

## Allergy Aware Scheme Educational Video – Arabic Translation

English	عربي
<b>Allergy Aware Scheme Educational Video – Script</b>	<b>نص فيديو تعليمي لبرنامج الوعي بالحساسية</b>
Allergy UK, Allergy Aware Scheme, Educational Video	مؤسسة Allergy UK، برنامج الوعي بالحساسية، فيديو تعليمي
Hi, my name is Andy Benn I'm a food Development Manager for Bidvest Foodservice. You're watching this video because your catering establishment is taking part in the Allergy Aware Scheme. As part of this scheme you're required to watch this short video, so thank you for your attention.	مرحباً بكم، اسمي أندي بين، أعمل كمدير لتطوير الطعام في مؤسسة Bidvest Foodservice. تشاهدون هذا الفيديو لأن مؤسسة توريد الأطعمة والمشروبات الخاصة بكم تشارك في برنامج الوعي بالحساسية. وكجزء من هذا البرنامج، يُطلب منكم مشاهدة هذا الفيديو القصير، لذا نشكركم على حسن اهتمامكم.
As you know, the Food Information Regulations covering allergen information came into effect in December 2014. From this, national charity Allergy UK have launched the Allergy Aware Scheme. This is to help catering outlets understand the regulations, and put practical measures into place to ensure maximum support is given to the allergy sufferer.	كما تعلمون، دخلت اللوائح الخاصة بمعلومات الأغذية والتي تُغطي المعلومات عن مثيرات الحساسية حيز التنفيذ في شهر ديسمبر عام 2014. ومنذ ذلك التاريخ، أطلقت المؤسسة الخيرية Allergy UK برنامج الوعي بالحساسية. والهدف منه مساعدة منافذ توريد الأطعمة والمشروبات على فهم اللوائح، ووضع إجراءات عملية في نصابها لضمان تحقيق أقصى درجات الدعم إلى مرضى الحساسية.
The regulations mean that you have to inform customers if any of the top 14 food allergens are contained in any of your dishes.	ويُقصد باللوائح أنه يتعين عليك إخبار العملاء في حالة احتواء أي من الأطباق التي تُقدّمها على مثيرات الحساسية الأربعة عشر الأبرز من الأطعمة.
<b>The Top 14 Allergens</b>	<b>مثيرات الحساسية الأربعة عشر الأبرز</b>
These include familiar ingredients such as milk, eggs, fish, nuts, peanuts, soya, gluten containing grains, mustard, celery, crustaceans, sesame as well as more unusual ones such as lupin, molluscs and sulphites, which are commonly found in wine and vinegar.	تتضمن هذه المثيرات مكونات معروفة للجميع مثل الحليب، والبيض، والمكسرات، والفول السوداني، والصويا، والحبوب التي تحتوي على الغلوتين، والخردل، والكرفس، والحيوانات القشرية، والسمسم، هذا بالإضافة إلى مكونات أخرى غير معروفة مثل الترمس، والرخويات، والكبريتيت، والتي عادةً ما تُوجد في النبيذ والخل.
As a catering establishment you must be able to inform your customers as to where they can find out about allergen information.	وبصفتكم مؤسسة توريد أطعمة ومشروبات، يجب عليكم إخبار عملائكم بالمكان الذي يُمكنهم فيه الحصول على معلومات عن مثيرات الحساسية.
You can talk this through with customers, provide information on your menus or even have it on a chalk board. However you must be able to provide written information upon request to back this up.	يُمكنكم شرح ذلك بالتفصيل للعملاء، وتقديم معلومات حول قوائم الطعام الخاصة بكم أو حتى كتابتها على سبورة. ومع ذلك، يجب أن تكون لديكم نسخة مكتوبة لتقديمها عند الطلب لتدعيم صحة هذه المعلومات.
It's a good idea to keep your allergen information somewhere central, that's easily accessible. If you don't know where your allergen information is, you should speak to your line manager after this video.	ومن الرائع إبقاء المعلومات الخاصة بمثيرات الحساسية في مكان مركزي، يسهل الوصول إليه. وإذا لم تكن تعلم مكان وجود المعلومات الخاصة بمثيرات الحساسية، فيرجى التحدث مع مديرك المباشر عقب مشاهدة هذا الفيديو.
So why are these regulations so important? Let's see what they mean to someone with a food allergy...	والآن، لماذا تتشكل هذه اللوائح أهمية كبيرة؟ لنر ما الذي تعنيه هذه اللوائح لمصاب بحساسية طعام...
I wish more restaurant's realised that when you're eating out with a food allergy it actually is scary. Things can go seriously wrong and you're not trying to be difficult your actually just trying to get the information you need, you're trying to work with the restaurant and help the restaurant serve you safely, and if more restaurant's realised you're not actually trying to be difficult	أتمنى أن تعي مزيد من المطاعم بأن تناول الطعام في الخارج أمرٌ مخيفٌ جداً لمرضى حساسية الطعام. قد تسوء الأمور على نحو خطير، ولتعلم أنك لا تحاول أن تُصعب الأمور، بل تحاول فقط الحصول على المعلومات التي تحتاجها، وتحاول التعاون مع المطعم ومساعدته لتقديم خدمة آمنة لك. وعندما يزداد عدد المطاعم التي تعي أنك بالفعل لا تحاول تصعيب الأمور، وإنما تحاول فقط الحفاظ على سلامتك، أعتقد أن الأمور ستصبح أكثر سهولة للجميع. لا أعرف أي شخص مصاب بحساسية طعام

