

Poskytování informací o potravinách spotřebitelům „Alergeny v zařízeních společného stravování“

Dne 13. prosince 2014 nabývá účinnosti **Nařízení Evropského parlamentu a Rady EU č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům** (dále jen Nařízení EU č. 1169/2011).

Nařízení EU č. 1169/2011 upravuje stávající předpisy o označování potravin v EU s cílem umožnit spotřebiteli (strávníkovi) informovaný výběr potravin a jejich bezpečné použití. Záměrem je dosažení vysoké míry ochrany zdraví strávnicka a zaručení jeho práva na informace – informace o potravinách a pokrmech, které konzumuje.

Pro zařízení společného stravování (**školy – zařízení školního stravování - školní jídelny i školní jídelny-výdejny, závodní jídelny**, restaurace, nemocnice a cateringové firmy,...) tak vyplývá povinnost informovat spotřebitele o tom, zda se v nabízené potravíně nebo pokrmu vyskytují látky nebo produkty vyvolávající alergie nebo nesnášenlivost, jejichž seznam je v Nařízení EU č. 1169/2011 přímo uveden.

Potravinovým alergenem může být jakákoli potravina, v souladu s Nařízením EU č. 1169/2011 bude od 13.12.2014 nutno označovat vybraných 14 alergenů. Každé zařízení školního stravování bude povinno zajistit předávání informací v rámci celého potravinového řetězce (dodavatel potravin - zařízení společného stravování - strávnick).

Bude se jednat pouze o zajištění informovanosti strávnicků, nikoli o povinnost zajistit dietní stravování odpovídající individuálním dietním požadavkům. Označení alergenů v pokrmech nebude znamenat snížení kvality stravování nebo dokonce nebezpečí připravovaného pokrmu. Bude se jednat o velmi důležitou informaci pro osoby trpící potravinovou alergií nebo intolerancí, které musí některé potraviny ze svého jídelníčku naprosto vyloučit. Prostřednictvím údaje na jídelníčku jim pouze umožníme v souladu s právním předpisem EU informovaný výběr potravin, které jsou pro ně bezpečné.

Všichni provozovatelé potravinářských podniků, tedy i zařízení školního stravování, budou od 13. prosince 2014 muset poskytnout strávnickovi informaci o látkách nebo produktech vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost (Pozn.: Sousloví látky nebo produkty vyvolávající alergie nebo nesnášenlivost je v textu nahrazeno slovem alergen).

Každý členský stát EU může si zvolit konkrétní způsoby, jakými bude spotřebitel informován.

Podle § 9a zákona č. 110/1997 Sb., ve znění zákona č. 139/2014 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích 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 EU č. 1169/2011 a o výskytu látky podle čl. 9 odst. 1 písm. c) Nařízení EU č. 1169/2011. Informaci o konkrétní látce podle čl. 9 odst. 1 písm. c) Nařízení 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.“*

Každý strávnick musí mít možnost se dozvědět, zda se v potravíně (pokrmu) nachází alergen, a to jednak dříve, než je mu pokrm vydán (už při objednávání), jednak při vlastním výdeji pokrmů, např. prostřednictvím údaje na jídelníčku (v listinné podobě na viditelném místě v zařízení školního stravování, nebo písemným sdělením, kdo tuto informaci podá ústně).

Rozhodnutí, jakou formou splnění stanovené povinnosti provozovatel stravovací služby zajistí, je v jeho kompetenci. **Doporučením je informaci o všech alergenech přítomných v každém konkrétním pokrmu**

a nápoji **strávníkovi podat v písemné (případně elektronické) podobě**. Pokud bude zvolen jiný způsob, je nutné sdělení, kde strážník informace o alergenech v pokrmech obdrží, a v případě vyžádání být připraven na okamžité sdělení.

V praxi se musí školní jídelna a školní jídelna - vývařovna informaci o přítomnosti alergenu v potravině dozvědět od dodavatele, a to buď přímo z obalu - etikety, nebo z obchodních dokladů - dodacích listů (především u nebalených potravin). V souladu s § 8 vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů, na obalech a etiketách potravin najdeme údaje o složkách potravin, mj. je zde sdělen i údaj o alergenní složce, seznam alergenních složek je uveden v příloze č. 1 této vyhlášky. Je dobré si uvědomit, že tento Seznam alergenních složek se shoduje s přílohou č. II Nařízení EU č. 1169/2011.

Pro předávání informací konečnému strážníkovi je nutné mít na paměti, že školní jídelna - výdejna se informací o přítomnosti alergenu v pokrmech bude muset dozvědět od poskytovatele stravovací služby.

Pro provozovatele potravinářských podniků, v našem případě pro zařízení školního stravování, tedy plyne povinnost **uvádění alergenů na jídelníček nebo jiné sdělení této informace**.

