

## Jak dopadly kontroly značení alergenů

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. V roce 2018 byly nedostatky při poskytování informací o alergenech konstatovány v 5 % kontrol.

Byly také provedeny odběry vzorků pokrmů, u kterých byl vytipován alergen neuvedený ve výčtu, ale z charakteru pokrmu bylo možné předpokládat jeho přítomnost (například u zeleninového rizota je „podezřelý“ pokud v seznamu alergenů není uveden celer). Z 20 odebraných vzorků byl výčet alergenů neúplný ve 13 z nich.

Nejčastěji provozovatelé zapomněli uvést přítomnost **celeru, hořčice, lepku a mléčné bílkoviny**.

Nejčastější alergen



Ojediněle došlo k situaci, kdy provozovatel alergenů neuvedl vůbec a personál nebyl schopen poskytnout spotřebitelům požadované informace. Provozovatelé často neuvádí alergenů u nápojů, nejvíce u vína (oxid siřičitý) a piva (lepek). K dochucování jídel používají zmrazenou zeleninu, kořenící směsi, bujony a zeleninové kostky, přitom si neuvědomí, že tyto potraviny 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.