## Allergy Aware Scheme Educational Video – Arabic Translation

<p>you're just trying to be safe, that I think that would make it so much easier for everybody. I don't know anybody with a food allergy who's demanding fifteen different dishes on the menu and wanting to be able to eat all the dishes. We just want to know what we can eat, and what we can eat safely.</p>	<p>يمكنه أن يطلب خمسة عشر طبقاً من قائمة الطعام ويرغب في التمكن من تناول جميع الأصناف. نحن نرغب فقط في معرفة الكيفية الصحيحة لتناول الطعام ونوعية الأكل الذي نتناوله بأمان.</p>
<p>So how can you make sure that an allergic customer has all of the information they need to feel comfortable within your establishment?</p>	<p>والآن، كيف يمكنك التأكد من أن العميل المصاب بالحساسية لديه جميع المعلومات التي يحتاجها للشعور بالراحة داخل منشأتك؟</p>
<p>At the beginning of your shift check with management for any menu changes. (for example new dishes, or any specific requests from customers.)</p>	<p>في بداية دوامك، تحقق مع الإدارة من أية تغييرات على قائمة الطعام. (على سبيل المثال أصناف جديدة، أو أية طلبات خاصة من العملاء.)</p>
<p>When someone with an allergy places an order, note it down. If you're unsure, ask the chef to come and speak to the customer.</p>	<p>إذا تقدم أحد العملاء المصابين بالحساسية بأي طلب، عليك تدوينه. إذا كنت غير متأكد من فهمك الصحيح للطلب، اطلب من الطاهي أن يأتي ويتحدث إلى العميل.</p>
<p>When a customer makes a booking either by phone or online you could ask if they have any dietary requirements. If they do, make a note on the reservation so that the kitchen have time to plan ahead.</p>	<p>عندما يُجري أحد العملاء حجزاً سواء عن طريق الهاتف أو عبر الإنترنت، يُمكنك سؤاله إذا ما كانت لديه أية متطلبات غذائية. وإذا كانت لديه أية متطلبات، دونها مع الحجز، وبالتالي يتسنى الوقت الكافي للمطبخ للإعداد مسبقاً.</p>
<p>Your menu may have a coding system which indicates the 14 allergens – make sure you understand this.</p>	<p>قد تحتوي قائمة الطعام الخاصة بكم على نظام ترميز يوضح مثيرات الحساسية الأربعة عشر - تأكد من أنك تفهمه جيداً.</p>
<p>I'm now going to discuss some of the practical measures that you need to put in place to ensure the safety of your allergic customers.</p>	<p>سأقوم الآن بمناقشة بعض الإجراءات العملية التي تحتاج إلى تطبيقها للتأكد من سلامة عملائك المصابين بالحساسية.</p>
<p>If you work in a kitchen, there are many areas possible for cross-contamination of allergens. This is where, when handling different food stuffs such as fish for instance, you then go and touch another food stuff transferring the allergens from the fish onto the other food stuff.</p>	<p>إذا كنت تعمل في المطبخ، فثمة أمور كثيرة من المحتمل أن تؤدي إلى التلوث التبادلي لمثيرات الحساسية. وقد يحدث ذلك عندما تتعامل مع مواد غذائية مختلفة مثل السمك على سبيل المثال، ثم تلمس مادة غذائية أخرى، وبذلك تنتقل مثيرات الحساسية من السمك إلى المادة الغذائية الأخرى.</p>
<p>You need to make sure that hand washing is paramount and that you regularly clean all of your utensils. Chopping boards, ladles, spoons, knives to avoid any cross-contamination from one food stuff to another. You also need to be very mindful when placing food on the pass for service that there are no spillages where cross-contamination could occur from one dish onto the other.</p>	<p>عليك أن تتأكد من الاهتمام البالغ بغسل يديك ومن تنظيف جميع أدواتك بصفة منتظمة؛ ألواح التقطيع، والمغارف، والملاعق، والسكاكين لتجنب التلوث التبادلي من مادة غذائية لأخرى. عليك أيضاً أن تكون شديد الحرص على ألا يحدث أي انسكاب عند وضع الطعام على صينية لتقديمه؛ فقد يحدث تلوث تبادلي من طبق لآخر.</p>
<p>When collecting dishes from the pass, ensure that you've got the right order. Make sure you get the right dish for the right customer. Also be careful that there are no spillages and that you transfer an</p>	<p>وعند رفع الأطباق من على الصينية، تأكد من أنك رتبته ترتيباً صحيحاً. تأكد من وضع الطبق الصحيح أمام العميل الذي طلبه. توخّ الحذر أيضاً حتى لا يحدث أي انسكاب فينتقل أي مثير حساسية من طبق لآخر.</p>

