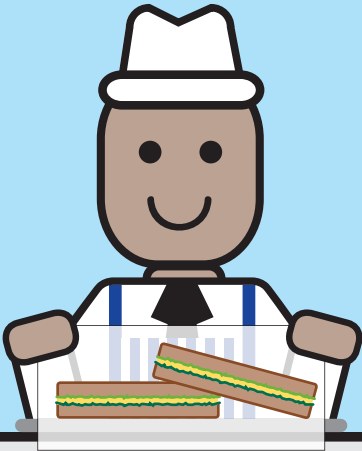
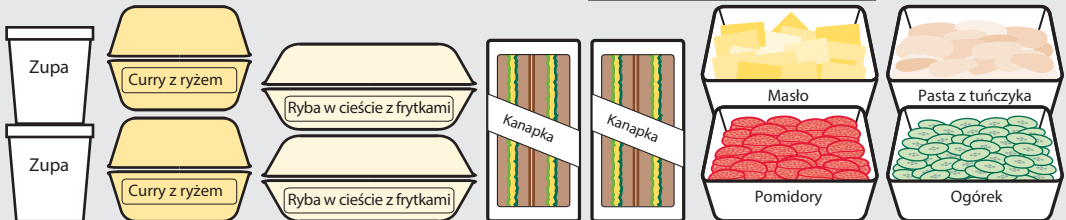
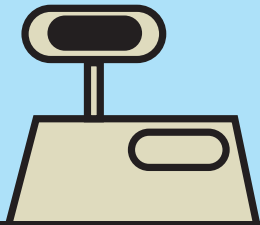


Informacje o alergenach w żywności nieopakowanej

Wytyczne dotyczące nowych przepisów w sprawie przekazywania konsumentom informacji o produktach spożywczych (ang. Food Information Regulations) dla małych i średnich przedsiębiorstw spożywczych



Alergie i nietolerancje pokarmowe
Przed złożeniem zamówienia należy poinformować obsługę o indywidualnych wymagach dietetycznych.



Spis treści

| | |
|---|----|
| Wstęp | 1 |
| Nowe przepisy dotyczące żywności nieopakowanej | 3 |
| 14 alergenów | 5 |
| Sposoby informowania o alergenach | 9 |
| Sposoby radzenia sobie z silnymi reakcjami alergicznymi | 13 |
| Informacje o alergenach: lista kontrolna | 14 |
| Informacje dodatkowe | 16 |

Wstęp

Nastąpiły duże zmiany w zakresie przekazywania informacji konsumentom przez przedsiębiorstwa spożywcze.

13 grudnia 2014 r. weszło w życie Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Proces wprowadzania w życie nowych przepisów etykietowania żywności w Wielkiej Brytanii reguluje rozporządzenie z 2014 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji o produktach spożywczych (ang. FIR; Food Information Regulations 2014),

Rozporządzenie określa nowe wytyczne w niniejszym zakresie. Więcej informacji na temat nowych przepisów można znaleźć na stronie:

<http://food.gov.uk/science/allergy-intolerance/label/>

Do kogo zaadresowana jest ta broszura?

Niniejsza broszura jest przeznaczona, między innymi, dla:

- restauratorów, pracowników kawiarni i barów szybkiej obsługi,
- placówek gastronomicznych sprzedających żywność pakowaną na miejscu (w momencie sprzedaży), taką jak chleb, bułki, kanapki, ciasta oraz inne produkty,

- zakładów żywienia zbiorowego, takich jak szkoły, szpitale oraz domy opieki.

W przypadku, gdy do przygotowania produktu nieopakowanego wykorzystane są produkty pakowane, wówczas występowanie alergenów należy jasno i wyraźnie zaznaczyć w wykazie składników danego produktu pakowanego.

Należy przy tym wziąć pod uwagę fakt, że niektóre produkty (typu konserwy czy żywność sucha) mają długi okres przydatności. A zatem w okresie do dwóch lat od grudnia 2014 roku będzie można napotkać dwa sposoby etykietowania tychże produktów.

