

Alergeny v provozech společného stravování

Povinnost provozovatelů zařízení společného stravování informovat zákazníky o alergenech přítomných v nabízených pokrmech je v České republice zakotvena od roku 2005. V době do 13. 12. 2014 ji upravuje zákon 634/1992 Sb. o ochraně spotřebitele. Od 13. 12. 2014 nastane účinnost Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011.

Tato nová evropská právní úprava přinese provozovatelům zařízení společného stravování konkrétně stanovenou povinnost uvádět alergeny obsažené v nabízených pokrmech. V zájmu ochrany zaměstnavatelů je praktičtější uvádět obsah alergenů písemnou formou. Tím se zamezí případným sporům se zákazníkem, který by mohl tvrdit, že nebyl řádně, případně mylně informován o obsahu alergenů v daném pokrmu personálem. Návrh asociace vychází z toho, že bude možné, aby se provozovatel o formě informace rozhodl podle možností a charakteru provozu. V případě, že se zákazníkům podává potravina v původním obalu, jsou veškeré povinné údaje, včetně obsažených alergenů, uvedeny na obalu potraviny. Písemná informace o alergenech obsažených v pokrmech může být zákazníkovi, dle návrhu, předána několika způsoby:

- vyvěšením, umístěním na viditelném místě v provozovně
- uvedením přímo v jídelním lístku
- předložením zákazníkovi na jeho osobní vyžádání.

Zákazníkovi musí být vždy prokazatelně, viditelně a zřetelně sděleno, že informace o obsažených alergenech obdrží po dotázání u obsluhy., a to upozorněním viditelně umístěnou větou: **„Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka,“** které by mělo být součástí jídelních lístků nebo vyvěšeno u nabídky restaurace. Po vyzvání obsluha předá informaci o alergenu obsaženém v daném pokrmu. Podstatné je, že povinnost tuto informaci předat, má provozovatel restaurace pouze po vyžádání zákazníkem. Pro účely písemné informace o alergenech může sloužit jak receptura pokrmu, která může být rozšířena pro tento účel o informaci o obsahu alergenů, tak prostý seznam s výpisem názvu pokrmů a obsažených alergenů, samotný jídelní lístek (pokud se provozovatel rozhodne zde tuto informaci uvádět). K tomu, aby provozovatel zařízení společného stravování mohl vytvořit seznam alergenů v konkrétním pokrmu, musí mít k dispozici kompletní údaje o zpracovávaných potravinách a surovinách. Dostupnost všech potřebných údajů, resp. povinnosti dodavatelů informace poskytnout, upravuje čl. 8, odst. 6 a 7, nař. 1169/2011. Provozovatelé restaurací by se tedy měli ujistit, že jejich dodavatelé budou s účinností této směrnice uvádět u jednotlivých surovin informaci o obsažených alergenech.

AHR ČR chápe sice důvody, které k opatření vedou, vzhledem k tomu, že se stále zvyšuje počet alergických osob a důsledky některých alergických reakcí mohou být pro zdraví zcela fatální. Na druhé straně je tato povinnost pro podnikatele další zátěží a může mít dopad na pestrost nabídky i výběr surovin pro přípravu pokrmů. Směrnice je kompromisním výsledkem jednání na Evropské úrovni, kterých se také účastnila naše konfederace HOTREC, kdy původní návrh Evropské komise obsahoval kompletní značení nebalených potravin ve stejném rozsahu, jako tomu je u potravin balených. AHR ČR bude svým členům plně k dispozici pro případné další dotazy a konzultace, stejně jako budeme o metodice informovat v okamžiku, kdy bude vydána ministerstvem zdravotnictví. Detailní dokument bude pak zaslán všem členům a umístěn na webu AHR ČR.

Seznam skupin alergenů:

- obiloviny obsahující lepek
- korýši a výrobky z nich
- vejce a výrobky z nich
- ryby a výrobky z nich
- jádra podzemnice olejné /arašídý/ a výrobky z nich
- sójové boby a výrobky z nich
- mléko a výrobky z něj
- skořápkové plody: mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich
- celer a výrobky z něj
- hořčice a výrobky z ní
- sezamová semena a výrobky z nich
- oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg
- vlčí bob a výrobky z něj
- měkkýši a výrobky z nich