

## **Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům v podmínkách zařízení školního stravování**

Dne 13. prosince 2014 nabývá účinnosti Nařízení Evropského parlamentu a Rady EU č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Podle tohoto nařízení se musí každý spotřebitel (strávník) dozvědět, zda se v nabízené potravine nebo pokrmu vyskytují alergeny. Seznam sledovaných alergenů je v nařízení přímo uveden. Každý členský stát si pak může zvolit konkrétní způsoby, jakými bude spotřebitel informován.

### **Jakým způsobem informovat strážníky, zákonné zástupce dětí, žáků?**

Splnění povinnosti může mít několik variant, bohužel však stále chybí příslušná vnitrostátní legislativa, která by vše blíže definovala. Ministerstvo zdravotnictví připravuje metodický pokyn, kterým bude upřesněn způsob poskytování informací spotřebitelům.

Zařízení školního stravování, jako „provozovatel potravinářského podniku“, bude muset poskytnout strážníkovi informaci o alergenech při **výdeji pokrmů**, např. prostřednictvím platného denního jídelního lístku, informace o alergenech bude nutné poskytnout už při **objednávání pokrmů**, pokud je zabezpečováno **dálkovým přístupem**, tak i dálkovým přístupem, a v neposlední řadě i přímo v listinné podobě na viditelném místě v **zařízení školního stravování**.

Proč vymýšlet něco, s čímž se naši sousedé na Slovensku zabývají již několik let. Sáhne-li do slovenských jídelních lístků, jsou alergenní potraviny vyznačeny v jídelníčku číselným kódem, anebo jsou u pokrmu přímo vyjmenovány.

Upozorňuji na skutečnost, že naše připravované národní předpisy nemusí obsahovat stejná sdělení. Pokud nebude včas zpracována národní legislativa na této úrovni, připravíme školní stravovací provozy na nastávající situaci vlastním způsobem. Jedná se o poměrně časově náročnou práci, vyžadující pečlivé přejímky potravin, evidenci potravin a zbožiznalství.

Výše uvedené sdělení vychází pouze z praxe. Ministerstvo zemědělství vydalo v roce 2013 Příručku pro provozovatele potravinářských podniků k nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, která je k dispozici v elektronické podobě na adrese: [www.eagri.cz](http://www.eagri.cz), email: [info@mze.cz](mailto:info@mze.cz) a může sloužit jídelnám jako metodická pomůcka.

### **Jak zjistíte z potravin a surovin alergenní složky?**

V praxi se musí školní jídelna informaci o přítomnosti alergenu v potravine dozvědět od dodavatele, a to buď přímo z obalu suroviny a potraviny, etikety, nebo z dodacích listů.

### **Co najdeme na obalech a etiketách potravin?**

Obal nejen chrání potravinu před znehodnocením, ale obsahuje mnoho důležitých informací. Některé údaje jsou povinné a stanovuje je zákon, v některých případech jsou údaje nepovinné. **Na obalu a etiketě se můžete se dočíst:**

název potraviny, kdo potravinu vyrobil či dovezl, z jaké země potravina pochází, množství výrobku, datum použitelnosti (u potravin, které se kazí), datum minimální trvanlivosti, údaj o způsobu skladování, o způsobu použití, složení potraviny (jednotlivé složky jsou seřazeny sestupně za sebou podle obsahu v potravine od té, které je ve výrobku nejvíce, včetně přídatných látek), údaje o výživové hodnotě, čerpání doporučené denní dávky, množství vitamínů a minerálních látek, obsah jedlé soli v %, pokud jí potravina obsahuje více než 2,5%, údaje o určení potraviny pro zvláštní výživu a upozornění na obsah **alergenů**. Údaje na obalech potravin dále obsahují upozornění pro osoby, které trpí nesnášenlivostí potravin fenylketonurie, celiakie (špatné trávení lepku obilovin), laktózy (mléčný cukr), upozornění, že potravina není vhodná pro některé skupiny obyvatel (těhotné a kojící ženy, děti do tří

let), obsahu sušiny, údaj o ošetření potravin ionizujícím zářením, geneticky upravované části (např. kukuřice, sója), dále značky (např. Klasa, Bio), symboly (light).

