

## **Allergen Policy for Conwy County Borough Council Education Catering**

The objective is for every learner to eat well in school. To be offered a nutritious school lunch that is tasty, safe, and value for money.

This policy will be followed when a learner or parent/carer informs the school or a member of the kitchen that the learner has a food allergy or needs a special diet.

### **Kitchen staff Action**

The law on this subject requires the caterer/food provider to know the risks to the consumer and the caterer/food provider is expected to make the decision regarding the safety of the food for the customer.

Ready to eat food exposed in the kitchen must be washed before service e.g. Fruit and salad leaves

Change into kitchen uniform at work.

Do not consume snacks or food brought from home whilst wearing the kitchen uniform.

### **Learners Information**

As soon as a learner or parent/carer reports the learner has an allergy or a special diet; food containing the allergen the learner must not be given food containing the allergen.

At the earliest date the school cook will meet with the learner's parent/carer or the learner in Secondary school to agree what food can be served to the learner. A list will be made and a note how the learner will be made known to the kitchen staff each day when the learner requests food. Examples of how the kitchen staff know about the learner's allergy

- i) a photograph at the hatch with a list of the permitted food next to the name and photograph
- ii) the Learner is accompanied by a member of teaching staff when they collect their food
- iii) Older learners make themselves known to an assigned member of kitchen staff daily.

**Food Taken for consumption off site must be supplied with an ingredients list and the allergens highlighted.**

### **Food Suppliers**

Food suppliers will provide detailed ingredient lists for every food product received with allergens in the list highlighted.

The school menu will be planned and displayed with a list of the allergens against each dish.

If the food supplier has to make a substitute, the substitute product must have the exact ingredients of the original. If this is not the case then a notice must be provided to Education Catering before delivery or a notice to the cook on delivery of the different product and the different ingredients.

If the supplier fails to notify Education Catering of the change in product it must provide an explanation for the failure and introduce a procedure change to ensure there is no recurrence. Repeated failure to comply with this condition could result in a change of supplier.

## **Cross Contamination**

- i) Ingredients used generally in the kitchen. E.g. Flour, milk, eggs. The School cook will make the learner/parent/carer aware that there are ingredients used freely in the kitchen on the food mixers, in the ovens and through the dishwashers that cannot be eliminated.  
It could be that the school kitchen is unable to provide food that is sufficiently free from the allergen for the learner to eat safely and therefore the learner will have to bring their own food from home.
- ii) Utensils, equipment and cloths. Note the allergens will not be destroyed by heat and will only be removed by thorough washing. Washed cloth, equipment and utensils could still contain grains of flour, egg protein and milk protein or any of the allergens used in the kitchen daily.
- iii) Clothes. Kitchen staff must change into their kitchen uniform in work. The uniform must be well laundered and free from contamination from outside. Should staff take a snack food break they must change out of their kitchen uniform to prevent contamination from the snack food they eat falling onto the food they are preparing and serving.
- iv) It is policy for staff not to bring food containing nuts into the school for their own consumption.
- v) Any equipment used to transport food must be thoroughly cleaned and if possible kept separate from food containers containing allergens.
- vi) Kitchens that are used after the school lunchtime by other organisations and agencies must clean the work surfaces at the beginning of the shift to remove any food allergens, and pathogens from the previous kitchen use.

## **Record Keeping and Training**

Education Catering is responsible for training the School kitchen staff in this policy. Head teachers are responsible for the training of Breakfast Supervisors and the Midday Supervisors.

The Food Standards Agency Allergen training module will be used to provide knowledge and a one to one visit by a Manager will provide the training on this policy.

The training will be recorded on the Employee Training Record as completed the FSA Allergen Awareness course and the one to one Allergen Policy training provided by the Manager.

This policy will be reviewed every three years and as required.

29/01/25

## **Polisi Alergenau ar gyfer Gwasanaeth Arlwyio Addysg Cyngor Bwrdeistref Sirol Conwy**

Y nod yw bod pob dysgwr yn bwyta'n dda yn yr ysgol a'u bod yn cael cynnig cinio ysgol maethlon sy'n flasus, diogel ac yn rhoi gwerth am arian.

Dilynir y polisi hwn pan fo dysgwr neu riant / gofalwr yn hysbysu'r ysgol neu aelod o staff y gegin bod gan ddysgwr alergedd bwyd neu fod angen diet arbennig arno/arni.

### **Camau Gweithredu gan Staff y Gegin**

Mae'r gyfraith ar y pwnc hwn yn mynnu fod arlwywyr / darparwyr bwyd yn gwybod beth yw'r peryglon i'r defnyddiwr ac mae disgwyl i'r arlwywyr / darparwyr bwyd wneud penderfyniad ynghylch diogelwch y bwyd i'r cwsmer.

Mae'n rhaid i fwyd sy'n barod i'w fwyta ac sydd heb ei becynnu yn y gegin gael ei olchi cyn ei weini e.e. ffrwythau a dail salad

Dylid newid i wisgo dillad cegin yn y gwaith.

Peidiwch â bwyta byrbrydau a bwyd sydd wedi dod o'ch cartref tra rydych yn gwisgo eich dillad gwaith.

### **Gwybodaeth i Ddysgwyr**

Cyn gynted ag y bydd dysgwr neu riant / gofalwr wedi rhoi gwybod fod gan ddysgwr alergedd neu ddiet arbennig, ni ddylai bwyd sy'n cynnwys yr alergen hwnnw gael ei roi i'r dysgwr.

