



Paket Servisi Veren Müesseseler İçin Geçerli Ticari Standartlar Yasası Rehberi



Paket Servisi Veren Müesseseler İçin Geçerli Ticari Standartları Yasası Rehberi

Bu bilgi broşürü yasanın bağlayıcı yorumu niteliğinde değildir; sadece rehber amaçlıdır. Ayrıntılı bilgi için yerel Ticari Standartlar servisi ile temasa geçin.

Bu rehber Ticari Standartlar'a ilişkin aşağıdaki alanlarla ilgili yasal gerekleri kapsamaktadır.

- **Yiyecek ve içecekler için geçerli tanımlar.**
- **Genetiği değiştirilmiş ve ısıtılmış gıdalar.**
- **Gıda alerjileri.**
- **Paket servis gıdaların renkleri.**
- **Gıdaların etiketlenmesi.**
- **Yetkililer tarafından gıda numunesi alınması.**
- **Fiyatlar ve fiyat teşhiri.**

Gıda yasası gıda etiketleri, reklamları ve sunumlarının ve gıdalarla ilgili bilgilerin tüketicileri yanıltmaması gerektiğini öngörmektedir. Gıdaları yanlış veya tüketicileri yanıltacak şekilde açıklamak, sunmak veya reklamını yapmak suçtur. Bu, açıklama ister menüde, tahtada, web sitesinde veya reklam materyalinde yazsın, ister müşterinin sorusuna verilen cevap gibi sözlü bir şekilde belirtilsin, her durum için geçerlidir. Müşterilere söylenenler doğru ve anlamlı olmalıdır.

Sattığınız gıdaların içeriğini menüde doğru şekilde vermek için gıdalar ve içindekiler için hazırlanan etiketleri, özellikleri, teslim belgelerini ve faturaları dikkatle kontrol edin. Ürün özellikleri zamanla değişebileceği için düzenli olarak kontrol edilmelidir.

Menüde Yer Alan Açıklamalar

- **Yemeği siz yapmadıysanız 'Ev yapımı' açıklaması kullanılmamalıdır.**

Bu terim genellikle müesseselerde yapılan yemeklerle kısıtlıdır. Ürünleri derin dondurucudan çıkarıp pişiriyorsanız veya donmuş ürünleri ısıtıyorsanız bu terim kullanılmamalıdır.

- **Malzemeler konserve, dondurulmuş vs. ise 'taze' ifadesi kullanılmamalıdır.**
- **'Vejetaryenlere özel' yemekler et, balık veya deniz mahsulleri ile temas ettirilmeden ya da kontamine edilmeden hazırlanmalıdır. Bu durum ayrı yağlar kullanmayı ve sosların içeriğini dikkatli bir şekilde kontrol etmeyi de kapsamaktadır. Ayrıca pek çok peynir türü hayvan peynir mayasıyla yapıldığı için bütün peynirlerin vejetaryenlere uygun olmadığı da dikkate alınmalıdır.**
- **Porsiyon büyüklükleri (ör. pankek ruloları (6) veya 1/2 ördek) doğru olmalıdır.**
- **Bifte/köfte ağırlıkları: bir bifteğin veya köftenin ağırlığını belirtirseniz belirtilen ağırlık, pişirilmemiş etin yaklaşık ağırlığı olmalıdır. Ağırlıkları kontrol edin ve tedarikçinizden ağırlığı gösteren yazılı sipariş veya fatura isteyin. Yemeğin etin belirli bir 'bölümünü' (ör. bonfile, fileto veya but) içerdiğini belirtirseniz sadece o bölümü kullanmalısınız.**
- **Et ürünlerine verilen burger, hamburger, sosis ve börek gibi isimler önceden tanımlanmış açıklamalardır ve bunları menünüzde kullanmanız için ürünler, minimum et içeriği gereklerini karşılamalıdır. 'Ekonomik Burger'ler' satıyorsanız bunlar 'Burger' olarak tanımlanmamalıdır. Bu tanımları kullanmadan önce satın aldığınız ürünlerde en azından yasal minimum et içeriği bulunduğunu tedarikçinizden kontrol edin. Önceden tanımlanmış açıklamalar ve minimum et içeriklerinin ayrıntılı listesi için Ticari Standartlar ile temasa geçin.**

