**Návrh metodického pokynu informování o alergenech v provozech společného stravování**

25. dubna 2014

1. **Právní úprava**

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.

*§ 9*

*(1) Prodávající je povinen řádně informovat spotřebitele o vlastnostech prodávaných výrobků nebo charakteru poskytovaných služeb, o způsobu použití a údržby výrobku a o nebezpečí, které vyplývá z jeho nesprávného použití nebo údržby, jakož i o riziku souvisejícím s poskytovanou službou. Jestliže je to potřebné s ohledem na povahu výrobku, způsob a dobu jeho užívání, je prodávající povinen zajistit, aby tyto informace byly obsaženy v přiloženém písemném návodu a aby byly srozumitelné.*

*(2) Povinností uvedených v odstavci 1 se nemůže prodávající zprostit poukazem na skutečnost, že mu potřebné nebo správné informace neposkytl výrobce, dovozce nebo dodavatel. Tyto povinnosti se však nevztahují na případy, kdy se jedná o zřejmé nebo obecně známé skutečnosti.*

Od **13. 12. 2014 nastane účinnost** 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. Tato nová evropská právní úprava přinese provozovatelům zařízení společného stravování konkrétně stanovenou povinnost uvádět alergeny obsažené v nabízených pokrmech. V rámci Nařízení 1169/2011 jsou dané povinnosti zakotveny především v těchto ustanoveních:

**Za alergeny se rozumí potraviny uvedené v Příloze II Nařízení 1169/2011:**

*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 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 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 čiřicí 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) 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 illinoinensis (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*

**Vlastní způsob uvádění je upraven v následujících ustanoveních Nař. 1169/2011**

*Čl. 44*

*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 článcích 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.*

*Čl. 21*

*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.***

*Článek 13*

*1. Aniž jsou dotčena opatření přijatá na vnitrostátní úrovni podle čl. 44 odst. 2, vyznačují se povinné informace o potravině na viditelném místě tak, aby byly dobře viditelné, snadno čitelné, a je-li to vhodné, nesmazatelné. Nesmějí být žádným způsobem skryty, zastřeny ani přerušeny jiným textem nebo vyobrazením či jiným zasahujícím materiálem ani od nich nesmí být odváděna pozornost.*

**V souhrnu tedy Nařízení 1169/2011 dává povinnost vyznačit u nebalených potravin (mezi které se dle čl. 1, odst. 3 Nař. 1169/2011 řadí i pokrmy) na viditelném místě písemný výčet stanovených alergenů obsažených v nabízených pokrmech.**

Zároveň je však v čl. 44, odst. 2 dána členským státům možnost přijmout vnitrostátní opatření, která mohou upravit způsob poskytování údajů nebo jejich částí případně způsob jejich vyjadřování a uvádění.

1. **Uvádění informace o obsažených alergenech zákazníkům**

Informací je písemné sdělení o všech alergenech přítomných v tom kterém konkrétním pokrmu. Seznam musí obsahovat veškeré nabízené pokrmy spolu s nápoji a potravinami, které zákazník nedostává v původním obalu. V tomto seznamu je u každého názvu pokrmu, potraviny, či nápoje uveden seznam všech přítomných alergenů, uvedený slovem **obsahuje:**, po němž následuje samotný výčet názvů alergenních složek.

V případě pokrmů je seznamem obsažených alergenů souhrn všech alergenních složek vnesených do pokrmu během jeho přípravy. V rámci receptury je nutno sledovat, která ze surovin vnáší do pokrmu který alergen. Mohou být uvedeny přímo v receptuře pokrmu, nebo je lze sepsat při přípravě konkrétního pokrmu (např. u výjimečných specialit, nebo u nutné nestandardní úpravy mimo recepturu). Výslednou informací pro zákazníka je pak souhrn všech alergenů, které byly do pokrmu v rámci přípravy vneseny. Do seznamu alergenů v nabízených pokrmech je třeba zařadit i balené potraviny a nápoje, podávaných zákazníkům **bez původního obalu**, je informací o obsažených alergenech jejich výčet vytvořený podle  seznamu složek na původním balení. K těmto potravinám je třeba řadit i stolní dochucovadla, kečupy, majonézy a hořčice nabízené zákazníkům bez původních obalů.