**Nařízení č. 1169/2011 uvádí tento seznam alergenů:**

### **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 čířící prostředek u piva a vína

**5.** Jádra podzemnice olejné (arašídny) 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) 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 SO<sub>2</sub>, 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

**Úřední věstník Evropské unie L 304/43**

(úplné znění nařízení je přílohou tohoto sdělení)

Pro provozovatele potravinářských podniků, v našem případě pro zařízení školního stravování, z tohoto nařízení vyplývá a je povinné:

### Uvádění alergenů na jídelní lístek

K uvádění alergenů na jídelní lístek vám může pomoci upravený program evidence stravovací služby anebo budete muset na jídelníček alergeny doplňovat ručně. Ruční doplňování alergenů nebude zcela mechanická záležitost. U některých pokrmů přítomnost alergenu ukazuje sám název – např. celerová polévka, rybí filé s hořčičnou omáčkou. U jiných pokrmů tomu na první pohled tak není, ovšem složení surovin je natolik jasné, že by s určením alergenu neměl být problém (např. výrobky s moukou – těstoviny, knedlíky, jogurt, sýry, vaječné melanže apod.). Další je skupina potravin, kde správné určení alergenů nebude tak snadné - různé základy na polévky a omáčky, sterilovaná zelenina, zeleninové omáčky a polévky, pasty, pesta, kořenící směsi na maso, zeleninu a jednou v nich bude zastoupen celer, hořčičné semínko, sezamové semeno, sójové boby, ořechy atp., jindy ne anebo bude záležet na tom, jaké potraviny do pokrmu na základě rozpisu surovin použijete. Komplikací může být i to, že určitou potravinu vám jednou dodá dodavatel s alergenem, jindy bez něho, nebo srovnatelný výrobek vám jeden dodavatel dodá s alergenem, druhý bez alergenu.

**Stravovací provozy** dosud nejsou na oznámení o alergenech připraveny. To bude mít praktický dopad pro vedoucí školní jídelny, které **budou povinny** v závěru roku 2014:

- při příjmu potravin pečlivě sledovat zda potravina obsahuje alergen či ne
- ke všem recepturám doplnit přítomnost alergenů,
- při přípravě stravy používat receptury pokrmů a rozpis surovin s doplněnými informacemi o alergenech
- alergeny vytisknout na jídelní lístek 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.

### Příklad zpracování informací o potravinách pro strážníky s uvedením kódu alergenu:

Modelová denní sestava jídelního lístku

Chléb<sup>1</sup>, máslo<sup>7</sup>, vařené vejce<sup>3</sup>, mléko<sup>7</sup>, jablko

Polévka celerová<sup>9,1,7</sup>

Rybí filé<sup>4</sup> na másle<sup>7</sup>, brambory, rajčatový salát, carotela

Puding<sup>7</sup> s ovocem, čaj ovocný, piškoty<sup>1,3,7</sup>

Zapečené těstoviny<sup>1,3,7</sup> se zeleninou<sup>9</sup>, okurkový salát, čaj černý

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

**Informací se rozumí písemné sdělení** o všech alergenech přítomných v každém konkrétním pokrmu a nápoji. Alergeny přítomné v pokrmu musí být (pokud není informace o alergenech uvedena prostřednictvím kompletního složení pokrmu se zvýrazněním alergenů) uvedeny slovem „**obsahuje**“ (po něm následuje samotný výčet názvů alergenních složek) – např.: *Obsahuje lepek, sóju, vejce, celer.*

To strážníkům, kteří trpí alergií na potraviny nebo nesnášenlivostí, zejména pokud je vyvolávají látky, které nejsou v nařízení uvedeny, umožňuje pouze **informovaný výběr potravin**, které jsou pro ně bezpečné.

**Poskytování informací o alergenech na vyžádání se nepovažuje za způsob poskytnutí informací.**

K vytvoření seznamu alergenů v konkrétním pokrmu musí být k dispozici kompletní údaje o zpracovávaných potravinách a surovinách:

- výrobci potravin musí na obaly (v případě nebalených potravin do průvodní dokumentace) uvádět veškeré povinné údaje, včetně alergenů
- v rámci receptury je nutné sledovat, která ze surovin vnáší do pokrmu který alergen
- alergeny mohou být uvedeny přímo v receptuře pokrmu, nebo je lze sepsat při přípravě konkrétního pokrmu
- výsledná informace pro strážníka je se souhrnem všech alergenů, které byly do pokrmu v rámci přípravy vneseny

**POZOR na „nestandardní“ operace při přípravě (např. zaprášení pokrmu moukou po regeneraci ze zchlazeného stavu – přídavek mouky z důvodu zřídnutí po regeneraci).**

**Případné dochucení pokrmů ve výdejně pokrmů, samostatná příprava nápojů ve výdejně pokrmů.**

### **Další informace**

Lidé postižení potravinovou alergií nebo intolerancí musí alergenní potraviny naprosto vyloučit ze svého jídelníčku. Proto je velmi důležité, aby výrobce uváděl látky způsobující alergie nebo nesnášenlivost na obalu. Deklarace alergenních složek na obalech potravin je pro spotřebitele s potravinovou alergií nebo intolerancí naprosto klíčová k zajištění informovaného výběru vhodných potravin. Nabídka potravin speciálně vyrobených pro osoby s určitou potravinovou alergií nebo intolerancí je stále ještě poměrně omezená. V tržní síti jsou dnes běžně dostupné např. speciální „bezlepkové“ a „bezlaktózové potraviny“, již se velmi často můžeme setkat i s potravinami, u kterých výrobce garantuje např. nepřítomnost ořechů, arašídů (jedná se například o označení „nut-free“, logo přeškrtnutého arašídu apod.).

