

ALERJEN YÖNETİM KURALLARI

Uygulama Sorumlusu:	Kısım Şefleri	Kontrol Sorumlusu:	Mutfak Şefi Kalite Müdürü
---------------------	---------------	--------------------	------------------------------

1. Alerjen Gıdalar ve Bileşenler

✓ Gluten içeren tahıllar (buğday, çavdar, arpa, yulaf, kılıksız buğday, kamut veya hibrit türleri) ve ürünleri	✓ Kabuklular ve ürünleri
✓ Yerfıstığı, fındık ve fıstık gibi sert kabuklu meyveler; <u>badem</u> (Amygdalus communis L.), fındık (Corylus avellana), ceviz (Juglans regia), <u>cashew fıstığı (kaju)</u> (Anacardium occidentale), pekan fındığı (Carya illinoensis-Wangenh.-K.Koch), <u>brezilya fındığı</u> (Bertholletia excelsa), <u>antep fıstığı</u> (Pistacia vera), <u>macadamia fındığı</u> ve <u>Queensland fındığı</u> (Macadamia ternifolia) ve bunların ürünleri	✓ Yumurta ve ürünleri
✓ Kükürt dioksit ve sülfidler , (SO2 cinsinden 10 mg/kg 'dan fazla)	✓ Balık ve ürünleri
	✓ Yerfıstığı ve ürünleri
	✓ Soya fasulyesi ve ürünleri
	✓ Süt ve süt ürünleri (laktoz dahil)
	✓ Kereviz ve ürünleri
	✓ Hardal ve ürünleri
	✓ Susam tohumu ve ürünleri

- ✓ Yukarıda tanımlı alerjen gıdalar **Alerjen Kodları Planında (SP08 P04)** simgelenmiştir. Belirlenen simgeler Yemek İsimliklerinde ürünün içeriğine göre tanımlanmıştır.

2. Gıda Alerjileri Belirtileri

Deri ve mukoza ile ilgili	Sinir Sistemi ile ilgili
✓ Atopik dermatit (egzama) ✓ Ürtiker (kurdeşen) ✓ Dokuların şişmesi, özellikle ağız ve yüz ✓ Kaşıntı (kaşıntı) ✓ Alerjenle temasla döküntü ✓ Ağız semptomları (tahriş ve ağız çevresinde ve içindeki dokuların şişmesi) ✓ Ağız alerji sendromu	✓ Migren ✓ Diğer ağrılar ✓ Göz önündeki noktalar ✓ İlgisizlik ✓ Konsantrasyon bozukluğu (Dikkat Dağınıklığı) ✓ Gerilim – yorgunluk sendromu ✓ Sinirlilik ✓ Üşüme ✓ Baş dönmesi
Sindirim Sistemi ile ilgili	Solunum Yolu ile ilgili
✓ İshal ✓ Kabızlık ✓ Bulantı ve Kusma ✓ Karında şişkinlik ve dolgunluk ✓ Karın ağrısı ✓ Hazımsızlık (mide ekşimesi) ✓ Geğirme	✓ Saman nezlesi ✓ Burun akıntısı ✓ Kaşıntılı, sulu, kızarmış gözler ✓ Akıntılı kulak ağrısı ✓ Astım ✓ Yutma Zorluğu

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü

SP08 K07/15.01.2024/00

ONAY
Genel Müdür

Diğer Belirtiler

Sık idrar, Alt ıslatma, Ses kısıklığı, Kas ağrıları, Düşük dereceli ateş, Aşırı terleme, Solgunluk, Göz çevresindeki koyu halkalar

3. Alerjen Bulaşmalarının Kontrolü

- ✓ Giysi dolaplarında gıda muhafaza edilmez.
- ✓ Dışarıdan işletmeye özellikle kuruyemiş (yerfıstığı, fındık, ceviz vb.) getirilmez.
- ✓ Yiyecekler sadece yemekhanede yenir. Yemek yenirken, molalarda üretim kıyafeti mümkünse çıkartılır.
- ✓ Ellerde olabilecek, gözle görülemeyecek boyuttaki alerjen bulaşlarını da uzaklaştırmak için, yemek sonrası, üretim alanına girmeden önce yıkanır.
- ✓ Alerjen içeren ürün işlenmesinden sonra, bulaşlarının ayrıntılı temizlik ile uzaklaştırılması gerekir.
- ✓ Üretilen gıdaların reçeteleri düzenlenir ve bu reçetelere göre üretimi sağlanmalıdır.
- ✓ Üretim planlaması ile aynı gruptaki alerjenler peş peşe üretilmeye çalışılabilir.
- ✓ Alerjen üretimi sırasında, ayrı el aletleri, ayrı eldiven, ayrı üretim kıyafeti kullanılması gerekebilir.
- ✓ Alerjenli ürünlerin ayrı hatlarda, ayrı alanlarda, ayrı çalışanlarca üretilmesi gerekebilir.
- ✓ Alerjenlerin hasar görmeyecek (ve dökülme olması durumunda bulaşlara neden olmayacak) şekilde depolanması gerekir.
- ✓ Alerjen gıdalar yemek isimliklerinde net olarak belirtilir.

4. Gıda Alerjisi Aksiyon Planı

- ✓ Yemek İsimliklerinde tanımlanan alerjenler dışında farklı bir gıdaya alerjisi olan kişinin Misafir İlişkileri Departmanı ile görüşmesi gerekmektedir.
- ✓ Çocuk Kulübünde çocukların girişi esnasında muhakkak alerji bilgisi alınmalıdır.
- ✓ Muhtemel alerjenlerin tüketilmesi ve 2. Maddedeki belirtilerin görülmesi durumunda ilgili kişi doktor ofisine yönlendirilmelidir.
- ✓ Alerjisi olan kişinin durumunun ağır olması durumunda doğrudan İşletme Müdürüne ve İşyeri Hemşiresine haber verilmelidir.
- ✓ Alerji yaşanması durumunda, gerçekleştirilen işlemler **Sedna programı üzerinden** kayıt altına alınır ve izlenebilirliği sağlanır.

Alerjen Gıda, Yemek
İsimliklerinde
Tanımlanır veya Kişi
Alerji bilgisi kayıt edilir.

Alerjisi bulunan kişi
Misafir İlişkileri
Departmanına
yönlendirilir.

Alerji yaşanması
durumunda kişi Doktor
Ofisine Yönlendirilir.

Ağır Alerji Durumunda
Genel Müdürüne ve
İşyeri Hekimine derhal
bilgi verilir.

HAZIRLIK - KONTROL
Kalite Müdürü

SP08 K07/15.01.2024/00

ONAY
Genel Müdür