

Značení alergenů v pokrmech: letos ještě více závad

Před rokem jsme na našem webu [informovali](#) o výsledcích kontroly značení alergenů (přesněji řečeno látek způsobující alergie nebo nesnášenlivost) v pokrmech nabízených v restauracích, kantýnách, jídelnách a dalších typech zařízení společného stravování.

Zajímalo nás, zda jsou informace poskytované restaurací správné a zákazník se může spolehnout, že žádný z alergenů nezůstal opomenut a tudíž neznačený. V 8 z 15 odebraných vzorcích byly zjištěny alergeny, o kterých nebyl zákazník nijak informován. V takovém případě by mohl přijít k újmě v podobě alergické nebo jiné reakce na látku v potravíně, kterou jeho tělo nesnáší. Uvádí se, že osob trpících nějakou formou potravinové alergie je v populaci v řádu jednotek procent.

S ohledem na neuspokojivá loňská zjištění jsme slíbili, že kontroly budou probíhat i v tomto roce. Jaké jsou výsledky? Tentokrát nevyhovělo 11 z 18 odebraných vzorků, v přepočtu 61 % (před rokem 54 %). Nejčastěji byl detekován celer a hořčice, ve dvou případech restaurace zapomněla na mléčnou složku. Za porušení povinnosti budou provozovatelům uloženy pokuty.



Foto: <https://www.pexels.com/search/restaurant%20food/>