

## Kontrola značení alergenů ve stravovacích provozech MSK

V souladu s požadavky nařízení EP a Rady (EU) č.1169/2011 je provozovatel stravovacího zařízení povinen u nabízených pokrmů označit látky způsobující alergie nebo nesnášenlivost. Jedná se o látky, které byly použity při výrobě pokrmů a jsou v konečném výrobku stále přítomny.

V posledních letech je tedy kontrola značení alergenů běžnou součástí státního zdravotního dozoru. Kontrola probíhá jednak papírově tj. porovnáním uvedeného seznamu alergenů s recepturou a použitými surovinami; jednak formou odběru vzorků, u kterých je vytipován alergen neuvedený ve výčtu, ale z charakteru pokrmu je možné předpokládat jeho přítomnost (například u zeleninového rizota je „podezřelé“ pokud v seznamu alergenů není uveden celer).

V roce 2018 byly nedostatky při poskytování informací o alergenech konstatovány v 5% případů. Z 20 odebraných vzorků byl výčet alergenů neúplný ve 13 z nich.

Příklady nálezů „neoznačených“ alergenů jsou uvedeny v následující tabulce:

<b>Pokrm (2018)</b>	<b>Uvedený alergen</b>	<b>Neuvedený alergen (vyšetření vzorku)</b>	<b>Původ alergenu (ze suroviny)</b>
čočková polévka s párkem	lepek, celer	mléko	hotová jíška
rizoto s kuřecím masem a sýrem	mléko	celer	podlití zeleninovým vývarem
smažené korbáčiky s pikantní omáčkou	lepek, vejce, mléko	hořčice	tatarka s obsahem hořčice použita pro výrobu pikantní omáčky
kuřecí plátek s rajčaty a mozarellou	mléko	celer	kořenící směs GYROS
boloňské špagety	sója a mléko	lepek	na obalu špaget uvedena semolinová mouka
kuřecí maso, ragů z červené čočky	lepek	celer	použita zmrazená zelenina na svíčkovou
boloňské lasagne	celer, obiloviny	mléko	použita smetana na vaření

Nejčastěji je zapomínáno na přítomnost **celeru, hořčice, lepku a mléčné bílkoviny**.



Ojediněle nastává i situace, kdy provozovatel alergeny neznačí vůbec a personál není schopen poskytnout spotřebitelům požadované informace. Provozovatelé rovněž zapomínají uvádět alergeny u nápojů, nejvíce u vína (oxid siřičitý) a piva (lepek). Často k dochucování jídel používají zmrazenou zeleninu, kořenící směsi, bujony a zeleninové kostky, které obsahují celer, sójové extrakty, někdy i lepek.

Výsledky kontrol ukazují, že polovina až dvě třetiny provozovatelů má s dodržováním této povinnosti problém. Příčinou je zejména nesledování složení jednotlivých surovin použitých k výrobě pokrmů, ale i neaktualizování seznamu alergenů dle skutečných receptur.