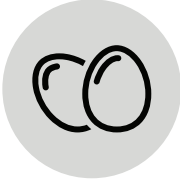


ما هي حساسية الطعام ؟

- حساسية الطعام هي ردة فعل للجهاز المناعي يحدثها الجسم تجاه بعض الأطعمة.
- هناك الكثير من مسببات الحساسية ونذكر هنا أهم ثمانية منها والتي يجب الإفصاح عنها عند استخدامها في مكونات المأكولات ووضع علامة واضحة عنها على قائمة الطعام.
- أما مسببات الحساسية الأخرى فهي: الكرفس، الخردل، بذور السمسم، الرخويات، البقوليات، الترمس، الكبريتيت (بتركيز 10 جزء في المليون أو أكثر) ومنتجات أو مشتقات هذه الاطعمة - بناء على اللائحة الفنية: بطاقات المواد الغذائية المعبأة GSO 9/2013.

أهم 8 أغذية مسببة للحساسية

البيض



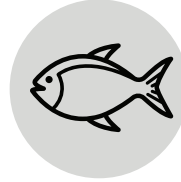
ومنتجاته ويستخدم في الكيك، الباستا، المايونيز الصلصات والمعجنات.

فول الصويا



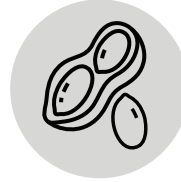
ومنتجاتها وتشمل مثل الادمامي، التوفو، واليسيثين الذي يستخدم في بعض المخبوزات والمعلبات.

الاسماك



مثل سمك السلمون والتونا ومشتقاتها.

الفول السوداني



ومنتجاته مثل زبدة الفول السوداني ويستخدم في صلصة السلطة، والحلويات مثل الكوكيز وغيرها من المخبوزات.

المكسرات



مثل الكاجو، الفستق، اللوز، الجوز والصنوبر ومشتقاتها.

الحليب



ومنتجاته التي تحتوي على اللاكتوز وتشمل الجبن، الزبدة، الكريمة ومصل الحليب.

القمح



والحبوب التي تحتوي على الجلوتين مثل الشعير والشوفان.

القشريات



مثل السلطعون، الربيان، بلح البحر والكرنند ومشتقاتها.

طريقة التعامل مع الأغذية



الملصق التعريفي

قم بوضع ملصق تعريفي على عبوات تخزين مسببات الحساسية وقم بتخزين هذه العبوات بعيداً عن بقية الاطعمة.



الغسيل

قم بغسل اليدين والأواني والأسطح التي لامست مسببات الحساسية. استخدم إجراءات غسل اليدين التي تشمل الماء والصابون. استخدام الماء فقط او معقم اليدين غير فعال في إزالة مسببات الحساسية.



التوعية

قم بزيادة الوعي بمخاطر مسببات الحساسية المحتملة من خلال تثقيف الموظفين بضرورة معرفة اذا ما كان العملاء لديهم حساسية الطعام و ابلاغ الطهاة بذلك.

- تم اعتماد هذا الملصق التوجيهي من قبل وزارة الصحة والهيئة العامة للغذاء والتغذية.