- Pepperoni biberli, genellikle pizza malzemesi olarak kullanılan bir baharatlı sığır ve domuz sosisidir. Ayrıca çoğu tüketici 'sosis'in genellikle domuz, sığır eti veya her ikisinin karışımını içerdiğine inanmaktadır. Sadece kümes hayvanı eti içeren sosis satıyorsanız yanılmamak için bunu müşterilerinize bildirmelisiniz.
- 'Jambon' (Ham) tanımı sadece bir domuzun budundan, bir bütün olarak terbiye edilmiş bir parçadan kesilmişse tek başına kullanılmalıdır. Ucuz ürünler şekil verilmiş veya yeniden şekil verilmiş jambondan ya da terbiye edilmiş, yeniden şekil verilmiş domuz omzundan oluşur ve su ve nişasta ilavesi de içerebilir. Bu tür malzemeleri toptan satış paketindeki adı/tanımı kullanarak doğru şekilde tanımlamalısınız.
- 'Jambon' (Ham) terimi Hindi veya Tavuk'tan yapılmış bir işlenmiş ürünü tanımlamak için kullanılmamalıdır. Ortalama bir tüketici 'Jambon' (Ham) sipariş ettiğinde terbiye edilmiş kümes hayvanı eti gelmesini beklemeyiz.
- 'Tavuk fileto' ve 'Göğüs' terimleri tavuğun doğranıp şekil verildiği durumlarda gerekli özelliklere sahip olmaması halinde kullanılmamalıdır. Etin işlenmiş yapısını müşterilere açıkça belirtmelisiniz; ör. çıtır galeta ununa bulanmış, doğranmış ve şekil verilmiş tavuktan yapılmış tavuk göğsü. Aynı şekilde Tavuk Nugget satıyorsanız ve sadece tavuk Göğüs etinden yapılmamışsa menünüzde doğru şekilde tanımlanmalıdır; ör. harç ile kaplanmış, doğranmış ve şekil verilmiş tavuk göğüs eti parçaları. Su ve başka proteinler (diğer hayvan türleri veya süttten vs.) eklenmiş tavuk satmamaya da özen göstermelisiniz.
- Gıda Standartları Kurumu 'Döner Kebap'ın özel bir ad olduğunu ve bu nedenle sadece %100 koyun eti içeren Döner Kebaplar için geçerli olduğunu belirtir. Kuzu veya koyun etinden başka et içeren Döner Kebap satarsanız menüdeki ad bunu yansıtmalıdır (ör. Kuzu, Sığır ve Tavuk Kebap).
- Kuzu sadece 12 aylık veya daha küçük koyun etini tanımlamak için kullanılmalıdır.

Daha büyük koyunların etleri için koyun eti kullanılmalıdır.

- Menünüzde belirtilen 'Morina', 'Mezgit', 'Pisi Balığı' vs. gibi balık çeşitleri doğru şekilde tanımlanmalı ve gerçekten bunları sattığınızı doğrulayabilmelisiniz. 'Yengeç' içeren bir yemek tanımlıyorsanız bu yemek, surimi balık proteini, aromalı ve boyalı, deniz mahsulü değil gerçek yengeç eti içermelidir.
- Skampi adı tek başına sadece 'Norveç İstakozu'nu tanımlamak için kullanılmalıdır. Yeniden şekil verilmiş veya istakoz parçalarından yapılmış, su eklenerek kıyılmış veya doğranmış bir ürün satarsanız müşterilere bunu bildirmelisiniz. 'Kral Karides', 'Kaplan Karidesi' ve Jumbo karidesleri tanımlarken müşterileri yanıltmamaya özen gösterilmelidir.
- 'Çıtır Deniz Yosunu' terimi tek başına lahanayı tanımlamak için kullanılmamalıdır.
- 'Rosto' terimi, tavada hızlıca kızartılıp fırına konan bir ürün için değil sadece fırında geleneksel şekilde kızartılan ürünler için kullanılmalıdır. Aynı şekilde 'Füme' terimini kullanmanıza rağmen ürün fümelenmemişse bu yanıltıcı bir bilgidir.
- 'Peynir' açıklaması menünüzde sadece süttten yapılan peynirleri tanımlamak için kullanılmalıdır. Süttten yapılmamış veya süttten ve bitkisel yağdan üretilmiş peynir ikamesi karışımı ('analog peynir' veya '50/50 karışık' da denir) olabilen çok sayıda ürün bulunmaktadır. Müessesenizde bu ürünleri kullanırsanız menünüzdeki açıklamada ürünün %100 peynir olmadığını belirtildiğinden emin olmalısınız.
- 'Gerçek' ve 'geleneksel' terimleri kullanıldığında, gerçek kelimesi sadece teknolojiye bağlı değişiklikler ve gıda üretimindeki ilerlemelerle değişebilen bölgesel tarifler (coğrafi bölgelerle ilişkili) ile bağlantılı olarak kullanılabilirken 'geleneksel' kelimesi orijinal teknikler/malzemeler ile ilişkili olarak kullanılabilir.

