

Označení Alergenů ve stravovacích provozech společnosti SOKOREST, s.r.o.

Dne 13.12.2014 vstoupí v platnost Nařízení Evropského parlamentu a Rady EU č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Povinnost uvádění informace o přítomnosti alergenů v pokrmech a označování těchto alergenů se týká všech poskytovatelů veřejného stravování, tedy restaurací, jídelen, školních jídelen, nemocnic, atd...

U všech poskytovaných pokrmů musí být uveden stanovený alergen, který pokrm může obsahovat. Nařízení definuje skupiny těchto alergenů, které je nutné v jídelním lístku a na nabídkách restaurací označit.

Legislativní rámec:

EU - 2000/13 do 13. 12. 2014 a pak nahrazena 1169/2011 EU článek 21

ČR - Vyhláška 113/2005 Sb., O způsobu označování potravin a tabákových výrobků, § 8 odstavec 10.

Předpisy stanovují specifické požadavky na označování alergenových složek, u kterých je vědecky prokázáno, že vyvolávají u spotřebitelů alergie nebo nesnášenlivosti představující nebezpečí pro zdraví. Je tedy požadováno, aby veškeré složky byly zřetelně označeny názvem příslušné alergenní složky, pokud není přímo v názvu potraviny nebo jídla.

Poskytování informací o alergenech v případě nebalených potravin tj. i pokrmů stanovuje čl. 44 odst. 1 a) nařízení 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.

Alergeny v potravinách postihují až 30% populace. Každý strávnick zná dle příznaků, jakým pokrmům a potravinám se má vyvarovat.

Alergeny jsou přirozeně vyskytující látky bílkovinné povahy, které způsobují u přecitlivělých jedinců nepřiměřenou reakci imunitního systému (IS).

EU specifikovala 14 hlavních alergenů, které jsou provozovatelé stravovacích zařízení povinni u pokrmů označit.

Zákon nařizuje stravovacím provozům „jasně a zřetelně označit“, alergen obsažený v pokrmech, toto označení není však blíže specifikováno, návodem mohou být státy v nichž, již tato praxe funguje, například Slovensko, kde u jídelního lístku označují čísla alergenů, které stanovila EU, lze však obecně odvodit, že se jedná o takové označení, které bude strávnicka dostatečně informovat o tom, že je alergenní složka v potravine přítomna nebo že některá složka pochází z alergenů uvedených ve zmíněném seznamu legislativně značených alergenů.

Stravovací provoz označí vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávnicků. Tuto skutečnost si musí každý strávnick sám ohlídat. Není možné se věnovat při výrobě jídel strávnickům s potravinovou alergií jednotlivě, takže případným žádostem nebude vyhověno.

Označení přítomnosti alergenu bude vyznačeno na jídelním lístku slovně nebo číslem označující alergen. Pokud bude zvolené číselné označení, bude v blízkosti jídelního lístku seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla, které je přeneseno na jídelní lístek. Přítomnost alergenu bude přenesena z receptur a ingrediencí, které byly použity při výrobě jednotlivých pokrmů ve školní jídelně.