Vzhledem ke skutečnosti, že se může jednat se o poměrně časově náročnou práci vyžadující pečlivé přejímky potravin, evidenci potravin a zbožížalství, a nebude se jednat o zcela mechanickou záležitost, považujeme za účelné sepsat alespoň tuto metodickou pomůcku obsahující vše podstatné.

S uváděním alergenů na jídelníček může pomoci upravený program pro evidenci stravovací služby anebo bude muset být alergen doplněn ručně, přičemž:

- u některých pokrmů na přítomnost alergenu ukazuje sám název – např. vaječná pomazánka, sezamová houska, celerová polévka, rybí filé, hořčičná omáčka, mléko, atd.,
- u jiných pokrmů tomu na první pohled tak není, ale složení surovin je natolik jasné, že by s určením alergenu nemusel být problém, např. výrobky s moukou (lepkem) – pečivo, těstoviny, knedlíky, atd., mléčné výrobky - jogurt, sýr, tvaroh, atd., sójové výrobky tofu, nápoj Zajič atd.,
- v některých případech však správné určení alergenů nebude tak snadné. Jedná se např. o různé základy na polévky a omáčky, mražené zeleninové polévkové směsi, sterilovanou zeleninu, pasty, kořenící směsi na maso, zeleninu, pesta, snídaňové cereálie, atd. Alergen (sójové boby, ořechy celer, hořčičné semínko, sezamové semeno, atd.) v nich totiž být zastoupen může, ale také nemusí. Zohlednit je třeba i variabilitu surovin, kdy srovnatelný výrobek bude jedním dodavatelem dodán s alergenem, jindy bez něho. V neposlední řadě bude záležet i na tom, jaké potraviny do pokrmu budou na základě receptur a rozpisů surovin použity.

Od 13.12.2014 bude třeba:

- při příjmu potravin pečlivě sledovat, zda potravina obsahuje alergen či ne,
- ke všem recepturám doplnit přítomnost alergenů, v rámci receptury je nutné sledovat, která ze surovin vnáší do pokrmu který alergen,
- při přípravě stravy používat receptury pokrmů a rozpis surovin s doplněnými informacemi o alergenech a alergeny připsat na jídelníček s uvedením číselných kódů u všech potravin, kterých se to týká, na viditelném místě písemný výčet stanovených alergenů obsažených v nabízených pokrmech (včetně nápojů), popřípadě umožnit i dálkový přístup k těmto informacím,
- pokud surovina může obsahovat alergen, nebo jeho obsah nelze vyloučit, je vhodné přítomnost alergenu deklarovat vždy.

LÁTKY NEBO PRODUKTY VYVOLÁVAJÍCÍ ALERGIE NEBO NESNÁŠENLIVOST

1. **Obiloviny obsahující lepek, konkrétně: pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich**, kromě:
 - a) glukózových sirupů na bázi pšenice, včetně dextrózy;
 - b) maltodextrinů na bázi pšenice;
 - c) glukózových sirupů na bázi ječmene;
 - d) obilovin použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu
2. **Korýši a výrobky z nich**
3. **Vejce a výrobky z nich**
4. **Ryby a výrobky z nich**, kromě:
 - a) rybí želatiny použité jako nosič vitaminových nebo karotenoidních přípravků;
 - b) rybí želatiny nebo vyziny použité jako čířicí prostředek u piva a vína
5. **Jádra podzemnice olejné (arašídů) a výrobky z nich**
6. **Sójové boby a výrobky z nich**, kromě:
 - a) zcela rafinovaného sójového oleje a tuku;
 - b) přírodní směsi tokoferolů (E306), přírodního d–alfa tokoferolu, přírodního d–alfa–tokoferol–acetátu, přírodního d–alfa–tokoferol–sukcinátu ze sóji;
 - c) fytosterolů a esterů fytosterolů získaných z rostlinných olejů ze sóji;
 - d) esteru rostlinného stanolu vyrobeného ze sterolů z rostlinného oleje ze sóji
7. **Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy)**, kromě:
 - a) syrovátky použité k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu;
 - b) laktitolu
8. **Skořápkové plody**, konkrétně: **mandle** (*Amygdalus communis* L.), **lískové ořechy** (*Corylus avellana*), **vlašské ořechy** (*Juglans regia*), **kešu ořechy** (*Anacardium occidentale*), **pekanové ořechy** (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), **para ořechy** (*Bertholletia excelsa*), **pistácie** (*Pistacia vera*), **makadamie** (*Macadamia ternifolia*) **a výrobky z nich**, kromě ořechů použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu
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, vyjádřeno jako celkový SO₂**, které se propočítají pro výrobky určené k přímé spotřebě nebo ke spotřebě po rekonstituování podle pokynů výrobce
13. **Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj**
14. **Měkkýši a výrobky z nich**

Nahlédneme-li do slovenských jídelníčků (jak restaurací, tak školních jídelen), alergeny jsou v jídelníčku vyznačeny číselným kódem, anebo jsou u pokrmu přímo vyjmenovány. Tento způsob značení se jeví jako optimální i pro školy a školská zařízení v České republice.