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 v nabízených pokrmech musí být vždy aktuální. Je tedy nutné zaznamenávat do ní veškeré operativní změny receptur tak, aby spotřebitel vždy dostal aktuální údaje.

**Písemná informace o alergenech může být zákazníkovi předána několika způsoby:**

1. Vyvěšením, umístěním na viditelném místě v provozovně
2. Uvedením přímo v jídelním lístku
3. Předložením zákazníkovi na jeho osobní vyžádání. Zákazník musí být prokazatelně, viditelně a zřetelně sděleno, že informace o obsažených alergenech obdrží po dotázání u obsluhy. Upozorněním viditelně umístěnou větou: „Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.“ Po vyzvání obsluha předá informaci o alergenu obsaženém v daném pokrmu.

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 alergenech, samotný jídelní lístek (pokud se provozovatel rozhodne zde tuto informaci uvádět).

1. **Informace o alergenech při prodeji na dálku**

Nařízení 1169/2011 nově upravuje i prodej potravin na dálku. V těchto případech platí ustanovení čl. 14

*1. Aniž jsou dotčeny požadavky na informace stanovené v článku 9, v případě balených potravin nabízených k prodeji komunikačními prostředky na dálku:*

*a) povinné informace o potravinách, s výjimkou údajů uvedených v čl. 9 odst. 1 písm. f), musí být k dispozici před dokončením nákupu a uvedeny na materiálu podporujícím prodej na dálku nebo musí být poskytnuty jinými vhodnými prostředky jasně určenými provozovatelem potravinářského podniku. V případě využití jiných vhodných prostředků musí být povinné informace o potravinách poskytnuty, aniž by provozovatel potravinářského podniku přenášel na spotřebitele dodatečné náklady;*

*b) veškeré povinné údaje musí být k dispozici v okamžiku doručení.*

*2. V případě nebalených potravin nabízených k prodeji komunikačními prostředky na dálku musí být údaje vyžadované podle článku 44 dány k dispozici podle odstavce 1 tohoto článku.*

*3. Ustanovení odst. 1 písm. a) se nevztahuje na potraviny nabízené k prodeji prostřednictvím prodejních automatů nebo automatizovaných obchodních prostor.*

Spotřebitel tedy musí být o obsažených alergenech informován již v průběhu objednávání zboží na dálku, a to prostřednictvím webových stránek, nebo jiným vhodným prostředkem, a informace musí být k dispozici i v okamžiku doručení objednaného zboží zákazníkovi, například tak, že dovozce pokrmu bude mít k dispozici seznam obsažených alergenů, který předloží zákazníkovi na vyžádání.

1. **Zdroje informací o obsažených alergenech**

K tomu, aby provozovatel zařízení společného stravování mohl vytvořit seznam alergenů v konkrétním pokrmu tak, jak je uvedeno v kapitole 2, 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:

*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 potravině, 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.*

Alergeny obsažené ve zpracovávaných potravinách jsou uvedeny v seznamu složek. Od 13.12.2014 pak bude alergenní složka zvýrazněna tak, aby byla odlišitelná od ostatních složek. V případě nebalených potravin mohou být informace o obsažených alergenech uvedeny i v dokladech doprovázejících danou potravinu.

V případě, že zařízení společného stravování zpracovává potraviny, které samo vyrobilo v rámci své jiné podnikatelské činnosti (např. smetana vyrobená na farmě připojené k restauraci), musí řídit informace o obsažených alergenech provozovatel tohoto zařízení sám na základě znalostí postupu výroby zpracovávaných potravin.

1. **Příklady praktické aplikace**

Následující dva příklady jsou ilustrativní.

1. ***Zařízení společného stravování bez prodeje na dálku***

V receptuře každého pokrmu je uveden úplný výčet všech používaných surovin. U každé suroviny je uvedeno, které alergeny obsahuje. Souhrnem je pak informace o celkovém obsahu alergenů v koncovém výrobku.

