



**Povinnost provozovatelů zařízení společného stravování
poskytovat informace o alergenních složkách
- informační materiál SZPI**



Obsah

1. Potravinová alergie a intolerance	3
Co je potravinová alergie a intolerance a jak se projevuje?	3
Jak se potravinová alergie a intolerance projevuje?	3
Prevalence	3
2. Informace pro spotřebitele	3
3. Právní rámec.....	4
Předpisy EU	4
Právní předpisy ČR	5
4. Jaké jsou tedy možné způsoby poskytování informací o alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů?	5
Výše uvedené v praxi znamená:	5
5. Umístění informací o alergenních látkách, velikost písma.....	7
6. Informace o alergenech obsažených v pokrmu nesmí být zavádějící, musí být úplné, přesné, jasné a spotřebitelům snadno srozumitelné: .	7
7. Informace o alergenech při prodeji pokrmů prostřednictvím komunikačních prostředků na dálku	8
Prodej pokrmů na internetu	9
Telefonická objednávka pokrmu	9
8. Z jakých informací při informování o alergenech vycházet?	9
Jak zjistit, že surovina obsahuje alergen?	9
9. Sledování alergenních látek a produktů v rámci výrobního procesu..	10
10. Opatření k prevenci nezáměrné přítomnosti alergenních látek v potravině	10
Nejčastější možné příčiny křížové kontaminace a doporučená preventivní opatření jsou:.....	11
- kontaminace suroviny nebo pokrmu znečištěnými povrchy	11
Dobrovolné preventivní značení	12
11. Na co si dát pozor?	12
Další postupy představují riziko z hlediska možného vnesení alergenů do pokrmu:	12
Příloha:	14
Přehled příslušných ustanovení nařízení (EU) č. 1169/2011, které upravují poskytování informací o alergenech v potravinách:.....	14
Přehled látek způsobujících vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost, na které se vztahuje informační povinnost	15
Přehled příslušných ustanovení platných právních předpisů ČR, které upravují poskytování informací o alergenech v potravinách:.....	17

1. Potravinová alergie a intolerance

Co je potravinová alergie a intolerance a jak se projevuje?

Potravinová alergie - je nepřiměřená reakce imunitního systému na určitou potravinu (její složku - zpravidla glykoprotein). Potravinové alergeny mohou u citlivých osob vyvolat zdravotní obtíže, v některých případech i velmi závažné. K vyvolání nežádoucí reakce mnohdy stačí mnohdy i stopová množství alergenní potraviny. V praxi se můžeme setkat velmi často s alergií na arašidy, ryby, sóju. Z hlediska odlišení od potravinové intolerance je důležité, že potravinová alergie zahrnuje vždy imunitní systém.

Potravinová intolerance - není způsobena imunitní reakcí, ale metabolickou poruchou. Jedná se o nedostatek nebo úplnou absenci látek (zpravidla enzymů), které se podílejí na zpracování potraviny nebo její složky. Příkladem může být laktózová intolerance způsobená nedostatkem laktázy - enzymu štěpícího mléčný cukr. Další velmi známým příkladem potravinové intolerance je celiakie neboli nesnášenlivost lepku.

Jak se potravinová alergie a intolerance projevuje?

- Příznaky jsou velmi pestré. Může reagovat zažívací systém (zvracení, bolesti břicha, nadýmání, průjem), dýchací cesty (rýma, astma) nebo se projeví reakce na kůži (svědění, kopřivka, otoky, ekzém). Alergická reakce se může projevit krátce po požití jídla nebo s časovým odstupem až několika hodin.
- U velmi citlivých jedinců však potravinové alergeny mohou vyvolat závažnou, rychle nastupující alergickou reakci postihující řadu orgánových soustav lidského těla **tzv. anafylaktický šok**, který může zejména v případě neposkytnutí včasné odborné pomoci způsobit i smrt. Mezi nejčastější spouštěče anafylaktické reakce patří ryby, koryši, arašidy, skořápkové plody.

Prevalence

Studie zabývající se problematikou alergií na potraviny uvádí, že potravinovou alergií nebo intolerancí trpí přibližně 1-3 % dospělé populace a 4-6 % dětské populace. Výskyt alergií souvisí také s kulturou a stravovacími zvyklostmi. S věkem se snášenlivost potravin zvyšuje. Např. alergie na vejce a kravské mléko se s postupujícím věkem vytrácí, zatímco alergie na ořechy, luštěniny a koryše přetrvává velmi dlouho a někdy zůstává.

2. Informace pro spotřebitele

Jediným účinným opatřením u potravinové alergie a intolerance je v současnosti vyloučení dané potraviny z jídelníčku. Spotřebitelé s alergií nebo potravinovou intolerancí musí pečlivě sledovat označení potravin. Informace o látkách a produktech vyvolávajících alergii nebo intoleranci je u osob s potravinovou alergií a intolerancí klíčové pro zajištění bezpečného výběru potraviny.

Povinnost provozovatelů potravinářských podniků označovat alergeny byla do potravinového práva zavedena již v roce 2003 (směrnici 2003/89/ES). Až do vydání nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům se však tato povinnost vztahovala pouze na balené potraviny.

Nařízení (EU) č. 1169/2011 požadavek na označování alergenů rozšiřuje i na nebalené potraviny tedy i pokrmy. Podle stávající právní úpravy tak budou všichni provozovatelé zařízení společného stravování (restaurace, kavárny, bary, cukrárny rychlá občerstvení, jídelny, menzy atd.) povinni spotřebiteli poskytnout informace o výskytu alergenních látek a produktů použitých při přípravě pokrmu.