Menşe ve AB koruması altına alınmış gıda adları

Müşterilerinize 'menşe ülkesi' bilgisi vermek veya belirli bir gıdanın nereden geldiğini belirtmek isterseniz yasa bu bilginin müşterileri yanıltıcı nitelikte olmaması gerektiğini öngörür. Menülerde vs. yer alan herhangi bir menşe bilgisindeki ifadelerin açık ve net olmasına özen göstermelisiniz. Menüler ve afişlerde kullanabileceğiniz ülke veya yer adı, bayrak, harita, renk ve amblem gibi herhangi bir yazılı bilgi ve resmi düşünün. Bunlar müşterilerin belirli bir menşe yerini bir gıdayla ilişkilendirmesine neden olabilir.

Galler bifteği, Galler Kuzusu, Cornish Pasty ve Geleneksel Cumberland Sosisleri'nin koruma statüsü bulunmaktadır ve bunlar Avrupa Birliği koruması altındaki gıda adlarına örnektir. AB koruması altında bulunan gıda adlarını kullanan herhangi bir ürün bileşim ve/veya menşe şartlarına uymalıdır. Koruma altındaki gıda adlarıyla ilgili ayrıntılı bilgi gov.uk web sitesinde yer almaktadır. Menüünüzde herhangi bir yemeğin açıklamasında bu koruma altındaki adları kullanırsanız söz konusu yemeğin gerekli şartlara uyup uymadığını kanıtlamanız istenebilir.

Sonuç olarak yemeklerinizle ilgili herhangi bir iddia veya açıklama doğru ve kanıtlanabilir olmalıdır. Bu iddiaları kanıtlamanızın istenebileceğini tekrar hatırlatmak isteriz.

Genetiğini değiştirme

Bir gıda veya gıdanın içeriği genetiği değiştirilmiş bir malzeme (ör. genetiği değiştirilmiş mısır veya soya) içeriyorsa bunu müşterilerinize bildirmelisiniz. Bu bilgi en iyi, gıdanın seçildiği menüde veya bir uyarıda verilebilir. Gıdanın açıkta satıldığı bir yerde bu bilgi gıda reyonlarında veya yanındaki bir etikette belirtilmelidir.

Alternatif olarak menüde ürünün yanında 'GD' harfleri de yer alabilir, ancak menüde bu harflerin ne anlama geldiği yeterince açık olmalıdır.

Ayrıca bir gıda genetiği değiştirilmiş bir malzemeden üretilmiş yağda pişirilmişse de bu durumu müşterilerinize bildirmelisiniz. Genetiği değiştirilmiş malzeme içeren yağlar sıkça kullanılır.

Yemeklerinizin içeriğinde genetiği değiştirilmiş malzeme bulunup bulunmadığından emin değilseniz etiketleri kontrol edin veya size bu bilgiyi vermesi gereken tedarikçinize başvurun.

Işınlama

Işınlanmış bir gıda satarsanız veya bir gıda ışınlanmış bir malzeme içerirse bu durum gıdalarını seçtikleri yerlerde müşterilere bildirilmelidir. Bu bildirim menü, uyarı, fiş veya etikette 'ışınlanmış' veya 'iyonize radyasyona maruz kalmış' ifadeleri kullanılarak yapılabilir. Işınlanmış olabilecek tipik gıdalar arasında baharatlar ve kabuklu deniz mahsulleri sayılabilir. Tedarikçiniz bu bilgiyi size vermelidir.

Gıda alerjileri

Alerjik reaksiyonlar insanları çok hasta edebilir ve hatta öldürebilir. Ancak gıda alerjisinin tedavisi bulunmamaktadır. Birinin hastalanmayı önlemesinin tek yolu alerjisi olduğu gıdaları yemediğinden emin olmasıdır.