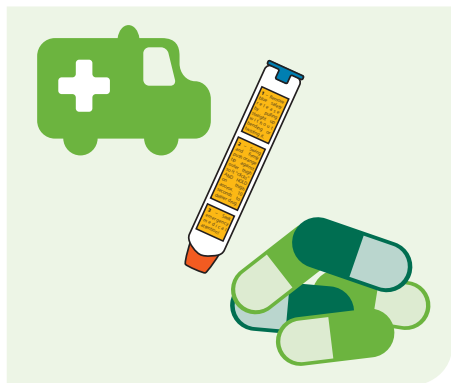
Więcej informacji dotyczących żywności nieopakowanej oraz sposobów rozpoznawania alergenów w niej zawartych można znaleźć w ulotce zatytułowanej „Alergie. Jakie czynniki brać pod uwagę przy etykietowaniu żywności”. Ulotka jest dostępna w wersji anglojęzycznej na stronie:

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/publication/allergy-labelling-prepacked.pdf>

Dlaczego alergie pokarmowe zasługują na uwagę

Reakcje alergiczne mogą prowadzić nie tylko do poważnych chorób, ale także do śmierci. Ponieważ nie ma na nie leku, jedynym sposobem na wyeliminowanie zagrożenia jest unikanie produktów zawierających alergeny.

Osoby pracujące w branży gastronomicznej powinny poważnie podchodzić do kwestii alergii pokarmowych. Zgodnie z nowymi **przepisami w sprawie** przekazywania informacji konsumentom o produktach spożywczych podmioty działające na rynku spożywczym ponoszą odpowiedzialność prawną za podawanie poprawnej informacji o składnikach alergicznych oferowanych produktów.



WAŻNE

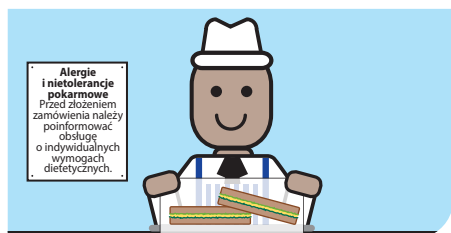
Definicja żywności nieopakowanej

Żywność opakowana obejmuje wszelkie produkty pakowane przed wystawieniem na sprzedaż, które spełniają następujące warunki:

- Produkt jest całkowicie lub częściowo umieszczony w opakowaniu.
- Produkt nie może być zmodyfikowany bez otworzenia lub wymiany opakowania.
- Produkt jest gotowy do sprzedaży zarówno dla konsumentów finalnych, jak i zakładów żywienia zbiorowego. Wszelkie pozostałe, uprzednio nieopakowane produkty określa się mianem żywności nieopakowanej. Zalicza się do niej produkty pakowane w placówkach, gdzie są one sprzedawane, takich jak bary kanapkowe, piekarnie czy delikatesy.

Uwaga: na potrzeby tej broszury, miano żywności nieopakowanej odnosi się do wszelkich produktów sprzedawanych bez uprzedniego opakowania. Zalicza się do nich produkty nieopakowane oraz pakowane na miejscu, dopiero w momencie sprzedaży (pakowane do bezpośredniej sprzedaży).

Nowe przepisy dotyczące żywności nieopakowanej



Rozporządzenie unijne wymienia 14 alergenów, których obecność należy zaznaczyć w składzie produktu. Tym samym zobowiązuje się wszystkie przedsiębiorstwa gastronomiczne do podawania składników alergennych zawartych w produktach przez nie sprzedawanych.

Nowe przepisy wprowadzono również dla przedsiębiorstw, sprzedających żywność nieopakowaną, takich jak stoiska w supermarketach, delikatesy, restauracje oraz placówki sprzedające jedzenie na wynos.

Przedsiębiorstwa gastronomiczne sprzedające żywność nieopakowaną są zatem zobowiązane do podania w karcie menu informacji o każdym produkcie zawierającym w swoim składzie jeden z tych 14 alergenów.