Existují důkazy, že častou příčinou projevů potravinové alergie jsou právě nebalené potraviny.

Například průzkum European Federation of Allergy and Airways Diseases Patients' Associations (EFA) uvádí, že 7 z 10 reakcí proběhne při stravování mimo domov. Povinnost informovat spotřebitele o alergenech v případě nebalených potravin včetně pokrmů zvýší informovanost spotřebitelů a poskytne vyšší záruku bezpečného výběru potravin pro osoby s potravinovou alergií nebo intolerancí.

3. Právní rámec

Předpisy EU

Povinnost provozovatelů zařízení společného stravování poskytovat spotřebitelům informace o alergenních látkách a produktech obsažených v pokrmech vychází z **čl. 44 nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.**

Nařízení (EU) č. 1169/2011 ukládá nově povinnost poskytnout konečnému spotřebiteli informace o alergenních látkách také u nebalených potravin, mezi které spadají rovněž pokrmy podávané v zařízeních společného stravování.

Požadavky na poskytování informací o látkách a produktech způsobujících alergie nebo nesnášenlivost jsou upraveny zejména v člancích 8, 9, 13, 14, 21 a 44 a v příloze II nařízení (EU) č. 1169/2011 - citace jednotlivých ustanovení viz příloha.

Konkrétní alergenní látky a produkty, na které se vztahuje informační povinnost dle nařízení (EU) č. 1169/2011 jsou uvedeny v příloze II. Jedná se o 14 skupin potravinových alergenů, které jsou nejčastější příčinou alergických reakcí u spotřebitelů:

1. obiloviny obsahující lepek, konkrétně: *pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut, nebo jejich hybridní odrůdy*
2. koryši
3. vejce
4. ryby
5. arašídů
6. sójové boby
7. mléko
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)*
9. celer
10. hořčice
11. sezamová semena
12. oxid siřičitý
13. vlnčák
14. měkkýši.

V příloze II jsou rovněž specifikovány konkrétní produkty, u kterých bylo prokázáno, že v důsledku použité technologie výroby již výsledná potravina neobsahuje rezidua alergenních látek původně obsažených v surovině. **Na tyto produkty se z výše uvedeného důvodu informační povinnost nevztahuje.** Jedná se například o obiloviny použité k výrobě alkoholických destilátů nebo zcela rafinovaný sójový olej.

Příslušná ustanovení nařízení (EU) č. 1169/2011 upravující poskytování informací o alergenních látkách se použijí od 13. prosince 2014.

Nařízení (EU) č. 1169/2011 stanovuje v čl. 44 obecnou povinnost poskytnout konečnému spotřebiteli informace o alergenních látkách u nebalených potravin tedy pokrmů, avšak zároveň dává členským státům možnost upravit si na národní úrovni vlastní způsob

poskytování těchto údajů, způsob jejich vyjadřování a uvádění.

Právní předpisy ČR

Povinnost poskytnout informace o alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů dle nařízení (EU) č. 1169/2011 je blíže upřesněna zákonem č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a ve vyhlášce č. 417/2016 Sb. o některých způsobech označování potravin.

4. Jaké jsou tedy možné způsoby poskytování informací o alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů?

Povinnost poskytnout informace o alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů dle nařízení (EU) č. 1169/2011 je blíže upřesněna v **§ 9a odst. 1 písm. b) zákona č.110/1997 Sb.**, o potravinách a tabákových výrobcích (*citace příslušných ustanovení viz. příloha.*).

Provozovatel je povinen spotřebiteli **viditelně zpřístupnit snadno čitelnou informaci o látce nebo produktu vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost**, která byla použita při výrobě nebo přípravě pokrmu, a to **jedním ze způsobů stanovených v § 7 odst. 3 vyhlášky č. 417/2016 Sb. o některých způsobech označování potravin** (*citace příslušných ustanovení viz. příloha*):

4.1.

Písemně způsobem stanoveným v čl. 21 nařízení (EU) č. 1169/2011 - (§ 7 odst. 3 písm.

a) vyhlášky č. 417/2016 Sb.)

Výše uvedené v praxi znamená:

Alergenní látky se uvedou v seznamu složek

Poznámka:

Seznam složek není u pokrmů povinným údajem. Pokud se však PPP dobrovolně rozhodne deklarovat přítomné alergenní látky v pokrmu v seznamu složek, musí být složení uvedeno v souladu s požadavky nařízení č. 1169/2011, tzn. název alergenní látky nebo produktu musí být ve složení zvýrazněn tak, aby byl jednoznačně odlišen od ostatních složek (např. typem či stylem písma, barvou pozadí apod.).

NEBO

Alergenní látky se uvedou jako výčet alergenních látek za slovem „obsahuje.“

NEBO

V případech, kdy název pokrmu jasně odkazuje na konkrétní alergenní látku, nevyžaduje se uvedení této alergenní látky ani ve složení ani za slovem „obsahuje.“

Poznámka:

Pokud je pokrm nazvaný „Rybí polévka“, název pokrmu jednoznačně odkazuje na alergenní složku „ryby a výrobky z nich“. Pokud však pokrm obsahuje zároveň i jinou alergenní složku (např. celer, pšeničnou mouku), musí být tyto další alergenní složky uvedeny za slovem „obsahuje“ nebo v seznamu složek.

4.2.

Písemně slovy „Informaci o výskytu konkrétních alergenů v pokrmu žádejte u obsluhy.“ nebo jinými slovy, která mají pro spotřebitele podobný význam - (§ 7 odst. 3 písm. b) vyhlášky č. 417/2016 Sb.)

Provozovatel zároveň musí zajistit následné předání informace o výskytu konkrétního alergenu v pokrmu spotřebiteli.

