

Allergy Aware Scheme Educational Video – Polish Translation

English	Translation
<u>Allergy Aware Scheme Educational Video – Script</u>	Edukacyjne nagranie wideo na potrzeby programu Allergy Aware Scheme – transkrypt
Allergy UK, Allergy Aware Scheme, Educational Video	Allergy UK, program Allergy Aware Scheme, edukacyjne nagranie wideo
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.	Dzień dobry, nazywam się Andy Benn i pracuję na stanowisku menedżera ds. rozwoju produktów żywnościowych w firmie Bidvest Foodservice. Oglądają Państwo to nagranie, ponieważ Państwa lokal gastronomiczny bierze udział w programie Allergy Aware Scheme. W ramach tego programu uczestnicy zobowiązani są do obejrzenia tego krótkiego nagrania. Z góry dziękujemy za uwagę.
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.	Jak Państwu wiadomo, przepisy rozporządzenia w sprawie informacji o żywności, w tym informacji o alergenach, weszły w życie w grudniu 2014 roku. Na tej podstawie państwowa organizacja dobroczynna Allergy UK stworzyła program Allergy Aware Scheme. Jego wprowadzenie ma na celu pomóc lokalom gastronomicznym w zrozumieniu obowiązujących przepisów i wprowadzeniu praktycznych środków zapewniających maksymalne wsparcie osobom cierpiącym na alergię.
The regulations mean that you have to inform customers if any of the top 14 food allergens are contained in any of your dishes.	Przepisy te oznaczają, że jeśli serwowane w lokalu dania zawierają którykolwiek z 14 podstawowych alergenów pokarmowych, mają Państwo obowiązek poinformować klientów o tym fakcie.
The Top 14 Allergens	14 głównych alergenów pokarmowych
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.	Obejmują one dobrze znane produkty, takie jak mleko, jaja, ryby, orzechy, orzeszki ziemne, soję, ziarna zawierające gluten, gorczycę, selera, skorupiaki, sezam, oraz bardziej nietypowe produkty, takie jak łubin, mięczaki i siarczany, które są powszechnie obecne w winie i occie.
As a catering establishment you must be able to inform your customers as to where they can find out about allergen information.	Jako lokal gastronomiczny muszą Państwo poinformować swoich klientów o tym, gdzie mogą znaleźć informacje na temat alergenów.

Allergy Aware Scheme Educational Video – Polish Translation

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.	Można omówić tę kwestię z klientami, podać informacje w karcie menu lub wypisać je na tablicy kredowej. Istnieje jednak obowiązek podania tych informacji w formie pisemnej na życzenie klienta.
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.	Warto przechowywać informacje na temat alergenów w centralnym miejscu, gdzie będą łatwo dostępne. Jeśli nie wiesz Państwo, gdzie znajdują się informacje dotyczące alergenów, należy zapytać o to swojego bezpośredniego przełożonego po obejrzeniu tego nagrania.
So why are these regulations so important? Let's see what they mean to someone with a food allergy...	Dlaczego informacje te są tak ważne? Sprawdźmy, co znaczą one dla osób z alergiami pokarmowymi.
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 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.	Chciał(a)bym, żeby więcej restauracji zdawało sobie sprawę, że jedzenie na mieście, gdy cierpi się na alergię pokarmową, to przerażające doświadczenie. Może mieć poważne konsekwencje, a przecież nie chcemy sprawiać nikomu problemów, a jedynie uzyskać niezbędne informacje. Pragniemy współpracować i pomóc restauracji właściwie nas obsłużyć. Jeśli więcej restauracji zdawałoby sobie sprawę, że nie chcemy sprawiać problemów, a jedynie ich uniknąć, byłoby to o wiele łatwiejsze dla obydwu stron. Nie znam żadnej osoby, która ma alergię pokarmową i chciałaby, aby w menu było 15 dań, które mogłaby zjeść. Chcemy po prostu wiedzieć, co możemy zjeść, nie obawiając się przykrych konsekwencji.
So how can you make sure that an allergic customer has all of the information they need to feel comfortable within your establishment?	W jaki sposób mogą więc Państwo upewnić się, że klienci z alergiami pokarmowymi otrzymają wszystkie potrzebne informacje, które pozwolą im czuć się komfortowo w Państwa lokalu?
At the beginning of your shift check with management for any menu changes. (for example new dishes, or any specific requests from customers.)	Na początku dnia pracy należy sprawdzić u kierownictwa, czy nie nastąpiły jakieś zmiany w menu (na przykład czy nie zostały wprowadzone nowe dania lub czy były jakieś życzenia specjalne zgłaszane przez klientów).
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.	Gdy osoba z alergią składa zamówienie, należy to zanotować. Jeśli nie ma pewności, należy poprosić kucharza, żeby przyszedł i porozmawiał z klientem.