Příklady zpracování informací o potravinách/pokrmích obsahujících alergeny pro strážníky s uvedením čísla alergenu:

Př.: 1

Snídaně: Loupáček1,3, máslo7, džem, mandarinka, bílá káva7
 Přesnídávka: Fazolová pomazánka7,10, chléb kmínový 1, paprika, šípkový čaj
 Oběd: Polévka špenátová 1,7
 Rybí filé4 na másle7, brambory, mrkvový salát s ananasem, voda s citronem
 Svačina: Jogurt bílý7, piškoty dětské 1,3, čaj rakytníkový
 Večeře: Zapečené těstoviny1,3,7 se zeleninou9 a sýrem7, zelný salát s kukuřicí, ovocný čaj

Seznam alergenů v souladu s Nařízením č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům:

- | | |
|--|--|
| 1 obiloviny obsahující lepek | 8 suché skořápkové plody, tj. mandle, lískové ořechy, ořechy |
| 2 koryši a výrobky z nich | 9 celer a výrobky z nich |
| 3 vejce a výrobky z nich | 10 hořčice a výrobky z ní |
| 4 ryby a výrobky z nich | 11 sezamová semena (sezam) a výrobky z nich |
| 5 jádra podzemnice olejné (arašídý) a výrobky z nich | 12 oxid siřičitý a siřičitany (ve vyšších koncentracích) |
| 6 sójové boby (sója) a výrobky z nich | 13 vlní bob (lupina) a výrobky z něj |
| 7 mléko a výrobky z něj | 14 měkkýši a výrobky z nich |

Př.: 2

Den	Jídlo	Pokrm	Obsahuje alergeny
Pondělí	Snídaně	Pohanková kaše s meruňkami, šípkový čaj	7
	Přesnídávka	Vícevrstvý chléb s rybičkovou pomazánkou, rajče	1, 4, 7
	Oběd	Zeleninová polévka s kuskusem	1, 9
		Pečené kuře s rýží, okurkový salát, voda s mátou	-
	Svačina	Šlehaný tvaroh s rozinkami a mandlemi, jablečný džus	7, 8a
	Večeře	Francouzské brambory, salát z červené řepy, ovocný čaj	3, 7
	2. večeře	Sezamový rohlík s fazolovou pomazánkou, ředkvičky, voda s citronem	1, 7, 11

Seznam alergenů v souladu s Nařízením č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům:

- | | |
|--|---|
| 1 obiloviny obsahující lepek | 8 suché skořápkové plody (8a mandle, 8b lískové ořechy, 8c vlašské ořechy, 8d kešu ořechy, 8e pekanové ořechy, 8f para ořechy, 8g pistácie, 8h makadamie) |
| 2 koryši a výrobky z nich | 9 celer a výrobky z nich |
| 3 vejce a výrobky z nich | 10 hořčice a výrobky z ní |
| 4 ryby a výrobky z nich | 11 sezamová semena (sezam) a výrobky z nich |
| 5 jádra podzemnice olejné (arašídý) a výrobky z nich | 12 oxid siřičitý a siřičitany (ve vyšších koncentracích) |
| 6 sójové boby (sója) a výrobky z nich | 13 vlní bob (lupina) a výrobky z něj |
| 7 mléko a výrobky z něj | 14 měkkýši a výrobky z nich |

Zvláštní pozornost bude třeba věnovat „nestandardním“ operacím při přípravě pokrmů (např.: zaprášení pokrmu moukou po regeneraci ze zchlazeného stavu z důvodu zřednutí), dochucování pokrmů (např.: hořčicí, sójovou omáčkou), samostatně probíhající příprava nápojů (např.: mléko a mléčné výrobky, sójový nápoj,...), dodávání pečiva k hotovým pokrmům, atd.

Výše uvedené sdělení vychází pouze z praxe, z platných právních předpisů a z materiálu „Uvádění informace o přítomnosti alergenů v pokrmech“ uveřejněném na webových stránkách Ministerstva zdravotnictví ČR.

Tento materiál může sloužit jako metodická pomůcka pro zařízení školního stravování v Jihomoravském kraji, zpracovala: Ing. Olga Hudcová, referentka pro školní stravování, odbor školství, Krajský úřad Jihomoravského kraje, dne 3.11.2014