Poznámka:

Vyhláška č. 417/2016 Sb. uplatňuje flexibilní přístup, přípustná jsou i jiná sdělení, která mají pro spotřebitele podobný význam např.:

„Hosté s potravinovou alergií nebo intolerancí, kontaktujte manažera restaurace, který vám poskytne informace o výskytu alergenních látek.“ apod.

Vyhláška č. 417/2016 Sb. nestanovuje způsob, jakým lze spotřebiteli informace o výskytu konkrétních alergenních látek v pokrmu následně předat. Tyto informace mohou být předány např. ústním sdělením, předáním písemné informace, zasláním informací prostřednictvím e-mailové služby např. při nabídce pokrmů prostřednictvím komunikačních prostředků na dálku.

I v případě, že informace o konkrétní alergenní látce je spotřebiteli sdělena na vyžádání ústně, měla by být tato informace ověřitelná, což v praxi znamená, že provozovatel, by měl být při kontrole schopen doložit, z jakých informací odpovědný personál při poskytování informací o konkrétních alergenech v jednotlivých pokrmech vychází.

Doporučení:

Pokud jsou informace o obsažených alergenních látkách poskytovány obsluhou na žádost spotřebitele, je vhodné, aby provozovatel stanovil osoby, které budou proškoleny a budou za poskytování informací odpovědné.

4.3.

Písemně slovy prostřednictvím zařízení pro vizuální komunikaci - (§ 7 odst. 3 písm. c) vyhlášce č. 417/2016 Sb.)

Poznámka:

Informace o výskytu alergenní látky v pokrmu lze uvést například prostřednictvím zařízení pro vizuální komunikaci - např. elektronický pultík apod.

4.4.

Písemně uvedením číselných nebo písmenných kódů nebo symbolů za předpokladu, že tyto budou v nabídce pro spotřebitele srozumitelným způsobem vysvětleny - (§ 7 odst. 3 písm. d) vyhlášky č. 417/2016 Sb.)

Poznámka:

Provozovatel zařízení společného stravování musí spotřebiteli poskytnout srozumitelnou informaci o tom, jakou konkrétní alergenní látku jednotlivé číselné, písemné kódy (nebo symboly) představují.

V případě obilovin obsahujících lepek je nutné vždy uvést odkaz na konkrétní alergenní látku nebo produkt - tj. konkrétní obilovinu (např. odkaz na pšeničnou mouku). Nestačí uvést pouze obecný odkaz na obiloviny obsahující lepek - bez specifikace konkrétního druhu obiloviny - tj. např. označení „obsahuje: 1“. Za vyhovující způsob označení lze považovat např. uvedení konkrétní alergenní látky u číselného kódu - např. „Obsahuje: 1 (pšeničná mouka)“ nebo uvedení složitějšího kódu, který spotřebiteli umožňuje identifikovat konkrétní alergenní látku: např. 1a - pšenice.

Podobně v případě skořápkových plodů není dostačující deklarovat jejich přítomnost v pokrmu obecně, ale musí být uveden konkrétní druh skořápkových plodů (např. vlašské ořechy).

V případě ryb, korýšů, měkkýšů nemusí být uveden specifický druh, neboť u těchto skupin alergenních látek není v příloze II nařízení EU č 1169/2011 uveden žádný jmenný seznam jednotlivých druhů.

Nicméně uvedení názvu konkrétního druhu ryby, korýše nebo měkkýše může být pro spotřebitele mnohdy srozumitelnější než uvedení obecného názvu dané kategorie alergenů - „ryby“.

Vzhledem k tomu, že účelem ustanovení článku 21 nařízení (EU) č. 1169/2011 je umožnit spotřebiteli identifikaci složky, která způsobuje alergickou reakci, mělo by být umožněno ve výše uvedených případech uvádět i jiný název než obecný název kategorie uvedený v příloze II nařízení (EU) č. 1169/2011, tzn. místo „ryba“: kapr, losos, tuňák.

5. Umístění informací o alergenních látkách, velikost písma

V § 9a zákona o potravinách, ani ve vyhlášce č. 417/2016 Sb. není stanoven konkrétní způsob pro deklaraci údajů o výskytu alergenních látek v pokrmech - z hlediska umístění těchto údajů a velikosti písma. Při deklaraci údajů o alergenech v pokrmech však musí být splněny obecné požadavky dle č. 13 odst. 1 nařízení č. 1169/2011: Povinné informace o potravině se vyznačí na viditelném místě tak, aby byly dobře viditelné, snadno čitelné, a jeli to vhodné, nesmazatelné. Informace o výskytu alergenních látek v pokrmech může být uvedena např. v jídelníčku, nabídkové tabuli, v těsné blízkosti nabídky pokrmu apod.

6. Informace o alergenech obsažených v pokrmu nesmí být zavádějící, musí být úplné, přesné, jasné a spotřebitelům snadno srozumitelné:

- Do seznamu alergenů obsažených v pokrmu musí být zahrnuty i alergeny obsažené v doplňkových součástech pokrmu. Může se jednat o nebalené potraviny např. sušenka nebo pralinka servírovaná spolu s kávou nebo i o jednorčcová balení potravin (*např. kelímek džemu, dressingu*), která jsou servírována jako součást pokrmu a nejsou samostatnou prodejní jednotkou.
U jednorčcových balení, která nejsou součástí pokrmu a tvoří samostatnou prodejní jednotku, musí být informace o obsažených alergenních látkách uvedeny přímo na obale jednorčcového balení.
- Při poskytování informací o alergenech konečnému spotřebiteli se vychází z informací uvedených na etiketě balené potraviny nebo v obchodních dokladech, případně z informací poskytnutých dodavatelem (nebalené potraviny) jiným způsobem např. uvedení v prodejním katalogu, na webových stránkách apod.
- Z informací o alergenních látkách poskytovaných spotřebiteli musí být jednoznačné, jaké konkrétní alergenní látky předmětný pokrm obsahuje. Nelze uvádět nejednoznačné informace, ze kterých spotřebitel nebude schopen identifikovat, které konkrétní alergenní látky daný pokrm obsahuje. Příkladem nejednoznačných informací mohou být níže uvedená sdělení:

„Může obsahovat pšeničnou nebo kukuřičnou mouku v závislosti na použité surovině.“

„Všechna naše jídla obsahují alergeny jedna až 14.“

(Uvedením výčtu všech alergenních látek uvedených v příloze II nařízení (EU) č. 1169/2011 bez ohledu na to, zda byly do pokrmu skutečně přidány, není splněna povinnost poskytnout spotřebiteli informaci o konkrétní alergenní látce, která byla použita při přípravě pokrmu.)

Rovněž pouhé vyvěšení seznamu alergenů uvedených v příloze II nařízení (EU) č. 1169/2011 nelze považovat za splnění informační povinnosti dle § 9a odst. 1 písm. b) zákona č. 110/1997 Sb.

- Informace o alergenech musí být poskytnuty také v případě nápojů určených k bezprostřední konzumaci spotřebitelem, jež spadají pod pokrmy (*např. rozlévané čepované nealkoholické*

nápoje, lihoviny, víno, teplé nápoje apod.).

- Informace o alergenních látkách obsažených v pokrmu musí být vždy aktuální. Provozovatel zařízení společného stravování musí informace o alergenních látkách určených pro spotřebitele průběžně aktualizovat v závislosti na změně použité suroviny, receptury, rozšíření nabídky pokrmů, dodatečných nestandardních úpravách pokrmu apod.

7. Informace o alergenech při prodeji pokrmů prostřednictvím komunikačních prostředků na dálku

Požadavky na poskytování informací o alergenních složkách a produktech u pokrmů nabízených k prodeji prostřednictvím komunikačních prostředků na dálku (např. prostřednictvím webových stránek, telefonické objednávky) jsou upraveny v § 3 odst.1 písm. p) zákona č. 110/1997 Sb.

Pokrmu prodávané prostřednictvím komunikačních prostředků na dálku jsou považovány za nebalené potraviny ve smyslu nařízení (EU) č. 1169/2011 bez ohledu na to, že mohou být spotřebiteli doručeny z hygienických důvodů ve vhodném transportním obalu (*např. sáčku, papírové krabici apod.*)

Provozovatel je povinen poskytnout spotřebiteli informace o alergenních látkách před dokončením nákupu a uvést je v materiálu podporujícím prodej na dálku (např. webové stránky) nebo je poskytnout jinými prostředky.

V případě využití jiných prostředků musí být povinné informace o alergenních látkách poskytnuty spotřebiteli bezplatně!

Informace o konkrétních alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů musí být k dispozici rovněž v okamžiku doručení pokrmu spotřebiteli (a to i v případě, že již byly informace poskytnuty ve fázi před ukončením objednávky).

Z praktického hlediska má provozovatel různé možnosti, jak tento legislativní požadavek naplnit, může spotřebitele informovat například některým z následujících způsobů:

- deklarovat alergeny přímo na transportním obalu
- nebo na transportním obalu či přiložené účtence (či jiném písemném materiálu dostupném či předávaném spotřebiteli v okamžiku doručení např. jídelní lístek) uvést **písemné upozornění**: „**Informaci o výskytu konkrétních alergenů v pokrmu žádejte u obsluhy/kurýra/bezplatné telefonní lince, chatu.**“ nebo jinými slovy, která mají pro spotřebitele podobný význam, včetně následného předání informace kurýrem o výskytu konkrétního alergenu v pokrmu spotřebiteli. Tato informace by měla být ověřitelná, proto kurýr by měl mít k dispozici např. menu nebo seznamy alergenů v pokrmech, případně by měl mít možnost se připojit k internetu a tyto informace na webových stránkách PPP vyhledat a informaci spotřebiteli podat;
- v případě osobního odběru pokrmu lze tyto informace uvést na výdejním místě, a to v souladu s § 7, odst. 3 vyhlášky č. 417/2016 Sb.

Provozovatel má rovněž **povinnost uvést i název pokrmu v okamžiku doručení, naplnění tohoto legislativního požadavku může docílit například:**

- uvedením názvu pokrmu přímo na transportním obalu – například nálepkou
- nebo např. na jídelním lístku, který bude při doručení k pokrmu přiložen

- uvedením názvu pokrmu na přiložené účtence
- v případě odběru pokrmu na výdejním místě vyvěšením jídelního lístku, kde si pokrm spotřebitel vyzvedává
- analogicky při osobním vyzvednutí zákusku nebo dortu v cukrárně uvedením názvu u vystaveného výrobku

Prodej pokrmů na internetu

Informace o alergenních látkách v pokrmech lze deklarovat buď přímo na webových stránkách, nebo jinými vhodnými prostředky.

V rámci webových stránek mohou být informace o alergenních látkách u jednotlivých pokrmů poskytnuty například:

- uvedením přímo u nabídky objednávky pokrmu
- odkazem na příslušnou část webových stránek, kde je uveden přehled alergenů v jednotlivých pokrmech
- odkazem na domovské stránky restaurace (v případě webu zprostředkovávajícího on-line objednávku dodávku pokrmu z různých restaurací) atd.