Gıda İşletmecisi (FBO) olarak ŞİMDİ, yaptığınız veya müşterinize servis ettiğiniz yemeklerin malzemeleriyle ilgili doğru alerjen bilgileri vermekten **yasal olarak sorumlusunuz**.

AB hukuku yemeklerde kullanıldığında belirtilmesi gereken 14 alerjeni listelemiştir. Tüm gıda işletmeleri sattıkları veya tedarik ettikleri gıdalarda kullanılan alerjenik malzemelerle ilgili bilgi vermek zorundadır.

Alerjenler

Belirtilmesi gereken 14 alerjen şunlardır:

- **Glüten içeren tahıllar:** Buğday (ayrıca kılıksız ve Horasan buğdayı/Kamut), çavdar, arpa ve yulaı içerir. Genellikle bazı kabartma tozları, hamurlar, ekmek kırıntıları, ekmekler, kekler, kuskuslar, et ürünleri, makarnalar, hamur işleri, soslar, çorbalar ve unlu yemekler gibi un içeren gıdalarda bulunur. Tahılların belirtilmesi gerekir. Ancak tahılların glüten içerip içermediğini belirtmek sizin tercihinize bağlıdır.
- **Kereviz:** Kereviz sapını, yapraklarını, tohumlarını ve kökünü içerir. Genellikle kereviz tuzu, salatalar, bazı et ürünleri, çorbalar ve bulyonlarda bulunur.
- **Kabuklu deniz hayvanları:** Yengeç, istakoz, karides ve skampiyi içerir. Genellikle Tayland körileri veya salatalarında kullanılan karides ezmelerinde bulunur.
- **Yumurtalar:** Genellikle kekler, bazı et ürünleri, mayonez, kremalar, makarna, kiş, soslar ve üzerine yumurta sürülen yiyeceklerde bulunur.
- **Balık:** Genellikle bazı balık sosları, pizzalar, çeşniler, salata sosları, bulyonlar ve Worcestershire sosunda bulunur.
- **Acı bakla:** Acı bakla tohumları ve ununu içerir ve bazı ekmek, pasta ve makarna türlerinde bulunabilir.
- **Süt:** Tereyağı, peynir, krema, süt tozları ve yoğurtta bulunur. Genellikle üzerine süt sürülen yiyecekler, hazır çorbalar ve soslarda bulunur.
- **Yumuşakçalar:** Midye, kara salyangozu, mürekkep balığı ve deniz salyangozunu içerir. Genellikle istiridye sosunda veya balık yahnisinin içinde bulunur.
- **Hardal:** Sıvı hardal, hardal tozu ve hardal tohumlarını içerir. Genellikle, ekmekler, köriler, marinatlar, et ürünleri, salata sosları, soslar ve çorbalarda bulunur.

- **Çerezler:** Badem, fındık, ceviz, kaju, pekan cevizi, Brezilya cevizi, Şam fıstığı, makademya veya Avustralya fıstığını içerir. Ekmekler, bisküviler, krakerler, tatlılar, dondurmalar, badem ezmeleri, fındık yağları ve soslarda bulunur. Çekilmiş, öğütülmüş veya file bademler genellikle köri veya vogda yapılan kızartmalar gibi Asya yemeklerinde kullanılır.
- **Fıstık:** Bisküviler, kekler, köriler, tatlılar ve satay gibi soslarda bulunabilir. Yer fıstığı yağı ve fıstık ununda da bulunur.
- **Susam:** Ekmekler, galetalar, humus, susam yağı ve tahinde (susam ezmesi) bulunabilir.
- **Soya:** Soya peyniri, olgunlaşmamış soya fasulyesi, miso ezmesi, tekstüre soya proteini, soya unu veya tofuda bulunabilir. Genellikle, tatlılar, dondurmalar, et ürünleri, soslar ve vejetaryen ürünlerde kullanılır.
- **Sülfür Dioksit:** Genellikle kurutulmuş meyveler, et ürünleri, alkolsüz içecekler, sebzeler, şarap ve birada kullanılır. Piştikten sonra sosisli börekte düşük seviyede sülfür dioksit kalabilir. Soyulmuş patatesin kararmasını önlemek için kullanılan bazı preparatlar da sülfür dioksit içerebilir.

Bilgilerin verilmesi

Alerjen verilerinin müşterilerinize verilebileceği çeşitli yollar bulunmaktadır. İşletmeniz ve servis ettiğiniz gıda türü için en iyi yöntemi seçmelisiniz.