Allergy Aware Scheme Educational Video – Polish Translation

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.	Gdy klient dokonuje rezerwacji telefonicznie lub przez Internet, można zapytać, czy ma jakieś specjalne wymagania żywieniowe. Jeśli tak, należy zanotować to przy rezerwacji, aby kuchnia miała czas na zaplanowanie pracy.
Your menu may have a coding system which indicates the 14 allergens – make sure you understand this.	Jeśli w menu znajdują się oznaczenia wskazujące na konkretne alergeny pokarmowe z grupy głównych 14, należy upewnić się, że oznaczenia te są zrozumiałe.
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.	Omówię teraz niektóre praktyczne środki, które muszą Państwo wprowadzić, aby zapewnić bezpieczeństwo klientom z alergiami pokarmowymi.
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.	Jeśli pracują Państwo w kuchni, jest wiele obszarów, w których może dojść do krzyżowego skażenia alergenami. Na przykład tam, gdzie przygotowywane są różne rodzaje żywności, np. ryby, mogą Państwo dotknąć później innego produktu, przenosząc alergeny z ryb na inny produkt.
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.	Mycie rąk powinno być pierwszą i naczelną zasadą, podobnie jak regularne mycie wszystkich przyborów kuchennych, takich jak deski do krojenia, chochle, łyżki, noże – aby uniknąć krzyżowego skażenia jednego produktu od drugiego. Podczas wydawania potrawy do okienka serwisu również należy bardzo uważać, aby niczego nie rozlać, ponieważ w ten sposób może dojść do zanieczyszczenia jednego produktu od drugiego.
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 allergen from one plate to another.	Przy odbieraniu dań z okienka wydawania należy upewnić się, że odbierane jest właściwe zamówienie i że właściwe danie jest serwowane właściwemu klientowi. Należy również uważać, aby niczego nie rozlać i nie przenieść alergenów z jednego talerza na drugi.
Also be mindful of garnishes, if the customer can't have that certain type of garnish and you've placed it on the plate don't just remove it and send the plate, make sure that you redo the whole dish again.	Należy uważać również na dekoracje dań. W przypadku, gdy klient nie powinien mieć na talerzu danej dekoracji, a została ona już ułożona, nie wystarczy jej po prostu zdjąć i zaserwować dania na tym samym talerzu. Należy od nowa przygotować potrawę.