Telefonická objednávka pokrmu

Pokud provozovatel nabízející telefonickou objednávku pokrmů neinformuje spotřebitele o výskytu konkrétních alergenních látek přímo v jídelníčku či jiné nabídce, musí spotřebitele před ukončením objednávky:

- informovat o možnosti požádat o informace o obsahu konkrétních alergenů v nabízených pokrmech

nebo

- upozornit, kde může informace o konkrétních alergenech obsažených v nabízených pokrmech bezplatně získat.

8. Z jakých informací při informování o alergenech vycházet?

Výchozím zdrojem pro poskytování informací o alergenech v pokrmech jsou informace o surovinách použitých při přípravě pokrmů. Dodavatel surovin do zařízení společného stravování musí zajistit předání povinných informací o přítomných alergenech formou deklarační na etiketě potraviny nebo v obchodních dokladech k potravíně, případně jiným vhodným způsobem (např. uvedení v prodejním katalogu, na webových stránkách apod. u nebalených potravin) tak, aby mohly být tyto povinné informace poskytnuty konečnému spotřebiteli - viz čl. 8 nařízení (EU) č. 1169/2011.

Jak zjistit, že surovina obsahuje alergen?

- z informací uvedených na etiketě potraviny nebo v průvodních obchodních dokladech:
 - složení potraviny tj. ze seznamu složek
(U potravin vyrobených po 13. 12. 2014 musí být alergenní složky ve složení od ostatních složek odlišeny např. typem či stylem písma, barvou pozadí apod.).
 - z výčtu alergenních látek za slovem „obsahuje“
 - z názvu potraviny, který jasně odkazuje na alergenní látku nebo produkt (např.

rybí bujón)

- z informací uvedených dodavatelem nebalené potraviny jiným způsobem (např. v prodejním katalogu, informací zpřístupněných na webových stránkách dodavatele apod.)

Poznámka:

Při nákupu nebalených potravin v maloobchodní síti si musí provozovatel zařízení společného stravování vycházet z informací o alergenních látkách, které musí být zpřístupněny v místě prodeje nebalené potraviny.

Vždy je nezbytné pozorně prověřovat údaje o použitých surovinách, zejména si pečlivě pročíst složení suroviny, které je pro identifikaci alergenních složek klíčové. I potraviny, u kterých není přítomnost alergenních látek běžně očekávána, mohou alergeny obsahovat (např. rostlinné margaríny mohou obsahovat sušené podmáslí, mléko, smetanový zákys).

Je žádoucí provádět systematickou kontrolu vstupních surovin, neboť i u stabilně odebíraného výrobku může dojít v důsledku reformulace výrobku ke změně složení a tedy ke změně obsahu alergenních složek. (Reformulace složení suroviny nemusí být výrobcem dostatečně komunikována. Pokud je výrobek navíc nakupován přes další mezičlánek dodavatelsko-odběratelského řetězce např. velkoobchod, je komunikace změny složení výrobku náročnější.). Obdobně u výrobků stejné značky může být složení (a tedy i výskyt alergenů) u různých typů balení odlišný (např. složení jednoporcového balení roztíratelného tuku může mít jiné složení než složení 500 g balení roztíratelného tuku téže značky určeného pro gastrozařízení).

9. Sledování alergenních látek a produktů v rámci výrobního procesu

Provozovatelé zařízení společného stravování musí mít přehled o potravinových alergenech, se kterými nakládají, tak, aby byli schopni identifikovat jejich použití jak v surovinách určených k výrobě pokrmů, tak v pokrmech určených k prodeji konečnému spotřebiteli. Postupy sledování alergenů by měly tvořit nedílnou součást zavedených systémů řízení bezpečnosti potravin.

Informace o alergenních látkách poskytované spotřebiteli musí být ověřitelné, což v praxi znamená, že provozovatel by měl být schopen doložit, z jakých informací při poskytování informací o konkrétních alergenech v jednotlivých pokrmech vychází. Může se jednat např. o etikety nebo obchodní doklady vztahující se k použitým surovinám, písemný nebo elektronický záznam v používaných recepturách nebo v informačním systému pro sledování alergenů.

Nastavené postupy musí být průběžně aktualizovány například v návaznosti na rozšíření nabídky pokrmů, změnu receptury, změnu dodavatele surovin.

10. Opatření k prevenci nezáměrné přítomnosti alergenních látek v potravině

Součástí zavedených systémů řízení bezpečnosti potravin by měly být nejen postupy pro sledování alergenních látek v rámci celého procesu přípravy pokrmu, velmi důležité je i nastavení preventivních opatření k vyloučení nezáměrné kontaminace potraviny alergenní látkou nebo produktem.

O nezáměrné kontaminaci potraviny alergenní složkou hovoříme v případech zjištění přítomnosti alergenní látky v potravině, přestože alergenní složka nebyla vědomě použita při výrobě nebo přípravě potraviny, není uvedena v receptuře, ani ve složení použitých surovin. Příčinou nezáměrné kontaminace potraviny alergenní složkou je nejčastěji použití surovin kontaminovaných alergenní složkou nebo křížová kontaminace při výrobě potraviny (přípravě pokrmu).

K eliminaci rizika nezáměrné kontaminace nebo alespoň k jeho snížení na přijatelnou úroveň je nezbytné přijetí preventivních opatření, které mohou zahrnovat například:

- nákup surovin od prověřených dodavatelů (*případně garance nepřítomnosti alergenní složky v surovině, certifikáty*)
- časové nebo prostorové oddělení některých operací při zpracování surovin nebo přípravě pokrmů
- čištění výrobního zařízení, nástrojů a pracovních ploch při přechodu na jinou výrobní operaci
- případně vyčlenění samostatného výrobního zařízení a výrobních úseků.