Alerjen bilgileri aşağıda belirtildiği gibi açık bir yerde net bir şekilde belirtilmelidir:

- menü, ör.: Hint Usulü Tavuk'un içindekiler: buğday, kereviz, süt
- tahta üzerinde
- ürün özellikleri, malzeme etiketleri, tarif ve alerjen tablosunu içeren bilgi paketi

Açık bir şekilde belirtilmezse yazılı veya sözlü bir şekilde nereden alınabileceğini belirten tabelalar kullanmanız gerekecektir, ör.:

Gıda Alerjileri ve İntoleransı

Lütfen siparişinizi verirken yemeğinizdeki malzemelerle ilgili olarak personelimizle görüşün.

Teşekkür Ederiz.

Alerjen bilgileri sözlü olarak verilirse aşağıda belirtilenler gerçekleştirilebilmelidir:

- Bu bilgilerin başkaları tarafından kontrol edilebilmesi (doğrulanabilir)
- Doğru olduğunun onaylanması
- Her seferinde aynı bilgilerin verilmesi (tutarlı)

Telefonla siparişler ve teslimatlar (Uzaktan satış)

Önceden ambalajlanmamış gıdalar telefonla sipariş veya internet gibi uzaktan satış yöntemleri kullanılarak satılıyorsa FBO'nun zorunlu alerjen bilgilerini,

- gıdanın satın alımı tamamlanmadan önce VE
- teslimat sırasında tüketiciye vermesi gerekmektedir.

Alerjen bilgileri FBO tarafından yazılı formatta saklanmalı ve tüketicinin sipariş vermesi ve siparişi teslim alması arasındaki bir noktada yazılı halde tüketiciye iletilmelidir:

FBO alerjen bilgilerinin güncel ve doğru olduğundan ve hiçbir ek maliyet talep edilmeden tüketiciye verildiğinden emin olmalıdır.

Üçüncü taraf aracı/toplayıcı içeren uzaktan satışlarda (ör. internet üzerinden satış yaptığınızda ve müşterileriniz siparişlerini sizinkinden başka bir işletme veya web sitesi aracılığıyla verdiğinde) gıdayı tedarik eden üçüncü taraf ve FBO gerekli alerjen bilgilerinin tüketiciye verildiğinden ve tüketicinin bu bilgileri nasıl alacağını anladığından emin olmak için birlikte çalışmalıdır. Gıdaları FBO hazırlayıp temin ettiği için alerjen bilgilerinin tüketicilere verilmesine ilişkin nihai sorumluluk ona aittir.

ÖRNEK

Sipariş sırasında alerjen bilgileri şu yollarla verilebilir:

- a) Tüketicilere bilgileri yazılı olarak nereden alabileceğinin açıklanması, ör.: Çevrimiçi menü VEYA
- b) Personelin alerjen bilgilerini yazılı bilgilere bakarak telefonla sözlü olarak vermesi

Güncel ve doğru alerjen bilgilerinin verildiğinden emin olmak için gıda işletmesi telefonla veya çevrimiçi sipariş almadan önce tüketiciye alerjen bilgilerinin gerekip gerekmediğini sorabilir.

Teslimat sırasında alerjen bilgileri şu yollarla verilebilir:

- a) Gıdayı ve kullanılan alerjenik malzemeleri açıkça tanımlamak için gıda kaplarının üzerine etiket yapıştırılması (ör.: Fıstık Ezmeli Soslu Tavuk'un içindekiler: Buğday, soya, balık, fıstık) VEYA

- b) Siparişle birlikte tüketicinin gıdadaki alerjenik malzemeleri açıkça belirleyebilmesini sağlayan menü verilmesi ve gıda kaplarının üzerine isimlerin veya diğer uygun referansların açıkça yazılması
- c) Gıdayı teslim eden işletme personelinden birinin, yazılı bilgilerle her gıda ögesi arasında açık bağlantı kurmak suretiyle yazılı alerjen bilgilerini müşteriye vermesi.

Personele eğitim ve bilgi verilmesi

İşletmeler, en azından, alerjen bilgilerine ilişkin tüm talepler karşısında bütün personelin işletmenin prosedür ve politikalarını bildiğinden emin olmalıdır. Bütün personel işteki ilk günlerinde alerjen bilgilerine ilişkin talepleri ele alma konusunda eğitilmelidir.