## Allergy Aware Scheme Educational Video – Arabic Translation

<p>allergen from one plate to another.</p> <p>Also be mindful of garnishes, if the customer can't have that certain type of garnish and you've place it on the plate don't just remove it and send the plate, make sure that you redo the whole dish again.</p>	<p>انتبه أيضًا لزينة الطعام، فإذا كان العميل لا يتناول هذا النوع من زينة الطعام وكنت قد وضعتة بالفعل على الطبق، فلا تكتفِ بإزالة الزينة فقط وتقديم الطبق، بل عليك التأكد من إعادة تجهيز الطبق بالكامل.</p>
<p>The regulations apply to food and drink. If someone orders a coffee for example, and have already informed you that they have a milk allergy, the customer will feel reassured that you have understood their needs if you remember not to include milk or a biscuit on the side. Check with your manager if you offer a milk alternative.</p>	<p>تنطبق اللوائح على الأطعمة والمشروبات، فإذا طلب شخص ما قهوةً على سبيل الذكر، وأخبرك بالفعل أنه مصاب بحساسية من الحليب، فحينها سيتأكد العميل من أنك قد فهمت متطلباته عندما تتذكر عدم وضع حليب أو بسكويت بجانب القهوة. اسأل مديرك عما إذا كان بإمكانك تقديم بديل للحليب.</p>
<p>If you cater for events, make sure that you label buffet foods, have a separate area to display food containing allergens and gather dietary requirements before the event.</p>	<p>إذا كنت ستورد أطعمة ومشروبات لفعاليات، تأكد من وضع ملصقات على أطعمة البوفيه، وتخصيص منطقة منفصلة لعرض الأطعمة التي تحتوي على مثيرات حساسية وقم بجمع المتطلبات الغذائية قبل إقامة الفعالية.</p>
<p>If you have a deli counter, again make sure food containing allergens is clearly labelled. Also make sure separate spoons are supplied to prevent cross contamination.</p>	<p>إذا كان لديك قسم للأطعمة الفاخرة، تأكد مرةً أخرى من وجود ملصق واضح على الأغذية التي تحتوي على مثيرات حساسية. وتأكد أيضًا من تقديم ملاعق منفصلة لمنع التلوث التبادلي.</p>
<p>Although your establishment should be allergy aware, this needs to be taken very seriously. Failure to comply with the regulations is not only illegal but could result in someone becoming seriously ill, worse cases scenario there could be a fatality.</p>	<p>رغم أن مؤسستك يجب أن تكون على وعي بالحساسية، فإننا نؤكد أنه يجب التعامل مع هذا الأمر بجدية تامة. لا يُعد الإخفاق في الالتزام باللوائح أمرًا غير قانوني فحسب، ولكنه قد يؤدي إلى تعرض البعض إلى إصابة خطيرة، وفي حالاتٍ أسوأ قد يؤدي إلى الوفاة.</p>
<p>"Restaurant owner charged with manslaughter over gross negligence"</p>	<p>"وُجِّهت تهمة القتل الخطأ إلى صاحب مطعم بسبب الإهمال الجسيم"</p>
<p>"Restaurant owner charged with death of customer from peanut allergy"</p>	<p>"وُجِّهت تهمة القتل الخطأ إلى صاحب مطعم بسبب وفاة عميل من جِراء حساسية الفول السوداني"</p>
<p>Anaphylaxis is the most severe form of allergic reaction. It is a medical emergency, and requires immediate treatment. Check with your manager what your procedure is where someone to have anaphylactic reaction.</p>	<p>التاق (صدمة الحساسية) هو أسوأ نمط من تفاعلات الحساسية؛ فهو حالة طبية طارئة وتتطلب علاجًا فوريًا. اسأل مديرك عن الإجراء الذي يجب اتخاذه عند إصابة شخص بتفاعل تأقي.</p>
<p>Anaphylaxis Procedure</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stay with the person and call for help</li> <li>2. Lay person flat (if breathing is difficult, allow them to sit but do not let them stand or walk)</li> <li>3. Use the adrenaline auto-injector device, if available</li> <li>4. Call an ambulance (999) – use a mobile phone if available and state "anaphylaxis"</li> </ol>	<p>الإجراء المتخذ في حالة التاق</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ابقَ مع المصاب واطلب المساعدة</li> <li>2. احرص على أن يرقد المصاب في وضع ممدد (في حالة وجود صعوبة في التنفس، اسمح له بالجلوس، ولكن لا تتركه يقف أو يمشي)</li> <li>3. استخدم جهاز الحقن التلقائي للأدرينالين، إذا كان متوفرًا</li> <li>4. اطلب الإسعاف (999) - استخدم الهاتف المحمول إذا كان متوفرًا وأبلغ عن "حالة تاق"</li> </ol>