Sposoby informowania o alergenach

Informacje o alergenach muszą być czytelne i umieszczenie w miejscach dobrze widocznych, takich jak:

- karta menu,
- tablica,
- pakiet informacyjny.

W przypadku, gdy brakuje wyraźnej informacji o alergenach, konieczne jest wskazanie sposobu jej zaczerpnięcia, czy to w formie pisemnej, czy też ustnie.



Jeśli informacja o alergenach jest przekazana ustnie, wówczas muszą być spełnione następujące warunki:

- Możliwość weryfikacji informacji przez osoby trzecie
- Możliwość potwierdzenia zgodności podanej informacji z faktycznym składem produktu
- Rzetelność i spójność informacji

Więcej na ten temat można znaleźć na stronie 9, w części *Sposoby informowania o alergenach*.

Inne sposoby sprzedaży

Jeśli żywność jest sprzedawana na odległość, tak jak w przypadku telefonicznych zamówień na wynos, wówczas informacje o alergenach powinny być podane w następujący sposób:

- przed zrealizowaniem zamówienia (w formie pisemnej lub ustnie),
- przy dostawie (w formie pisemnej lub ustnie).

WAŻNE

Brak wiedzy nie usprawiedliwia

Zmiany w przepisach prawa żywnościowego oznaczają, że brak wiedzy na temat alergenów występujących w sprzedawanych produktach nie będzie już wystarczającym usprawiedliwieniem. Niedozwolona będzie również informacja, że wszystkie produkty sprzedawane w danej placówce mogą zawierać alergeny.

Osoby sprzedające żywność muszą znać składniki występujące w danym produkcie.



14 alergenów

Sporządzono listę 14 alergenów, których obecność należy wykazać w składzie sprzedawanych produktów. Poniżej podane są informacje dotyczące tych alergenów oraz przykłady ich występowania:

Seler



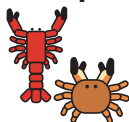
Dotyczy to selera naciowego, liści, nasion oraz bulwy korzenia. Często występuje w soli selerowej, sałatkach, niektórych produktach mięsnych, zupach oraz kostkach rosółowych.

Zboża zawierające gluten



Zalicza się do nich pszenicę (taką jak orkisz i kamut), żyto, jęczmień i owies. Często występują w produktach zawierających mąkę, takich jak niektóre proszki do pieczenia, ciasta, bułka tarta, pieczywo, ciastka, kuskus, produkty mięsne, makarony, kruche ciasta, sosy, zupy oraz żywność obsypana mąką. Obecność tego typu zbóż w produktach spożywczych musi być podana, przy czym kwestią wyboru pozostaje dostarczanie informacji na temat glutenu.

Skorupiaki



Dotyczy to krabów, homarów, krewetek koktajlowych oraz krewetek królewskich. Często występują w paście krewetkowej stosowanej do przygotowania tajskiego curry lub sałatek.

Jajka



Występują często w ciastach, niektórych produktach mięsnych, majonezie, musach, makaronach, tartach, sosach oraz produktach pokrytych polewą zawierającą jajka.

Ryby



Często występują w sosach rybnych, pastach warzywnych, sosach sałatkowych, kostkach rosółowych oraz sosie Worcestershire.

Łubin



Dotyczy to nasion łubinu oraz mąki; występuje w niektórych rodzajach chleba, kruchego ciasta i makaronu.

Mleko



Występuje w maśle, serze, śmietanie, mleku w proszku oraz jogurcie. Często spotykane również w produktach pokrytych polewą zawierającą mleko, zagęszczanych mąką zupach i sosach.

Mięczaki



Dotyczy to małż, ślimaków, kalmarów i trąbików. Występuje często w sosie ostrygowym lub jako składnik gulaszów rybnych.

Musztarda



Dotyczy to gotowej musztardy (np. w słoiczku), proszku musztardowego oraz gorczycy. Występuje często w pieczywie, potrawach curry, produktach mięsnych, sosach sałatkowych, sosach i zupach.