Bir gıda işletmesi olarak sattığınız gıdalarda hangi alerjenlerin olduğunu bilmek sizin sorumluluğunuzdur. Glüten içeren tahıllar, kabuklu deniz hayvanları, balık, fındık ve yumuşakçalar gibi gıda gruplarınız varsa neler olduğunu söylemeniz gerekmektedir (ör. buğday, karides, morina balığı, badem ve midye).

Alerjen bilgilerinin bütün personel tarafından erişilebildiğinden ve güncel olduğundan emin olun. Yarı hazır malzemeler kullanırsanız içinde ne olduğunu bildiğinizden ve açık bir şekilde etiketlendiklerinden emin olun.

Yiyeceklere temas ederken ve yiyecekleri hazırlarken çapraz alerjen kontaminasyonu riskini göz önünde bulundurun. Belirli bir malzemeyi içermeyen bir yemek hazırlamanız istendiğinde önce çalışma alanınız ve ekipmanlarınızın iyice temizlendiğinden emin olun. Kişinin alerjisi olduğu gıdaların az miktarda da olsa yemeğe kazara karışmasını önlemek için personelin yemeği hazırlamadan önce ellerini iyice yıkadığından emin olun.

Alerjisi olan bir müşteriye yemek hazırlanmadan önce tava, kaşık vs. gibi pişirme ekipmanları iyice yıkanmalıdır. Fındık, fıstık ve çekirdek gibi alerjenlerin alerji riski yüksektir ve alerjenik gıda kalıntıları kolayca yemekten yemeğe geçebilir.

Malzemelerle ilgili bilgilerin kaydedilmesi

Hangi yemeklerin alerjen içerdiğini belirlemeye yardımcı olmak için:

- **Mutfaktaki personelinizin her seferinde aynı tarifleri kullandığından emin olun.**
- **Soslar, tatlılar vs. gibi önceden ambalajlanmış gıdaların etiketlerindeki içerik bilgilerinin kopyalarını saklayın.**
- **Mümkünse malzemeleri orijinal kaplarında saklayın veya etiket bilgilerini merkezi bir yere kopyalayın (basılı olarak veya elektronik ortama).**
- **Toplu bir şekilde ambalajsız olarak teslim edilen ve ardından küçük kaplara aktarılıp buralarda saklanan malzemeler için kapların açık bir şekilde etiketlendiğinden emin olun.**
- **Personelin bu alerjen bilgilerinin nerede ve nasıl saklandığını bildiğinden emin olun.**
- **Alerjen bilgilerinin güncel olduğundan (ör. tariflerin değişip değişmediği veya ürünlerin yerine başka ürünlerin kullanılıp kullanılmadığı) emin olun.**
- **Teslim edilen ürünün sipariş edilen ürün olduğundan emin olmak için teslimatları mutlaka kontrol edin. İlgili etiket bilgilerinin siparişle birlikte temin edildiğinden emin olun.**
- **Bilgilerinizin kaynağını bulmaya yardımcı olmak için kayıtların güncel olduğundan emin olun.**
- **Teslim edilen gıdanın normalde kullanılanla aynı markada olup olmadığını kontrol edin, diğer markaların içerikleri farklı olabilir.**

Bilmiyor olmak geçerli bir mazeret değildir

Yasadaki değişiklik artık sunduğunuz yiyeceklerdeki alerjenleri bilmediğinizi söyleyemeyeceğiniz anlamına gelmektedir. Ayrıca sunduğunuz bütün yiyeceklerin alerjen içerebildiğini söylemenize de izin verilmemektedir. Yiyeceklerin içinde ne olduğunu bilmeniz gerekmektedir.

Restoran ve paket servis gıdalarda renkler

Yasa özellikle restoranlarda ve paket servis olarak satılan gıdalarda sadece belirli renklerin kullanılmasına izin verir, bazı renklerin kullanılmasını kısıtlar ve bazı renklerin için maksimum seviye belirler.

Düzenlemeler bütün gıdalar için geçerlidir ancak doğrudan renklendirilemeyen ekmek, makarna ve et gibi belirli temel gıdalara yönelik belirli şartlar bulunmaktadır. Bu Düzenlemeler, soslar, turşular, baharatlarda vs. kullanımı kısıtlı belirli bazı renkleri listelerler. Aşırı tüketimleri alerjik reaksiyonlar ve hastalıkla bağlantılı olduğu için bu renklerin gıdalarda kullanımı kontrol edilir.

