

Så ser den ifylld ut: exempel från Bistro Eken, Örebro (fiktiv verksamhet)

X betyder att rätten innehåller allergenen. Matrisen uppdateras vid varje meny- eller leverantörsbyte och ska kunna tas fram på sekunder i servisen.

Allergen (bilaga II)	Toast Skagen	Ryggbiff	Ugnsbakad lax	Caesarsallad	Fondant
Spannmål som innehåller gluten	X		X	X	X
Kräftdjur	X				
Ägg	X			X	X
Fisk	X		X	X	
Jordnötter					
Sojaböner					X
Mjölk (inklusive laktos)	X	X	X	X	X
Nötter					
Selleri		X			
Senap				X	
Sesamfrön					
Svaveldioxid och sulfat		X			
Lupin					
Blötdjur					

Rätterna i exemplet: Toast Skagen = Toast Skagen med löjrom. Ryggbiff = Ryggbiff med rödvinssås. Ugnsbakad lax = Ugnsbakad lax, dillstuvad potatis. Caesarsallad = Caesarsallad med kyckling. Fondant = Chokladfondant med vaniljglass.

Fiktiv meny. Kontrollera alltid mot dina egna recept och leverantörernas specifikationer: samma rätt kan ha olika innehåll beroende på grossist och batch.

Så använder du matrisen

1. Läs innehållsförteckningen på alla ingredienser, även fond, dressing, bröd och garnityr.
2. Kryssa varje allergen som ingår i rätten. Osäker: kontrollera leverantörens specifikation, gissa aldrig.
3. Datera versionen och uppdatera vid varje meny- eller leverantörsbyte.

Allergenmatris per maträtt

Skriv ut och fyll i för din meny

Verksamhet: _____ Datum: _____ Version: ____ Sign: _____

Allergen (bilaga II)	Rätt:	Rätt:	Rätt:	Rätt:	Rätt:
Spannmål som innehåller gluten					
Kräftdjur					
Ägg					
Fisk					
Jordnötter					
Sojaböner					
Mjölk (inklusive laktos)					
Nötter					
Selleri					
Senap					
Sesamfrön					
Svaveldioxid och sulfit					
Lupin					
Blötdjur					

Skriv rätternas namn överst i kolumnerna och kryssa varje allergen som ingår. Gör en ny kolumn för dagens rätt innan den serveras.