Nejčastější možné příčiny křížové kontaminace a doporučená preventivní opatření jsou:

- **použití stejných výrobních zařízení** (např. fritézy, grily, toastery, pánve, kráječe apod.)
Rizikovou operací může být např. smažení obalovaného sýra po smažení obalované ryby bez výměny oleje. V průběhu smažení pokrmu z ryby mohou být do oleje uvolněny proteiny ryby způsobující alergickou reakci a následně nevyměněným olejem přeneseny do smaženého pokrmu, který původně alergenní látku neobsahoval. Takto připravený smažený pokrm pak může u spotřebitele s alergií způsobit závažnou zdravotní komplikaci.
Vhodná preventivní opatření: časové oddělení přípravy pokrmů obsahujících alergeny, důkladné vyčištění použitých zařízení mezi jednotlivými operacemi, vhodné rozvržení a plánování přípravy pokrmů (např. zařazení přípravy pokrmu obsahujícího alergeny nakonec), případně vyčlenění samostatného zařízení.
- **kontaminace suroviny nebo pokrmu znečištěnými povrchy**
Vhodná preventivní opatření: časové oddělení přípravy spojené s důkladným čištěním pracovních ploch mezi jednotlivými operacemi, případně vyčlenění odděleného úseku
- **kontaminace suroviny, pokrmu použitím stejných nástrojů** (např. nožů, nádob, prkýnek atd.)
Vhodná preventivní opatření: důkladné čištění nástrojů, případně použití vyčleněných např. barevně odlišených nástrojů
- **nevhodné skladování potravin** - např. umístění pečiva se sezamovou posypkou společně s ostatním pečivem atd.)
Preventivní opatření:
Kde je to vhodné, zajistit oddělené skladování potravin a surovin, skladování potravin a surovin v uzavřených nádobách, vhodné umístění potravin obsahující alergenní látku (např. umístění dezertů s ořechovou posypkou ve spodních částech chladicího zařízení).

Ke kontaminaci pokrmu, který původně neobsahoval alergeny, může dojít i nevhodnou manipulací při servírování pokrmu (např. použití stejného podávacího náčiní), případně nevhodným způsobem servírování.

Bufety

Samoobslužné způsoby výdeje pokrmů (např. tzv. bufety) jsou z pohledu potravinových alergenů rizikovější formou nabídky pokrmů s ohledem na možnost nezáměrné kontaminace při manipulaci s pokrmem ze strany spotřebitelů.

Provozovatel má více možností, jak minimalizovat riziko nežádoucích reakcí na alergenní látky v důsledku kontaminace pokrmu alergeny:

- nabídnout zákazníkovi s potravinovou alergií alternativní speciální menu, při jehož přípravě nebudou použity nebo budou nahrazeny alergenní suroviny.

- vyčlenit pro zákazníky s potravinovou alergií v rámci bufetu pokrmy neobsahující alergenní látky (např. bezlepková snídaně) a přijmout odpovídající preventivní opatření k vyloučení možnosti kontaminace pokrmu alergenní látkou nebo produktem (např. prostorové oddělení pokrmu bez alergenů od ostatních pokrmů)
- zvolit vhodný způsob servírování.

V případě, že nejsou v rámci bufetu vyčleněny pokrmy vhodné pro osoby s určitou potravinovou alergií nebo intolerancí, je žádoucí uzpůsobit servírování pokrmů tak, aby bylo v maximální možné míře redukováno riziko kontaminace pokrmu, který dle deklarace neobsahuje alergen, při samoobslužném systému servírování

(Není např. vhodné servírovat dezerty, zákusky obsahující vlašské ořechy společně na jednom tácu s dezerty, které tyto alergenní složky neobsahují. V případě, že je servírováno více druhů zmrzlin samoobslužným systémem, mělo by být v případě oříškové zmrzliny poskytnuto samostatné podávací náčiní. Pečivo se sezamovou posypkou by mělo být umístěno zvlášť, nikoliv ve stejné ošatce s pečivem, které tento alergen neobsahuje apod.).

Dobrovolné preventivní značení

Riziko nezáměrné kontaminace nelze v některých případech s ohledem na objektivní technologická omezení zcela vyloučit, i když provozovatel přijme vhodná preventivní opatření. V těchto případech je na zvážení provozovatele, zda upozorní spotřebitele na riziko nezáměrné kontaminace formou tzv. preventivního značení: „může obsahovat...“, „může obsahovat stopy nebo „může obsahovat stopové množství.“

Použití preventivního označení však:

- musí být odůvodněné (např. na základě analýzy rizika, výstupní kontroly atd.).
- nezbavuje provozovatele za dodržování správné výrobní a hygienické praxe
- neznamená, že potravina může obsahovat alergenní složku v jakémkoliv množství.

Z technologického hlediska jsou stopy alergenu malá množství alergenní složky, která zůstanou ve výrobku po realizaci všech preventivních opatření k zabránění přítomnosti alergenu kontaminace. Stopové množství je velmi malé množství určité látky, často na hranici detekovatelnosti/zjistitelnosti laboratorními metodami. Alergikovi může však i takové množství alergenu způsobit vážné zdravotní komplikace.

Bližší informace k problematice označování nezáměrného výskytu stopového množství látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost v potravinách jsou uvedeny v materiálu „*Národní doporučení pro uvádění informací o možném a nezáměrném výskytu látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost v potravinách*“, který je dostupný na webu Ministerstva zemědělství (<http://eagri.cz/public/web/mze/potravinovy/publikace-a-dokumenty/narodni-doporuceni-pro-uvadeni-informaci.html>).