Restoran ve paket servis yemeklerin özellikle önemli olan noktası soslar, baharatlar (ör. köri, tandoori), turşular, çeşniler, chutney ve piccalilli'de vs. kullanılan katkı maddeleridir. Bu tür ürünlerde ister tek ister kombinasyon halinde kullanılsın, aşağıda izin verilen renklerin toplamda sadece 500 mg/kg'a izin verilir.

- **E100** - Kürkümün
- **E102** - Tartrazin
- **E120** - Koşnil, Karminik asit, Karmin
- **E122** - Azorubin, Karmosin
- **E129** - Alura Kırmızısı AC
- **E131** - Patent Mavi V
- **E132** - İndigotin, İndigo karmin
- **E133** - Parlak Mavi FCF
- **E142** - Yeşil S
- **E151** - Parlak Siyah BN, Siyah PN
- **E155** - Kahverengi HT
- **E160d** - Likopen
- **E160e** - Beta-apo-8'-karotenol (C30)
- **E160f** - Beta-apo-8'-karotenik asit etil ester (C30)
- **E161b** - Lütein

Aşağıdaki renkler soslar için verilen maksimum sınırlar ile çok daha katı bir düzenlemeye tabidir:

- **E104** - Cıvıv Sarısı: 20 mg/kg; domatesli soslarda izin verilmez
- **E110** - Gün Batımı Sarısı FCF / Portakal Sarısı S: 30 mg/kg, **SADECE TURŞULAR VE PICCALILLI**

Soslara aşağıdaki rengin katılmasına kesinlikle izin **VERİLMEZ**.

- **E124** - Kırmızı (Ponceau) 4R / Koşnil Kırmızısı A

Bu üç renk için izin verilen maksimum miktarlar diğer gıdalarda farklıdır (ör. üç renkten sadece Cıvıv Sarısının 10 mg/kg sınırı ile baharatlarda kullanılmasına izin verilir).

Çalışanlarınızla birlikte baharatlar/renklendiriciler ile verilen talimatlara mutlaka uymalısınız. Talimat yoksa veya talimatlar açık değilse tedarikçinizden yazılı olarak daha ayrıntılı talimat vermesini isteyin. Tahminde bulunmayın veya sözlü olarak verilen bilgilere güvenmeyin.

İzlenebilirlik

Yasa, Gıda İşletmecisi olarak sizin gıda tedarik ettiğiniz herhangi bir kişi veya gıda işletmesini belirleyebilenizi şart koşar. Bu bilgilerin talep üzerine Ticari Standartlar ve Çevre Sağlığı'na sunulmasını sağlayan sistemler ve prosedürleriniz olmalıdır. Ticari Standartlar veya Çevre Sağlığı Yetkilileri, izlenebilirlik gereklerine uyup uymadığınızı kontrol etmek için satın alımlarınızla ilgili faturalar ve belgeler hazırlamanızı şart koşabilir.

Gıdaların etiketlenmesi

'Son Kullanma' Tarihleri

Bu, çabuk bozulan ve bu nedenle kısa bir süre sonra insan sağlığı için büyük tehlike

arz eden gıdalar için geçerlidir (ör. taze et, balık, kümes hayvanları, pişmiş et, püre, kümes hayvanları ürünleri, hazır yemekler, salatalar ve yumuşak peynirler). 'Son kullanma' tarihini geçmiş gıdaları satmak cezası olan bir suçtur.

'Tavsiye Edilen Tüketim ve Tavsiye Edilen Son Tüketim Tarihleri'

'Tavsiye Edilen Tüketim' tarihi geçmiş bir gıdayı satmak otomatik olarak bir suç teşkil etmez, ancak gıda beklenen kalitede değilse ceza gerektiren suç işlemiş olabilirsiniz. Ayrıca müşteri 'Tavsiye Edilen Tüketim' tarihi geçmiş bir gıdayı tüketir ve hastalanırsa hakkınızda hem hukuki hem de cezai işlem başlatılabilir.

Gıdaların dondurulması

Gıdaları dondurursanız gıdanın güvenliği ve kalitesinin bu durumdan etkilenmediğinden emin olmalısınız. Bilgilerin izlenebilirliğini sağlamalı ve son kullanma veya tavsiye edilen tüketim tarihinden önce dondurulduğunu kanıtlamalısınız. FBO olarak ürünün üzerine etiketlenmesi gereken yeni bir dayanıklılık tarihi belirlemekten siz sorumlusunuz.