Bydd cogydd yr ysgol yn cael cyfarfod mor fuan ag sy'n bosibl â riant / gofalwr y dysgwr, neu'r dysgwr ei hun mewn ysgolion uwchradd, i gytuno pa fwyd y gellir ei weini i'r dysgwr. Bydd rhestr yn cael ei chreu a nodir sut y bydd staff y gegin yn adnabod y dysgwr bob dydd pan fydd yn gofyn am fwyd. Enghreifftiau o sut y bydd staff y gegin yn gwybod am alergedd y dysgwr

- iv) Bydd ffotograff wrth yr agorfa gyda rhestr o'r bwyd a ganiateir wrth ymyl enw'r dysgwr a'r ffotograff
- v) Bydd y Dysgwr yn dod i gasglu eu bwyd gydag aelod o staff addysgu
- vi) Bydd dysgwyr hŷn yn dweud wrth aelod dynodedig o staff y gegin pwy ydynt yn ddyddiol.

**Mae'n rhaid i fwyd sy'n mynd oddi ar y safle i gael ei fwyta gynnwys rhestr o gynhwysion gyda'r alergenau wedi'u hamlygu.**

### **Cyflenwyr Bwyd**

Bydd cyflenwyr bwyd yn darparu rhestrau manwl o gynhwysion ar gyfer pob cynnyrch bwyd a dderbynnir ac amlygir yr alergenau ar y rhestr.

Bydd bwydlen yr ysgol yn cael ei chynllunio a'i harddangos gyda rhestr o'r alergenau wrth ymyl pob pryd.

Os bydd yn rhaid i'r cyflenwr bwyd amnewid cynnyrch, bydd yn rhaid i'r cynnyrch hwnnw gynnwys union yr un cynhwysion â'r gwreiddiol. Os na wneir hynny, bydd angen hysbysu'r Gwasanaeth Arlwyio Addysg cyn dosbarthu'r gwahanol gynnyrch a chynhwysion neu dylid hysbysu'r cogydd wrth eu dosbarthu.

Os bydd y cyflenwr yn methu â hysbysu'r Gwasanaeth Arlwyio Addysg o'r newid cynnyrch, bydd yn rhaid iddo ddarparu esboniad a chyflwyno newid i'r weithdrefn er mwyn sicrhau nad yw'n digwydd eto. Gallai methu â chydymffurfio â'r amod hwn fwy nag unwaith arwain at newid cyflenwr.

## Croeshalogi

- vii) Cynhwysion a ddefnyddir yn gyffredinol yn y gegin. E.e. Blawd, llaeth, wyau. Bydd cogydd yr ysgol yn rhoi gwybod i'r dysgwr / rhiant / gofalwr y bydd rhai cynhwysion a ddefnyddir yn gyffredinol yn y gegin ar gymysgwyr bwyd, mewn poptai a thrwy beiriannau golchi llestri na ellir cael gwared arnynt. Mae'n bosibl na fydd cegin yr ysgol yn gallu darparu bwyd sy'n ddigon rhydd o'r alergenau i alluogi'r dysgwr eu bwyta yn ddiogel ac felly bydd angen i'r dysgwr ddod â bwyd eu hunain o adref.
- viii) Offer coginio, cyfarpar a chadachau. Sylwch na fydd alergenau yn cael eu dinistrio gan wres a dim ond trwy eu golchi'n drwyadl y gwneir hynny. Gallai gronynnau blawd, protein wyau a llaeth neu unrhyw alergenau a ddefnyddir yn y gegin yn ddyddiol, aros ar gadachau, cyfarpar ac offer coginio sydd wedi'u golchi.
- ix) Dillad. Mae'n rhaid i staff y gegin newid i'w dillad gwaith yn y gwaith. Mae'n rhaid i'r dillad gwaith fod wedi'u golchi'n dda ac ni ddylent gynnwys unrhyw halogiad o'r tu allan. Os bydd staff yn cael egwyl i fwyta byrbryd, mae'n rhaid iddyn nhw newid o'u dillad gwaith i atal halogi ac unrhyw fwyd y maent yn ei fwyta rhag disgyn i mewn i fwyd y maent yn ei baratoi a'i weini.
- x) Mae'n bolisi i staff beidio â dod â bwyd sy'n cynnwys cnau i'r ysgol i'w fwyta eu hunain.
- xi) Rhaid i unrhyw offer a ddefnyddir i gludo bwyd gael ei lanhau'n drylwyr ac, os yn bosibl, ei gadw ar wahân i gynyddion bwyd sy'n cynnwys alergenau.
- xii) Ar gyfer ceginau a ddefnyddir ar ôl amser cinio ysgol gan sefydliadau ac asiantaethau eraill, mae'n rhaid glanhau'r arwynebau gwaith ar ddechrau'r sifft i gael gwared ar unrhyw alergenau bwyd a phathogenau o'r defnydd blaenorol o'r gegin.

## Cadw Cofnodion o Hyfforddiant

Y Gwasanaeth Arlwygo Addysg sy'n gyfrifol am hyfforddi staff cegin yr Ysgol mewn perthynas â'r polisi hwn. Mae Penaethiaid yn gyfrifol am hyfforddi Goruchwylwyr Brecwast a Goruchwylwyr Canol Dydd.

Defnyddir modiwl hyfforddi Alergenau'r Asiantaeth Safonau Bwyd i ddarparu gwybodaeth a darperir hyfforddiant ar y polisi hwn mewn ymweliad un-i-un gan Reolwr.

Bydd yr hyfforddiant yn cael ei gofnodi ar y Cofnod Hyfforddiant Gweithwyr fel y cwblheir y cwrs Ymwybyddiaeth Alergenau'r ASB a'r hyfforddiant Polisi Alergenau un-i-un a ddarperir gan y Rheolwr.

Adolygir y polisi hwn bob tair blynedd ac yn ôl y gofyn.

29/01/25