Příklad (je uvedeno kompletní složení všech surovin, alergeny jsou uvedeny tučně):

*Karbanátky se šťouchanými brambory*

*šťouchané vařené brambory 50 %: (brambory 49 %, cibule 0,6 %, řepkový olej).*

*pečené karbanátky 30 %: (vepřové maso 83 %, strouhanka [****pšeničná*** *mouka, pitná voda, řepkový olej, pekařské droždí, jedlá sůl s jodem, zlepšující přípravek (cukr, emulgátory: E 471,* ***sójový*** *lecitin, E 472e; sladová* ***ječná*** *mouka,* ***sójová*** *mouka, antioxidant: kyselina L-askorbová)],* ***vejce,*** *pitná voda, cibule, jedlá sůl, sušený česnek, koření).*

*Omáčka 20 %: pitná voda, cibule, kořenicí přípravek [jedlá sůl, plně ztužený palmový tuk,* ***sójový*** *hydrolyzát,* ***pšeničný*** *škrob, masový extrakt, cukr), sušená zelenina (pastinák, petržel, mrkev, cibule, petrželová nať,* ***celer,*** *kořen libečku, pórek, česnek), extrakt koření, aroma, kvasnicový extrakt, koření], modifikovaný škrob, jedlá sůl, sušené hřiby pravé, červené víno, rajčatový protlak, sušený česnek, koření.*

Zvýrazněny jsou názvy obilovin obsahujících lepek, celer, sója a vejce. Ve výsledném souhrnu budou alergeny uvedeny pod obecnými názvy:

***Karbanátky se šťouchanými brambory. Obsahuje: lepek, sóju, vejce, celer***

Následně se vytvoří seznam všech možných nabízených pokrmů ve formě zvláštního jídelního lístku. Do seznamu nabízených pokrmů s uvedením jejich alergenů je nutné zahrnout i balené potraviny podávané zákazníkům bez původních obalů. Mezi ně patří např. čepované a rozlévané nápoje, potraviny a nápoje nabízené formou snídaňových samoobslužných barů, stolní ochucovadla a kečupy, hořčice a majonézy podávané bez původního obalu.

Seznamy obsažených alergenů a informace předávané zákazníkovi musí být neustále aktuální. Proto je třeba zahrnout do nich všechny změny v nabídce, případně v receptuře, jako jsou:

* Změny receptur zavedených pokrmů
* Zavedení nového pokrmu do nabídky
* Operativní úpravy pokrmu nad rámec receptury (např. mimořádné dochucení sójovou omáčkou, zahuštění moukou atd.)
* Variabilita používaných surovin

Při každé z uvedených změn je nutné zrevidovat i obsažené alergeny, a následně aktualizovat jejich soupis. V případě variability surovin, kdy se může objevit jak surovina s alergenem, tak surovina bez něj, je bezpečnější alergen vždy deklarovat.

Seznam alergenů pak musí být zpřístupněn zákazníkovi vhodným způsobem tak, jak bylo uvedeno v kapitole 2. Při volbě způsobu je vždy třeba přihlédnout k podmínkám dané provozovny. Pro provozy samoobslužné, stánkové, kde je omezený kontakt zákazníka s obsluhou, je nejvhodnějším způsobem vyvěšení soupisu na viditelném místě v provozovně. V případě provozoven, kde je kontakt zákazníka s obsluhou bližší, je možné využít i další způsoby zpřístupnění.

1. ***Zařízení společného stravování s možností prodeje na dálku***

Základem je písemný souhrn všech nabízených pokrmů s uvedením obsažených alergenů vytvořený totožným způsobem jako v předchozím případě.

Informace o alergenech musí mít zákazník již v době objednávky. Buď bude informace o alergenech uvedena na webových stránkách, přes které se pokrmy objednávají, nebo může být předána jiným způsobem jasně určeným provozovatelem stravovacího zařízení – zákazník tedy musí být jasně informován o tom, jak mu mohou být přítomné alergeny sděleny – např. upozorněním při zahájení telefonické objednávky.

S prodejem pokrmů na dálku pak souvisí další povinnost – mít k dispozici informace o obsažených alergenech v okamžiku předání potraviny. V tomto případě je dostačující, pokud rozvážková služba bude mít u sebe písemný souhrn všech nabízených pokrmů s uvedením obsažených alergenů, tak, aby mohla zákazníkovi znovu poskytnout informaci o alergenech obsažených v doručeném pokrmu.