Gıdayı dondurarak dayanıklılık tarihini değiştirirsiniz ve bu nedenle ürünün güvenliği ve kompozisyonundan FBO olarak siz sorumlusunuz. Gıdanın güvenliği ve kalitesini kanıtlamanın tek yolu kayıt tutmaktır. Kayıt tutmamak gıdayı imha etmenize neden olabilir.

Şüphenez olursa yerel Ticari Standartlar veya Çevre Sağlığı Yetkilisi ile temasa geçin.

İngilizce dışındaki dillerde etiketlenmiş gıdalar

Yasa, etiketlemenin şart koşulduğu yerlerde gıdanın 'satın alan kişi tarafından kolayca anlaşılacak' bir dilde etiketlenmesi gerektiğini belirtir. Birleşik Krallık'ta bu dil İngilizce olarak kabul edilir. Sattığınız bütün önceden paketlenmiş yiyecek ve içeceklerin ambalajlarında gerekli bilgileri İngilizce dilinde içerdiğinden emin olun. Bu, birden fazla dilde

etiketlenmiş gıdaları satmanız için bir engel değildir. Bu bilgiler ya ambalajın üzerindeki etikette, ya ambalaja yapıştırılmış etikette ya da ambalajdan kolayca okunabilecek bir etikette yer almalıdır.

Paket Servisi veren müesseselerin sahipleri sattıkları ürünlerin yasaya uygunluğundan emin olmakla sorumludur. Tedarikçiniz size İngilizce dilinde etiketlenmemiş alkolsüz içecek satarsa bu içecekler diyabet hastaları ve alerjisi ve intoleransı olan kişilerde ciddi sonuçlara neden olabilir.

Gıdalardan numune alınması

Gıda numuneleri gıda kompozisyonunu veya menü açıklamalarının doğruluğunu belirlemek gibi çeşitli nedenlerle alınabilir. Rutin bir denetim sırasında veya tüketici şikâyeti sonrasında alınabilirler. Yetkilinin numune almasına izin vermemek suç işlemenize neden olabilir.

Yiyecek ve içeceklerin fiyatlandırılması

Tüketiciler yiyecek ve/veya içecek satın alma konusunda bilgiye dayalı kararlar verebilmelidir. 2008 tarihli Adil Olmayan Ticarete Karşı Tüketicuyu Koruma Düzenlemeleri, müşterinin satın alma tercihini etkileyebilecek önemli bilgilere yer vermemek dâhil olmak üzere adil olmayan şekilde ticaret yapmamayı şart koşturmaktadır. Müşterinin bu seçimi yapması için satın almadan önce yiyecek ve içeceklerin fiyatlarına erişebilmesi gerekir.

Fiyatları nasıl veya nerede göstereceğiniz belirtilmese de fiyatlar ortalama bir tüketici tarafından kolayca okunabilmelidir. Gerekli bilgilerin tamamının veya bir kısmının gösterilmemesi veya yanıltıcı bilgiler verilmesi adil olmayan ticaret uygulaması olarak kabul edilebilir ve suç teşkil edebilir.

Müşterilere 'ücretsiz teslimat' hizmeti sunuyorsanız teslimatın ücretsiz olmadığı anlamına geleceği için ürünü alan müşterilere indirim öneremezsiniz.

Yararlı kaynaklar:

- Alerjenlerle ilgili ücretsiz çevrimiçi eğitim - allergytraining.food.gov.uk/
- AB Tüketiciler İçin Gıda Bilgileri Düzenlemesi alerjen hükümleri - www.food.gov.uk/sites/default/files/eu-fic-faq.pdf
- FSA alerjen broşürü - www.food.gov.uk/sites/default/files/multimedia/pdfs/publication/loosefoodsleaflet.pdf
- Alerjen bildirim - www.food.gov.uk/sites/default/files/allergen-signage.pdf
- Şefin alerjen matrisi - www.food.gov.uk/sites/default/files/allergen-chart.pdf
- Şefin alerjen tarif kartı - www.food.gov.uk/sites/default/files/recipe-sheet.pdf
- Alerjen şef kartı - www.food.gov.uk/sites/default/files/allergy-chef-cards.pdf

Bu yayın talep üzerine başka diller ve formatlarda sunulabilir.