Orzechy



Dotyczy to migdałów, orzechów laskowych i włoskich, orzechów nerkowca, orzechów pekan, orzechów brazylijskich, pistacji, orzechów makadamia i orzechów Queensland. Występują w pieczywie, ciastkach, sucharach, deserach, lodach, marcepanie (pasta migdałowa), oleju z orzechów oraz sosach. Kruszone lub zmiażdżone migdały oraz płatki migdałowe wykorzystywane są często w daniach azjatyckich, takich jak curry lub duszone warzywa po chińsku.

Orzeszki



Występują w ciastkach, ciastach, potrawach curry, deserach oraz sosach do takich potraw, jak kurczak satay. Występują także w oleju i mące z orzeszków ziemnych.

Nasiona sezamu Występują w chlebie, paluszkach chlebowych, humusie, oleju sezamowym oraz tahini (pasta sezamowa).



Soja



Występuje w tofuu, fasoli edamame, japońskiej paście miso, białku sojowym oraz mące sojowej. Często stosowana w niektórych deserach, lodach, produktach mięsnych, sosach i produktach wegetariańskich.

Dwutlenek siarki



Często stosowany jako środek konserwujący suszone owoce, produkty mięsne, napoje bezalkoholowe i warzywa, jak również wino i piwo.

Zapis informacji o składnikach

Przygotowując dane potrawy, należy zwrócić uwagę na składniki podane w przepisie, po czym skrupulatnie zanotować, które z nich wchodziły w skład danej potrawy.

W przypadku, gdy w skład potrawy wchodzi żywność pakowana, należy pamiętać, że niektóre produkty mają długi okres przydatności. W związku z tym przez kilka lat od grudnia 2014 r. na produktach o długim okresie przydatności będzie można znaleźć zarówno stare, jak i nowe etykiety. Należy zawsze zapoznać się z treścią na opakowaniu.

Aby ustalić, które potrawy zawierają alergeny, należy:

- przygotowywać je według tego samego przepisu (wskazówka dla całego personelu kuchennego);
- zachowywać etykiety z informacjami o składzie produktów pakowanych, takich jak sosy, desery itp.;
- przechowywać składniki w oryginalnych opakowaniach (jeżeli to możliwe) lub zapisywać informacje o składzie danych produktów w łatwo dostępnym miejscu (na papierze lub w wersji elektronicznej);
- czytelnie oznaczać pojemniki w przypadku składników dostarczanych hurtowo, które są następnie dzielone na porcje i przechowywane w mniejszych pojemnikach;

- upewniać się, że pracownicy wiedzą gdzie i jak zapisane są informacje o alergenach;
- na bieżąco uaktualniać informacje o alergenach (w przypadku, gdy zmieniono przepis na daną potrawę lub wprowadzono nowe składniki);
- sprawdzać dostawy w celu upewnienia się, że dostarczono zamówione produkty oraz podano odpowiednie informacje dotyczące składu produktów;
- notować wszystko tak, aby w każdej chwili można było zidentyfikować źródło podanych informacji;
- upewniać się, że produkty są zamawiane u tego samego producenta (skład produktów może się różnić w zależności od producenta).

Sposoby informowania o alergenach

Istnieją różne sposoby przekazywania konsumentom informacji o alergenach. Należy wybrać taką metodę, która najbardziej odpowiada rodzajowi danego przedsiębiorstwa oraz sprzedawanym przez nie produktom.

Szkolenie pracowników

Przedsiębiorstwa spożywcze powinny zapewnić pracownikom przynajmniej podstawowe szkolenie w zakresie obowiązujących procedur i przepisów dotyczących przekazywania informacji o alergenach. Szkolenie, w takiej lub innej postaci, powinno zacząć się w dniu rozpoczęcia zatrudnienia w danym przedsiębiorstwie.

