

901 - Patatas con cheddar y bacon

La Bamba

*Para empezar*

Ingredientes



	LECHE	HUEVO	GLUTEN	FRUTOS DE CASCARA	CACAHUETES	SOJA	PESCADO	CRUSTACEOS	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUZ
Bacon ahumado	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>									<input type="radio"/>		
Patatas fritas (industriales)	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		
Queso cheddar	<input checked="" type="radio"/>													

Leyenda:

- El alérgeno está presente
- El alérgeno podría estar presente
- El alimento no contiene el alérgeno

Tecnial Laboratorios, S.L. no se hace responsable de las consecuencias acontecidas a causa de información incompleta o errónea por parte del establecimiento.

PLAN DE CONTROL DE ALÉRGENOS

Las reacciones alérgicas pueden ser muy graves y, en ocasiones, causar la muerte. Actualmente, no hay un tratamiento efectivo para las alergias alimentarias. La única forma de evitar que una persona las sufra es asegurarse de que no consuma los alimentos a los que es alérgica.

Una vez se conoce la composición en alérgenos de cada comida preparada, es importante llevar a cabo una serie de medidas preventivas encaminadas a evitar su contaminación por parte de otros alérgenos que pudieran estar presentes en otros alimentos. Así, debemos prestar atención a las siguientes medidas:

- Asegúrese de que su personal utilice siempre la misma receta (utilizando los ingredientes indicados en la Ficha de Control de Alérgenos de cada plato)
- Se utilizarán utensilios de trabajo (cuchillos, sartenes, recipientes, etc.) y superficies (mesas, tablas de corte, etc.) previamente limpiadas y/o desinfectadas.
- Las materias primas permanecerán en sus envases originales. Una vez utilizadas se almacenarán en su lugar correspondiente (almacén, equipo de frío, etc.), evitando que permanezcan en la zona de elaboración, pudiendo contaminarse o contaminar a otros productos
- No se sustituirán los ingredientes originales en las recetas de las comidas sin informar al responsable del establecimiento. En este caso se comprobará la presencia de nuevos alérgenos, revisando en la etiqueta del nuevo ingrediente utilizado y procediendo a la actualización de la Ficha de Control de Alérgenos correspondiente.
- Las comidas preparadas que no se sirvan de inmediato, se almacenarán tapadas e identificadas con el nombre de la misma.
- Ante un cliente que presente alergia o intolerancia, no se servirán comidas no identificadas, aquellas de las que no se disponga la Ficha de Control de Alérgenos correspondiente o de las que el personal desconozca el origen de sus ingredientes.
- Se conservará la Ficha de Control de Alérgenos de cada comida, la cual deberá encontrarse a disposición del personal del establecimiento (cocineros y camareros), de los clientes que así lo soliciten y de la Autoridad Sanitaria.

Nota informativa: es importante revisar la etiqueta de todos los ingredientes envasados utilizados en la elaboración de este plato y prestar atención a la presencia de alérgenos alimentarios (destacados en negrita dentro de la lista de ingredientes o mencionados junto a esta).