Allergy Aware Scheme Educational Video – Polish Translation

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.	Przepisy mają zastosowanie do pokarmów i napojów. Gdy ktoś zamawia na przykład kawę i poinformował Państwa wcześniej o tym, że ma alergię na mleko, to taki klient będzie pewny, że zrozumiano jego potrzeby żywieniowe, jeśli do kawy nie zostanie podane mleko czy herbatnik. Należy zapytać kierownika, czy mogą Państwo zaproponować alternatywę dla mleka.
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.	Jeśli lokal obsługuje imprezy, należy oznaczyć potrawy z bufetu, wydzielić osobne miejsce na potrawy zawierające alergeny i poznać wymagania żywieniowe przed imprezą.
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.	Jeśli produkty są serwowane na ladzie chłodniczej, również należy upewnić się, że żywność zawierająca alergeny jest wyraźnie oznaczona. Ponadto należy zapewnić osobne łyżki, aby zapobiec krzyżowemu skażeniu żywności.
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.	Pomimo, że pracownicy Państwa lokalu powinni posiadać wiedzę na temat alergii pokarmowych, należy kwestię tę traktować bardzo poważnie. Niestosowanie się do przepisów stanowi nie tylko złamanie prawa, ale może wywołać poważne dolegliwości u uczulonej osoby, a w najgorszym wypadku – jej śmierć.
“Restaurant owner charged with manslaughter over gross negligence”	„Właściciel restauracji oskarżony o spowodowanie śmierci wskutek poważnego zaniedbania”
“Restaurant owner charged with death of customer from peanut allergy”	„Właściciel restauracji oskarżony o spowodowanie śmierci klienta wskutek alergii na orzeszki ziemne”
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.	Wstrząs anafilaktyczny to najostrejsza postać reakcji alergicznej. Jest to nagła sytuacja medyczna i wymaga natychmiastowej pomocy lekarskiej. Prosimy zapytać przełożonego, jak należy postępować w sytuacji wystąpienia reakcji anafilaktycznej.
Anaphylaxis Procedure 1. Stay with the person and call for help 2. Lay person flat (if breathing is difficult, allow them to sit but do not let them stand or walk)	Procedura w przypadku wystąpienia wstrząsu anafilaktycznego

Allergy Aware Scheme Educational Video – Polish Translation

3. Use the adrenaline auto-injector device, if available 4. Call an ambulance (999) – use a mobile phone if available and state “anaphylaxis”	
Symptoms may include swelling and a red raised itchy rash anywhere on the body. Other symptoms may also rapidly develop.	Pozostać z osobą poszkodowaną i zadzwonić po pomoc
These can include life-threatening breathing difficulties which can lead to collapse if not treated immediately.	Ułożyć osobę na płasko (jeśli występują problemy z oddychaniem, osoba może siedzieć, ale nie wolno pozwolić jej stać czy chodzić)
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.	Użyć urządzenia do automatycznego wstrzykiwania adrenaliny, jeśli jest dostępne
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.	Zadzwonić po karetkę (999) – skorzystać z telefonu komórkowego, jeśli jest pod ręką, i powiedzieć: „wstrząs anafilaktyczny” (lub po angielsku: „anaphylaxis”)
Allergy Aware Scheme Training Requirements: Management Staff Level 2 in Food Safety Level 2/3 in Food Allergy Non-Management Staff Level 1 in Food Allergy	Objawy mogą obejmować opuchliznę i czerwoną, swędzącą wysypkę w dowolnym miejscu na skórze. Szybko mogą pojawić się również inne objawy.
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.	Mogą one obejmować zagrażające życiu problemy z oddychaniem, które z kolei mogą prowadzić do zapaści, jeśli natychmiast nie zostanie udzielona pomoc medyczna.
To find out more information about allergies, visit allergyuk.org.	Poprzez uczestnictwo w programie Allergy Aware Scheme upewniamy Państwo swoich klientów z alergiami pokarmowymi, że traktują Państwo ten temat poważnie. Program ten pokazuje, że Państwa lokal działa zgodnie ze złotymi standardami i dokłada szczególnej staranności, jeśli chodzi o obsługę osób z alergiami pokarmowymi.

Allergy Aware Scheme Educational Video – Polish Translation

With thanks to the following organisation

Program obejmuje kilka wymaganych poziomów szkolenia w zakresie alergii pokarmowych. To Państwo są odpowiedzialni za odbywanie szkoleń na bieżąco. Dodatkowych informacji w tym zakresie udzieli bezpośredni przełożony.