Przedsiębiorstwa w branży gastronomicznej muszą wiedzieć, jakie składniki alergenne występują w sprzedawanych przez nie produktach. W przypadku produktów zawierających więcej niż jeden alergen, takich jak na przykład zboża zawierające gluten i orzechy, alergeny muszą być wymienione z nazwy w wykazie składników, na przykład: pszenica i migdały.

Pracownicy powinni mieć łatwy dostęp do informacji o alergenach, które należy na bieżąco uaktualniać. W przypadku wykorzystywania częściowo gotowych produktów, należy nie tylko sprawdzić co wchodzi w ich skład, ale również



czy są one czytelnie oznaczone. Podczas przygotowywania potraw należy liczyć się z zanieczyszczeniem krzyżowym alergenami.

Pomoc w znalezieniu informacji o alergenach

W przypadku braku wyraźnej informacji o alergenach konieczne jest wskazanie konsumentowi, gdzie może jej zasięgnąć.

Taki znak nakierowujący konsumenta powinien znajdować się w miejscu dla niego oczywistym, na przykład w miejscu składania zamówienia, czyli przy kasie, na tablicy oraz w karcie menu.



Informacja o alergenach w formie pisemnej

Może być podana w kartach menu, na tablicach lub stronie internetowej, przy sprzedaży online. Na przykład:

- Kurczak w sosie korma – zawiera: mleko, migdały (orzechy)
- Ciasto marchewkowe – zawiera: mleko, jajka, zboże, orzechy włoskie

Foldery z informacjami o alergenach występujących w menu

W skład folderów zawierających informacje na temat alergenów występujących w menu wchodzi:

- opis produktu,
- wykaz składników,
- przepis lub tabela serwowanych potraw wraz z informacją o zawartych w nich składnikach alergennych; umożliwią one przekazanie konsumentom odpowiednich informacji na temat alergenów.

Przekazywanie konsumentom informacji na temat alergenów

Informacje na temat alergenów mogą być przekazane konsumentom nie tylko w formie pisemnej, ale również ustnie, podczas rozmowy. Można również wypracować własne metody, które przysłużą się czytelności i poprawności przekazywanej informacji.

Przykład tabeli zawierającej spis potraw i zawartych w nich alergenów

| Potrawa | Zboża zawierające gluten | Skorupiaki | Jajka | Ryby | Orzeszki | Nasiona soi | Mleko | Orzechy | Seler | Musztarda | Sesam | Starczany | łubin | Mięczaki |
|-------------------------|--------------------------|------------|-------|------|----------|-------------|-------|--------------|-------|-----------|-------|-----------|-------|----------|
| Kurczak w sosie korma | | | | | | | ✓ | ✓ Migdały | | | | | | |
| Risotto z owocami morza | | ✓ | | ✓ | | | ✓ | | ✓ | | | | | ✓ |
| Sernik cytrynowy | ✓ Pszemica | | ✓ | | | | ✓ | | | | | | | |

Umiejętność komunikacji

Umiejętne komunikowanie się personelu między sobą, jak również z konsumentami i dostawcami zapewni poprawność przekazywanej alergikom informacji.

WAŻNE

Istotna rola konsumenta

W sytuacji, gdy przedsiębiorstwo gastronomiczne zapewnia, przy użyciu odpowiednich znaków, że istnieje możliwość uzyskania od pracowników ustnej informacji o alergenach, obowiązkiem konsumenta jest zasięgnięcie owej informacji oraz poinformowanie personelu o indywidualnych wymogach dietetycznych.

Należy pamiętać, że informacja o składnikach alergennych zadecyduje ostatecznie o zakupie lub spożyciu danego produktu przez konsumenta.

Należy zastanowić się nad tym, jak:

- radzić sobie z pytaniami dotyczącymi alergenów;
- udzielić informacji konsumentom;
- umożliwić pracownikom dostęp do informacji.