Preventivní označení se uvádí na dobrovolné bázi a nelze jej v žádném případě zaměňovat s povinnými informacemi o alergenních látkách použitých dle receptury při přípravě pokrmu. Označení typu „může obsahovat“ nelze považovat za splnění povinnosti provozovatele poskytnout spotřebiteli informace o alergenních látkách vědomě použitých při přípravě pokrmu dle § 9a odst. 1 písm. b) zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích.

11. Na co si dát pozor?

Další postupy představují riziko z hlediska možného vnesení alergenů do pokrmu:

- Velké riziko představují nestandardní operace při přípravě pokrmů. Nestandardní úpravy složení, receptury (např. nahrazení kořenící směsí stanovené v receptuře jinou obsahující hořčičné semínko, zaprášení pokrmu moukou po regeneraci ze zchlazeného stavu z

důvodu řídnutí po regeneraci apod.) mohou v konečném důsledku znamenat změnu výčtu obsažených alergenů. Proto by měly být tyto nestandardní postupy vždy zaznamenány a promítnuty do poskytovaných informací o alergenech (např. předání informace obsluhujícímu personálu, který poskytuje informace o alergenech na vyžádání spotřebitele).

- Další závažné riziko představuje možnost záměny pokrmu (např. záměna *taštiček s vlašskými ořechy s taštičkami s tvarohem připravenými na objednávku osoby s alergií na vlašské ořechy*). V provozovně by měly být nastaveny postupy, které toto riziko minimalizují (např. *oddělení a značení pokrmů, které by mohly být zaměnitelné*).
- Pokud jsou u jednotlivých pokrmů poskytnuty písemné informace v místě nabídky pokrmu, měl by být zvolen způsob, který znemožňuje záměnu informací (např. *záměnu popisků, cedulek u pokrmů servírovaných v rámci bufetu*).
- V žádném případě nelze připravit pokrm vhodný pro osobu s potravinovou alergií odstraněním alergenní složky z již připraveného pokrmu (např. *vyjmutí ořechů z již připraveného salátu, odstraněním ořechové posypky z poháru apod.*), neboť i malá množství alergenních proteinů, která v pokrmu mohou po odstranění alergenní složky zůstat, mohou u citlivých jedinců způsobit závažnou nežádoucí alergickou reakci. Pokud se alergenní složka dostala do pokrmu nedopatřením, je nutné pokrm připravit znovu, nelze jej upravit pouhým odstraněním alergenní složky.
- Kontaminace suroviny bez alergenu může dojít v důsledku „dosypávání“ zásobních nádob (směsí koření, směsí na pečení apod.) surovinu od jiného dodavatele s jiným složením a tedy i obsahem alergenních látek.

Příloha:

Přehled příslušných ustanovení nařízení (EU) č. 1169/2011, které upravují poskytování informací o alergenech v potravinách:

Článek 8 Povinnosti

6. Provozovatelé potravinářských podniků zajistí v podnicích, které řídí, aby informace týkající se nebalených potravin určených pro konečného spotřebitele nebo k dodání do zařízení společného stravování byly předány provozovateli potravinářského podniku, který potraviny přebírá, aby bylo možno poskytnout povinné informace o potravinách konečnému spotřebiteli, pokud to bude nutné.

7. Provozovatelé potravinářských podniků zajistí v podnicích, které řídí, aby povinné údaje požadované podle článků 9 a 10 byly uvedeny na balení nebo na etiketě, která je k němu připojena, nebo na obchodních dokladech týkajících se daných potravin, lze-li zaručit, že tyto doklady jsou buď přiloženy k příslušné potravíně, nebo byly zaslány před dodávkou nebo současně s dodávkou, a to v těchto případech:

- a) pokud jsou balené potraviny určeny konečnému spotřebiteli, avšak jsou uváděny na trh ve fázi, která předchází prodeji konečnému spotřebiteli a při které nejsou prodávány zařízením společného stravování;
- b) pokud jsou balené potraviny určeny k dodání do zařízení společného stravování za účelem přípravy, zpracování, dělení nebo porcování.

Článek 9 odst. 1 písm. c)

Článek 9

Seznam povinných údajů

1. V souladu s články 10 až 35 a s výhradou odchylek obsažených v této kapitole se povinně uvádějí tyto údaje:

- a) **název potraviny;**
- b) **seznam složek;**
- c) **každou látku nebo pomocnou látku uvedenou na seznamu v příloze II nebo odvozenou z látky či produktu uvedených na seznamu v příloze II způsobující alergie nebo nesnášenlivost, která byla použita při výrobě nebo přípravě potraviny a je v konečném výrobku stále přítomna, byť v pozměněné podobě;**

Článek 21

Článek 21

Označování určitých látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost

1. Aniž jsou dotčena pravidla přijatá podle čl. 44 odst. 2, musí údaje podle čl. 9 odst. 1 písm. c) splňovat tyto požadavky:

- a) uvádějí se v seznamu složek v souladu s pravidly stanovenými v čl. 18 odst. 1 s jasným odkazem na název látky nebo produktu ze seznamu v příloze II a
- b) název látky nebo produktu ze seznamu v příloze II je zvýrazněn tak, aby byl jasně odlišen od ostatních složek uvedených v seznamu, například typem či stylem písma nebo barvou pozadí.

Není-li seznam složek uveden, musí být součástí údajů podle čl. 9 odst. 1 písm. c) slovo „obsahuje“ a

následně název látky nebo produktu ze seznamu v příloze II.

Pochází-li více složek nebo pomocných látek obsažených v potravině z jediné látky nebo jediného produktu ze seznamu v příloze II, musí to být v označení jasně uvedeno pro každou danou složku nebo pomocnou látku.

