

 SØRLANDET SYKEHUS		Klinikknivå			Prosedyre
Allergener Kjøkken SSHF					Side 1 av 2
Dokumentplassering: II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-3		Godkjent dato: 26.02.2025	Revideres innen: 26.02.2027	Sist endret: 26.02.2025	Revisjon: 4.00

Klinikknivå/Medisinsk serviceklinikk/Avdeling for intern service/Kjøkken/Kjøkken felles

ENDRINGER FRA FORRIGE VERSJON: []

HENSIKT.

Rutinen skal sikre forståelse og kunnskap om allergener for ansatte på kjøkken

FREMANGSMÅTE

Allergener:

Matvareallergi og intoleranse kan i teorien utløses av alle slags matvarer, men de fleste reaksjoner er forårsaket av et begrenset antall matvarer.

Ved håndtering av disse næringsmidlene må vi huske på kryssforurensningsfaren, slik at vi unngår at allergener kommer i næringsmidler tenkt til allergikere.

Små mengder/rester kan være nok til å gi en alvorlig reaksjon. Aldri garanter allergenfritt hvis det er tilstedeværelse av et allergen i lokalet.

Det er 14 kategorier ingredienser som alltid skal angis i merkingen når de brukes i en matvare. Nedenfor finner du eksempler på matvarer som inneholder allergener:

- Kornslag som inneholder gluten:**
 Dette inkluderer hvete, rug, bygg, havre, spelt, korasanhvete og lignende Disse kornslagene finner du ofte i mat som inneholder mel, slik som krutonger, brød og bakervarer, kaker, couscous, bearbeidede kjøtt- og fiskeprodukter, sauser og supper. Kornslaget skal angis i merkingen, men det er opp til produsenten om "gluten" angis i tillegg
- Skalldyr:**
 Dette inkluderer krabbe, hummer, reker, krill, kreps og scampi o.l. Skalldyr finner du ofte i salater. Disse ingrediensene kan også finnes i skalldyr- og fiskeretter, i wokretter, sauser og lignende til bruk i asiatiske og orientalske retter
- Egg:**
 Egg finner du ofte i kaker, majones, sufflé, pasta, paier, noen kjøttprodukter, sauser, desserter og matvarer som er penslet med egg.
- Fisk:**
 Fisk finner du ofte i skalldyr og fiskeretter, leverpostei, salatdressinger, tapenade, buljong og i Worcestersaus
- Peanøtter:**
 Peanøtter finner du ofte i kjeks, kaker, desserter, sjokolader, iskrem, peanøttolje, peanøttsmør, asiatiske og orientalske retter
- Soya:**
 Soya finner du i tofu, miso, tempeh, soyasaus, soyadrikker og soyamel o.l. Soya brukes også i noen desserter, iskrem, kjøtt- og fiskeprodukter, sauser, supper og vegetarprodukter
- Melk:**
 Melk finner du i smør, ost, fløte, iskrem, desserter, melkepulver, yoghurt, bakverk, supper og sauser o.l. Noen matvarer er penslet med melk

Utarbeidet av: □	Fagansvarlig: Jostein Albrigtsen	Verifisert av: □	Godkjent av: Elin L. Østerberg	Dok.nr: D44273
---------------------	--	---------------------	--	--------------------------

 SØRLANDET SYKEHU		Allergener			Side: 2
Dokument-id: II.MSK.ISE.KJØ.FEL.7-3		Utarbeidet av: □	Fagansvarlig: Jostein Albrigtsen	Godkjent dato: 26.02.2025	Godkjent av: Elin L. Østerberg
					Revisjon: 4.00

Klinikknivå/Medisinsk serviceklinikk/Avdeling for intern service/Kjøkken/Kjøkken felles

- Nøtter:**
 Dette inkluderer mandler, hasselnøtter, valnøtter, kasjunøtter, pekannøtter, pistasienøtter, paranøtter og macadamianøtter. Du finner ofte nøtter i brød, kjeks, småkaker, desserter, iskem, sjokolade, marsipan, nøtteoljer og sauser. Ulike typer nøtter brukes i asiatiske og orientalske retter. Type nøtt skal angis i merkingen
- Selleri:**
 Dette inkluderer stangselleri (stिल्selleri), samt blader, frø og rot (knoll) av selleriplanten. Selleri finner du ofte i krydder og krydderblandinger, salater, noen bearbeidede kjøtt- og fiskeprodukter, supper, dressinger og buljong
- Sennep:**
 Dette inkluderer sennep, sennepspulver og sennepsfrø. Du finner ofte sennep i bearbeidede kjøttprodukter, curryretter, marinader, salatdressinger, sauser og supper
- Sesamfrø:**
 Sesamfrø finner du ofte i brød, vegetarretter, godteri, knekkebrød, kjeks, hummus, sesamolje, sesammel og tahini (sesampasta)
- Svoveldioksid og sulfitter:**
 Sulfitt brukes ofte til konservering av frukt og grønnsaker (inklusive tomat), og i noen kjøttprodukter, så vel som i brus, juice, vin og øl
- Lupin:**
 Dette inkluderer lupinfrø og lupinmel, og kan finnes i noen typer brød, bakervarer, mel, vegetarprodukter og pasta
- Bløtdyr:**
 Dette inkluderer muslinger, snegler, blekksprut, blåskjell, kamskjell, østers, hjerteskjell, kråkeboller, akkar, kalamari og sjøsnegler o.l. Du finner ofte bløtdyr som en ingrediens i fiske- og skalldyrkraft, i supper, marinader, sauser og i fisk- og Sjømatkrydder

Kryssreferanser

Eksterne referanser