Składniki naturalnie bezglutenowe i niezawierające glutenu

Szczególną uwagę należy zwrócić na rygorystyczne zasady dotyczące produktów bezglutenowych. Gdy produkt podany konsumentowi jest reklamowany jako bezglutenowy, wówczas nie może on zawierać więcej niż 20 mg glutenu.

Jeżeli żywność nieopakowana sprzedawana jest jako bezglutenowa, wówczas należy podjąć wymagane środki ostrożności, aby zapobiec zanieczyszczeniom krzyżowym.

W przypadku, gdy owe środki ostrożności nie mogą być zagwarantowane, zaleca się wówczas sformułowanie bardziej ogólne, takie jak „składniki nie zawierające glutenu”.

Niemniej jednak w obydwu przypadkach należy dołożyć wszelkich starań, aby zapobiec zanieczyszczeniom krzyżowym.

Więcej porad dotyczących produktów bezglutenowych można znaleźć na stronie:

www.food.gov.uk/business-industry/allergy-guide/gluten/

Sposoby radzenia sobie z silnymi reakcjami alergicznymi

Każdy pracownik powinien wiedzieć, jak postępować w przypadku wystąpienia silnej reakcji alergicznej u osoby z alergią.

WAŻNE

Objawy

Ponieważ inne choroby mogą mieć podobne objawy, czasami trudno jest stwierdzić, czy wystąpiła silna reakcja alergiczna. Najczęściej spotykanymi symptomami alergii pokarmowej są problemy z oddychaniem, spuchnięte usta i twarz oraz utrata przytomności.

W przypadku wystąpienia jednego z wyżej wymienionych objawów należy:

- Pozostawić konsumenta w tej samej pozycji (przemieszczenie go może tylko pogorszyć sytuację).
- Wezwać pogotowie ratunkowe (dzwoniąc pod numer 112 lub 999) i opisać sytuację, podkreślając prawdopodobieństwo wystąpienia silnej reakcji alergicznej lub wstrząsu anafilaktycznego. Niezwykle istotne jest użycie słowa anafilaksja, które podkreśli powagę sytuacji i zapewni podanie odpowiedniego leku.
- Zapytać konsumenta, czy ma przy sobie strzykawkę z adrenaliną i, jeśli zajdzie taka potrzeba, pomóc w jej znalezieniu. W sytuacji, gdy konsument nie radzi sobie z podaniem zastrzyku, wówczas przeszkolony w zakresie podawania adrenaliny pracownik lub ratownik pierwszej pomocy może zaoferować pomoc.
- Wysłać kogoś na zewnątrz lokalu, aby czekał na karetkę pogotowia, a samemu pozostać przy konsumencie do momentu przybycia pomocy.

Informacje o alergenach: lista kontrolna

1. Udzielając odpowiedzi na pytanie, czy dany produkt zawiera konkretny składnik, zawsze należy sprawdzić skład produktu, a nie opierać się na domysłach.
2. Sprzedając produkt zawierający co najmniej jeden składnik alergenny, należy wymienić ich nazwy na etykiecie, w tabeli lub karcie menu i upewnić się, że podana informacja jest poprawna.
3. Wykorzystując składniki uprzednio przygotowane (takie jak na przykład pasta kanapkowa), należy zachować informacje dotyczące ich składu. Wykaz składników znajduje się zazwyczaj na etykiecie lub fakturze.
4. Przygotowując żywność, należy zapisywać wszystkie wykorzystane składniki (oraz ich skład), włączając oleje, wszelkiego rodzaju sosy i dekoracje.
5. Zmieniając składniki danego produktu, należy upewnić się, że informacja dotycząca składu została uaktualniona, a pracownicy odpowiednio poinformowani o wprowadzonej zmianie.
6. Przygotowując produkt, który na życzenie konsumenta nie zawiera konkretnego składnika, należy upewnić się, że składnik ten nie znajdzie się w produkcie.
7. Przygotowując produkt dla osoby z alergią, należy upewnić się, że blat i sprzęty służące do przygotowywania żywności zostały dokładnie umyte. Aby zmniejszyć ryzyko reakcji alergicznej, należy też dokładnie umyć ręce przed przystąpieniem do przygotowania żywności.