## Allergy Aware Scheme Educational Video – Arabic Translation

<p>Symptoms may include swelling and a red raised itchy rash anywhere on the body. Other symptoms may also rapidly develop.</p>	<p>قد تتضمن الأعراض تورماً وطفحاً جلدياً أحمر مسبباً للحكة في أي مكان في الجسم. وقد تظهر أيضاً أعراض أخرى بسرعة شديدة.</p>
<p>These can include life-threatening breathing difficulties which can lead to collapse if not treated immediately.</p>	<p>وقد تتضمن هذه الأعراض صعوبات في التنفس مهددة للحياة قد تؤدي إلى الانهيار في حالة عدم بدء العلاج على الفور.</p>
<p>By embracing the Allergy Aware Scheme, you're providing your allergic customers with the reassurance that you take food allergy seriously. This scheme shows that your outlet is operating at a gold standard and is going that extra mile for people with food allergies.</p>	<p>عند تبني برنامج الوعي بالحساسية، فإنك تطمئن عملائك المصابين بالحساسية بأنك تتعامل مع حساسية الطعام بجدية. ويثبت هذا البرنامج أن منشأتك تعمل وفقاً لمعايير صارمة وأنها تبذل جهوداً خاصة واستثنائية للعناية بالمصابين بحساسية الطعام.</p>
<p>As part of the scheme there are several allergy training level requirements that are your responsibility to keep up to date. Check with you line manager for further details.</p>	<p>وكجزء من البرنامج، توجد متطلبات متعددة خاصة بمستويات التدريب على التعامل مع الحساسية وتقع المسؤولية على عاتقك للإلمام بمستجداتها. اسأل مديرك المباشر عن التفاصيل الإضافية.</p>
<p>Allergy Aware Scheme Training Requirements:</p> <p>Management Staff</p> <p>Level 2 in Food Safety</p> <p>Level 2/3 in Food Allergy</p> <p>Non-Management Staff</p> <p>Level 1 in Food Allergy</p>	<p>متطلبات التدريب على برنامج الوعي بالحساسية:</p> <p>موظفو الإدارة</p> <p>المستوى الثاني في سلامة الطعام</p> <p>المستوى الثاني/الثالث في حساسية الطعام</p> <p>موظفون غير إداريين</p> <p>المستوى الأول في حساسية الطعام</p>
<p>As a chef I think this is a great scheme. Not only are you catering for a very loyal customer base, but you're also offering all of your customers a very positive dining experience. Thank you very much for watching this video.</p>	<p>بصفتي طاهياً، أرى هذا البرنامج رائعاً. مهمتك لا تنحصر في توريد الأطعمة والمشروبات لكسب قاعدة عملاء تتمتع بدرجة كبيرة من الولاء، ولكنها تمتد أيضاً إلى منح جميع عملائك تجربة تناول طعام إيجابية جداً. نشكركم على مشاهدة هذا الفيديو.</p>
<p>To find out more information about allergies, visit <a href="http://allergyuk.org">allergyuk.org</a>.</p>	<p>للاطلاع على مزيد من المعلومات حول أنواع الحساسية، يُرجى زيارة الموقع التالي: <a href="http://allergyuk.org">allergyuk.org</a>.</p>
<p>With thanks to the following organisation</p>	<p>مع جزيل الشكر للمؤسسة التالية</p>