Obecně pro tyto potraviny platí, že tímto označením výrobce poskytuje spotřebiteli vyšší záruku, že výrobek daný alergen neobsahuje. Nezbytným předpokladem pro použití označení zaručujícího nepřítomnost alergenů je zavedení velmi důsledného systému preventivních opatření k zamezení nepřítomnosti alergenní složky, pravidelná verifikace těchto opatření, pravidelná vstupní kontrola surovin a výstupní kontrolu finálních výrobků atd.

Lidé s potravinovou alergií nebo intolerancí však nemohou být odkázáni pouze na speciálně vyrobené potraviny. Zařazování vhodných běžných potravin obecně přispívá k větší rozmanitosti stravy osob s potravinovou alergií nebo intolerancí.

Spotřebitele s potravinovou alergií nebo nesnášenlivostí lepku však musí při výběru vhodných běžných potravin bedlivě sledovat složení výrobku.

### **Jak se alergenní složky značí?**

Výrobci jsou povinni na svých obalech uvádět výčet všech složek použitých ve výrobku. Pokud je složka určité potraviny vyrobená z dalších dílčích podsložek, musí výrobce uvádět i jednotlivé podsložky.

Kromě výše uvedených obecných požadavků na deklaraci složení potravin stanovují platné právní předpisy rovněž zvláštní požadavky na označování alergenních složek a složek, které u citlivých jedinců vyvolávají nesnášenlivost - intoleranci.

### **Co Nařízení 1169/2011 mimo jiné obsahuje?**

**obecná ustanovení** stanoví základ pro zajištění vysoké úrovně ochrany spotřebitelů v souvislosti s informacemi o potravinách, vztahuje se na provozovatele potravinářských podniků ve všech fázích potravinového řetězce, kde se činnosti týkají poskytování informací o potravinách spotřebitelům, jsou v něm vysvětleny **definice** co jsou potraviny, zpracování, potravinářský enzym, potravinářské přídatné látky, pomocné látky, aromat, maso, strojně oddělené maso, reklama, čím se rozumí **zařízením společného stravování** – jakékoli zařízení (včetně vozidel, s pevným stanovištěm a přenosných stánků) jako jsou například restaurace, závodní jídelny, školy, nemocnice a cateringové firmy, v němž se v rámci běžné činnosti připravují potraviny určené k přímé spotřebě konečným spotřebitelem, **zásady pro povinné informace** o potravinách – např. označení, složení, vlastnosti, charakteristika, trvanlivost, uchování a bezpečné použití, dopad na zdraví, výživové vlastnosti, **seznam povinných údajů, dostupnost a umístění povinných informací o potravinách.**

**Přílohy:** např. příloha I – zvláštní definice, **příloha II – látky nebo produkty vyvolávající alergie nebo nesnášenlivost**, příloha III – potraviny, jejichž označení musí obsahovat jeden nebo více dalších údajů, příloha IV, příloha V, příloha VI, příloha VII uvádění a pojmenování složek, příloha VIII, příloha IX, příloha X – **datum minimální trvanlivosti, datum použitelnosti a datum zmrazení**, příloha XI – druhy masa, u nichž je povinné uvádět zemi původu, příloha XII, příloha XIII – referenční hodnoty příjmu, příloha XIV – převodní faktory.

### **Přehled ostatních vybraných vnitrostátních předpisů v oblasti potravinového práva**

Zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů

Zákon č. 166/1999 Sb. o veterinární péči a o změně souvisejících zákonů (veterinární zákon)

Vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných

Zákon č. 205/2004 Sb., kterým se v rámci společné organizace trhu s mlékem a mléčnými výrobky stanoví bližší podmínky poskytování podpory a národní podpory spotřeby mléka a mléčných výrobků žáky, kteří plní povinnou školní docházku ve školách zařazených do sítě škol

Vyhláška č. 243/2002 Sb., kterou se provádí zákon č. 452/2001 Sb., o ochraně označení původu a zeměpisných označení a o změně zákona o ochraně spotřebitele

Zákon č. 505/1990 Sb., o metrologii, v platném znění

Zákon č. 258//2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů.

Slouží jako metodická pomůcka pro zařízení školního stravování v Kraji Vysočina.  
2014-07-04, zpracovala: Olga Johanidesová, OŠMS Krajský úřad Kraje Vysočina.