Obsługa konsumentów z alergią pokarmową



1. „Przepraszam, czy ten produkt zawiera jajko?”



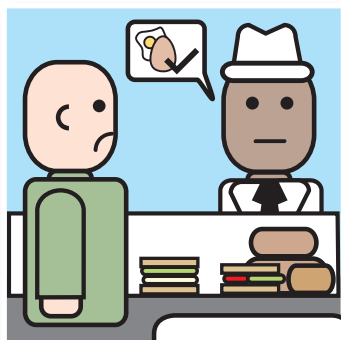
2. „Nie jestem pewien, zaraz sprawdzę.”



3. „Czy ten produkt zawiera jajko?”



4. „Chwileczkę, już sprawdzam.”



5. „Tak, ten produkt zawiera jajko.”



6. „Może zechciałby Pan wybrać coś innego?”

Dodatkowe informacje

- Więcej materiałów na temat informacji dotyczących alergenów można znaleźć w wersji anglojęzycznej na stronie:
www.food.gov.uk/allergen-resources
- Na bezpłatne szkolenie online poświęcone alergenom można zapisać się na stronie:
<http://allergytraining.food.gov.uk/>
- Dodatkowe informacje oraz porady na temat alergii i nietolerancji pokarmowych są dostępne w wersji anglojęzycznej na stronie internetowej brytyjskiej Agencji Standardów Żywności (ang. Food Standards Agency):
www.food.gov.uk/allergy
- Informacje na temat Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności są dostępne w wersji anglojęzycznej na stronie:
http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/index_en.htm
- Więcej informacji na temat glutenu można znaleźć na stronie brytyjskiej organizacji charytatywnej Coeliac UK:
www.coeliac.org.uk

Niniejsza broszura powstała przy współpracy:



Allergy UK

Tel.: (44) 1322 619898

E-mail: info@allergyuk.org

Strona: www.allergyuk.org



Anaphylaxis Campaign

Tel.: (44) 1252 546100

Infolinia: (44) 1252 542029

E-mail: info@anaphylaxis.org.uk

Strona: www.anaphylaxis.org.uk



British Hospitality Association

Tel.: 0207 404 7744

E-mail: bha@bha.org.uk

BRITISH RETAIL CONSORTIUM
for successful and responsible retailing



British Retail Consortium

Tel.: (44) 20 7854 8900

Strona: www.brc.org.uk



Coeliac UK

Tel.: 0845 305 2060

Strona: www.coeliac.org.uk



Food and Drink Federation

el.: (44) 20 7836 2460

Strona: www.fdf.org.uk








Food Solutions

Tel.: (44) 1572 812312

E-mail: bob@food-solutions.org

Więcej informacji i porad w zakresie żywności dostępnych jest na stronie internetowej brytyjskiej Agencji Standardów Żywności (ang. Food Standards Agency): food.gov.uk
Można stamtąd również pobrać tekst niniejszej broszury w wersji anglojęzycznej.

Brytyjska Agencja Standardów Żywności on-line

-  Na Facebooku food.gov.uk/facebook
-  Na Twitterze food.gov.uk/twitter
-  Na YouTube food.gov.uk/youtube
-  Najnowsze wiadomości na kanale RSS food.gov.uk/rss
-  Najnowsze wiadomości e-mailem food.gov.uk/email

**Aby zachować nasze dane kontaktowe w smartfonie,
należy zeskanować vCard z kodem QR.**



© Crown Copyright 2015 Wszelkie pytania dotyczące korzystania z informacji zawartych w niniejszej broszurze należy kierować na adres e-mail: psi@nationalarchives.gsi.gov.uk. Publikacja została wydana na terenie Anglii przez Agencję Standardów Żywności (ang. Food Standards Agency) w marcu 2015 r. Numer publikacji: FSA/1735/0614

