

Stappenplan voor de verzameling van informatie over allergenen

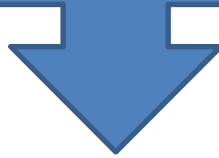
1. Stel de receptuur vast en schrijf deze op (bij voorkeur digitaal). Vermeld minimaal:
 - a. Gebruikte grondstoffen en hoeveelheden;
 - b. Leverancier van de grondstoffen.
 - c. Gebruikt u voor eenzelfde product meerdere decoratiematerialen dan kunt u deze decoratiematerialen apart bij het betreffende product opnemen.

2. Verzamel de informatie over de samenstelling van de gebruikte grondstoffen, hulpstoffen en eventuele decoratiematerialen. Denk daarbij ook aan de stoffen die u gebruikt tijdens de bereiding zoals frituurolie, lossingsmiddel of plaatsmeermiddelen. Houdt deze informatie actueel! Het is de basis voor alle vervolgstappen. U vindt deze informatie in:
 - a. SpecsPlaza (digitale specificaties);
 - b. Recente specificaties van de grondstoffen op papier;
 - c. Etiketten op de verpakkingen van de grondstoffen.

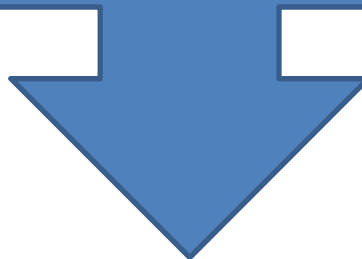
Rangschik de informatie zo dat deze snel is terug te vinden (bijvoorbeeld specificaties per leverancier gebundeld en productnamen op alfabetische volgorde).

3. Ga op basis van de informatie bij punt 2 na welke allergenen er in de gebruikte grondstoffen, hulpstoffen en decoratiematerialen aanwezig zijn.
 - a. Bakkerijsoftware gekoppeld aan SpecsPlaza kan deze informatie automatisch voor u verzamelen.
 - b. U kunt de informatie ook zelf van de specificaties of de etiketten aflezen.

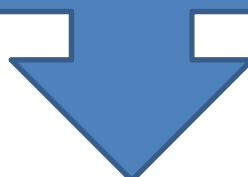
4. Noteer de allergenen van punt 3 achter de betreffende grondstoffen. U heeft nu van elk product een overzicht van de receptuur, de gebruikte grondstoffen/hulpstoffen en de allergenen die in die grondstoffen/hulpstoffen - en dus ook in het product - voorkomen. Een voorbeeld van zo'n overzicht vindt u in de Bijlage (Excel document).



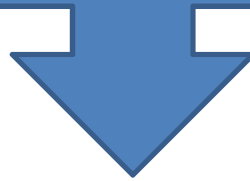
5. U kunt de informatie van punt 4 voor uw winkelmedewerkers nu overnemen op de 'Winkelhulp voor allergenen' door de naam van het product over te nemen op de Winkelhulp en daarachter aan te geven welke allergenen er in het product aanwezig zijn. Een voorbeeld van zo'n overzicht vindt u in de Bijlage (Word document)
 - a. Tip: Vermeld grootbrood, kleinbrood, banket, gebak en chocolade op aparte bladen en rangschik de productnamen bijvoorbeeld op alfabetische volgorde zodat de informatie snel door de verkoper of verkoopster is te vinden.
 - b. Tip: Gebruikt u voor eenzelfde product wisselende decoratiematerialen, vermeld dan het gebruikte decoratiemateriaal bij de productnaam zodat dit voor de verkoopmedewerker herkenbaar is.
 - c. Het verdient de voorkeur om de informatie te digitaliseren zodat deze gemakkelijk geactualiseerd en verspreid kan worden.



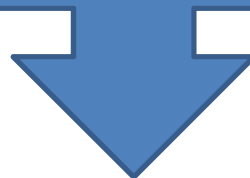
6. Pas de informatie aan zodra er iets verandert. Stel vooraf vast wie welke taken en bevoegdheden heeft in de controle en het aanpassen van de informatie. Laat uw bakkerijmedewerkers steeds checken of de gebruikte grondstoffen en hulpstoffen voor dat product nog hetzelfde zijn en welke allergenen er op het etiket vermeld worden. Klopt de informatie niet (meer), pas dan onmiddellijk de informatie bij de recepturen en de winkelhulp voor allergenen aan en verspreid een nieuwe versie onder de winkels.



7. Informeer uw medewerkers over de gemaakte afspraken, de te volgen procedure en hoe ze steeds over de meest actuele versie van de Receptuur met bijbehorende allergenen c.q. Winkelhulp voor allergenen kunnen beschikken.



8. Maak een totaal overzicht van de wettelijk te declareren allergenen die in uw voorverpakte en onverpakte producten voorkomen.



9. Plaats een bordje in de winkel waarop wordt vermeld met welke allergenen er in het bedrijf wordt gewerkt en dat specifieke informatie met betrekking tot voedselallergie- of intolerantie opvraagbaar is.