Uvedení údajů podle čl. 9 odst. 1 písm. c) se nevyžaduje v případech, kdy název potravin jasně odkazuje na danou látku nebo produkt.

2. K zajištění lepší informovanosti spotřebitelů a s cílem zohlednit nejnovější vědecký pokrok a technické poznatky provádí Komise systematický přezkum a případně aktualizaci seznamu v příloze II prostřednictvím aktů v přenesené pravomoci v souladu s článkem 51.

Ve zvláště závažných naléhavých případech, pokud je ohroženo zdraví spotřebitelů, se na akty v přenesené pravomoci přijímané podle tohoto článku použije postup stanovený v článku 52.

Článek 44

Článek 44

Vnitrostátní opatření pro nebalené potraviny

1. Jsou-li potraviny nabízeny k prodeji konečnému spotřebiteli nebo zařízením společného stravování nebalené nebo jsou-li baleny v místě prodeje na žádost spotřebitele nebo baleny do hotového balení pro přímý prodej,

a) **je poskytnutí údajů stanovených v čl. 9 odst. 1 písm. c) povinné;**

b) *není poskytnutí dalších údajů uvedených v člancích 9 a 10 povinné, pokud členské státy nepřijmou vnitrostátní opatření vyžadující uvedení některých nebo všech těchto údajů nebo jejich částí.*

2. *Členské státy mohou přijmout vnitrostátní opatření pro způsob poskytování údajů nebo jejich částí podle odstavce 1 a případně pro způsob jejich vyjadřování a uvádění.*

3. *Členské státy bez odkladu sdělí Komisi znění opatření uvedených v odst. 1 písm. b) a odstavci 2.*

Přehled látek způsobujících vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost, na které se vztahuje informační povinnost

PŘÍLOHA II

LÁTKY NEBO PRODUKTY VYVOLÁVAJÍCÍ ALERGIE NEBO NESNÁŠENLIVOST

1. *Obiloviny obsahující lepek, konkrétně: pšenice (například špalda a khorasan), žito, ječmen, oves nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich, kromě:*

a) *glukózových sirupů na bázi pšenice, včetně dextrózy (1);*

b) *maltodextrinů na bázi pšenice (1);*

c) *glukózových sirupů na bázi ječmene;*

d) *obilovin použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu*

2. *Korýši a výrobky z nich*
 3. *Vejsce 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 čířící prostředek u piva a vína*
 5. *Jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich*
 6. *Sójové boby a výrobky z nich, kromě:*
 - a) *zcela rafinovaného sójového oleje a tuku (1);*
 - b) *přírodní směsi tokoferolů (E306), přírodního d-alfa tokoferolu, přírodního d-alfa-tokoferol-acetátu, přírodního d-alfa-tokoferol-sukcinátu ze sóji;*
 - c) *fytoosterolů a esterů fytoosterolů 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*
- (1) A výrobky z nich, pokud zpracování, kterým prošly, nezvyšuje úroveň alergenicity, kterou úřad stanovil pro příslušný základní produkt.

Přehled příslušných ustanovení platných právních předpisů ČR, které upravují poskytování informací o alergenech v potravinách:

Zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích

§ 3

Povinnosti provozovatelů potravinářského podniku

(1) Provozovatel potravinářského podniku je povinen

*p) **při nabízení potravin spotřebiteli komunikačními prostředky na dálku** poskytnout údaje podle § 7, 8 a 9a, s výjimkou údajů podle § 7 odst. 1 písm. g) a § 8 odst. 2 písm. a), před dokončením nákupu a uvést je v materiálu podporujícím prodej na dálku nebo je poskytnout jinými prostředky; v případě využití jiných prostředků musí být povinné informace o potravinách poskytnuty spotřebiteli bezplatně a veškeré povinné údaje musí být spotřebiteli k dispozici v okamžiku doručení,*

§ 9a

(1) Provozovatel potravinářského podniku, který provozuje stravovací službu, je povinen při uvádění nebalených pokrmů, pokrmů zabalených v místě prodeje na žádost spotřebitele a pokrmů zabalených bez přítomnosti spotřebitele do hotového balení pro bezprostřední prodej na trh způsobem podle prováděcího právního předpisu viditelně zpřístupnit snadno čitelnou informaci

a) o názvu potraviny podle čl. 9 odst. 1 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011,

b) podle čl. 9 odst. 1 písm. c) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011,

c) o množství pokrmu,

d) o datu použitelnosti u pokrmů stanovených prováděcím právním předpisem, pokud vhodným způsobem neinformuje spotřebitele, že tyto pokrmy jsou určeny k přímé spotřebě bez skladování,

e) o podmínkách uchování, popřípadě o návodu k použití, u pokrmů stanovených prováděcím právním předpisem.

Vyhláška č. 417/2016 Sb. o některých způsobech označování potravin

§ 7

Způsob poskytování informací o pokrmech podle § 9a zákona

(3) Informace o výskytu látky vymezené v čl. 9 odst. 1 písm. c) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 v pokrmu se uvádí

a) písemně podle čl. 21 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011,

b) písemně slovy „Informaci o výskytu konkrétních alergenů v pokrmu žádejte u obsluhy.“ nebo jinými slovy, která mají pro spotřebitele podobný význam, včetně následného předání informace o výskytu konkrétního alergenu v pokrmu spotřebiteli,

c) písemně slovy prostřednictvím zařízení pro vizuální komunikaci nebo

d) písemně uvedením číselných nebo písmenných kódů nebo symbolů za předpokladu, že tyto budou v nabídce pro spotřebitele srozumitelným způsobem vysvětleny.