

POSKYTOVÁNÍ INFORMACÍ SPOTŘEBITELŮM O PŘÍTOMNOSTI ALERGENŮ V POKRMECH

Dnem 13. prosince 2014 se stává použitelným nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004. V této souvislosti se množí dotazy na uvádění informací o alergenech přítomných v pokrmech. Nařízení (EU) č. 1169/2011 nestaví žádnou povinnost na to, aby tato informace v případě pokrmů byla poskytována písemně, a je na jednotlivých členských státech, jak plnění této povinnosti zajistí.

Podle § 9a zákona č. 110/1997 Sb., ve znění zákona č. 139/2014 Sb., je „*provozovatel potravinářského podniku, který uvádí na trh pokrmu při poskytování stravovacích služeb nebalené nebo jsou-li zabaleny v místě prodeje na žádost spotřebitele nebo zabaleny bez přítomnosti spotřebitele do hotového balení pro přímý prodej, je povinen viditelně zpřístupnit snadno čitelnou informaci o názvu potraviny podle čl. 9 odst. 1 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 a o výskytu látky podle čl. 9 odst. 1 písm. c) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011. Informaci o konkrétní látce podle čl. 9 odst. 1 písm. c) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 je provozovatel potravinářského podniku, uvedený ve větě první, povinen na vyžádání spotřebitele nebo jinou formou sdělit anebo jinou formou viditelně a snadno čitelně zpřístupnit.*“

Je tedy povinností poskytovatele stravovacích služeb informovat spotřebitele o vlastnostech prodávaných výrobků, v nichž jsou obsaženy alergeny. Informací je písemné sdělení o všech alergenech přítomných v každém podávaném nebaleném pokrmu či nápoji.

Je na provozovateli, jak splnění stanovené povinnosti zajistí, ale v každém případě informaci o alergenech poskytnout musí. Informace o alergenech může být zákazníkovi předána několika způsoby:

- a) Vyvěšením, umístěním na viditelném místě v provozovně
- b) Uvedením přímo v jídelním lístku
- c) Předložením zákazníkovi na jeho osobní vyžádání.

Konkrétně tedy písemná informace např. může být součástí jídelního lístku, či může jít o viditelně umístěné písemné sdělení: „*Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka*“. Po vyzvání obsluha předá informaci o alergenu obsaženém v daném pokrmu. Při prodeji pokrmů „přes ulici“ musí být zákazník předem informován o alergenech v objednaných pokrmech. Potraviny podávané v původním obalu od dodavatele, mají údaje uvedené na obalu.

Zdrojem informací o alergenech je receptura pokrmu nebo soupis pokrmů a v nich obsažených alergenů. Při každé změně v receptuře musí být zrevidovány i obsažené alergeny a následně aktualizován jejich soupis.

Je nutno zajistit, aby seznamy obsažených alergenů a informace předávané zákazníkovi byly neustále aktuální. Proto je nutné zahrnout do nich všechny změny v nabídce, případně receptuře, t.zn. při změnách receptur zavedených pokrmů, při zavedení nového pokrmu do nabídky, při operativních úpravách pokrmů nad rámec receptury (např. mimořádné dochucení sójovou omáčkou, zahuštění moukou atp.). Při každé z uvedených změn v receptuře musí být zrevidovány i

obsažené alergeny a následně aktualizován jejich soupis. Ke sledovaným potravinám je třeba řadit i stolní dochucovadla, kečupy, majonézy, hořčice atd. nabízené zákazníkovi bez původních obalů. V případě variability surovin, kdy může existovat možnost deklarovaná výrobcem, že surovina může obsahovat alergen, nebo jeho obsah nelze vyloučit, je vhodné přítomnost alergenu deklarovat vždy.

Konkrétní postupy při plnění této informační povinnosti by měly být zakotveny v provozních postupech provozovatele.

Hlavní skupiny alergenů jsou:

1. obiloviny obsahující lepek
2. korýši a výrobky z nich
3. vejce a výrobky z nich
4. ryby a výrobky z nich
5. jádra podzemnice olejné /arašídy/ a výrobky z nich
6. sójové boby a výrobky z nich
7. mléko a výrobky z něj
8. skořápkové plody: mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich
9. celer a výrobky z něj
10. hořčice a výrobky z ní
11. sezamová semena a výrobky z nich
12. oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l
13. vlník /lupina/ a výrobky z něj
14. měkkýši a výrobky z nich