

## **1. Potravinová alergie a intolerance**

### **Co je potravinová alergie a intolerance a jak se projevuje?**

**Potravinová alergie** – je nepřiměřená reakce imunitního systému na určitou potravinu (její složku – zpravidla glykoprotein). Potravinové alergeny mohou u citlivých osob vyvolat zdravotní obtíže, v některých případech i velmi závažné. K vyvolání nežádoucí reakce mnohdy stačí mnohdy i stopová množství alergenní potraviny. V praxi se můžeme setkat velmi často s alergií na arašídy, ryby, sóju. Z hlediska odlišení od potravinové intolerance je důležité, že potravinová alergie zahrnuje vždy imunitní systém.

**Potravinová intolerance** – není způsobena imunitní reakcí, ale metabolickou poruchou. Jedná se o nedostatek nebo úplnou absenci látek (zpravidla enzymů), které se podílejí na zpracování potraviny nebo její složky. Příkladem může být laktózová intolerance způsobená nedostatkem laktázy - enzymu štěpícího mléčný cukr. Další velmi známým příkladem potravinové intolerance je celiakie neboli nesnášenlivost lepku.

### **Jak se potravinová alergie a intolerance projevuje?**

- Příznaky jsou velmi pestré. Může reagovat zažívací systém (zvracení, bolesti břicha, nadýmání, průjem), dýchací cesty (rýma, astma) nebo se projeví reakce na kůži (svědění, kopřivka, otoky, ekzém). Alergická reakce se může projevit krátce po požití jídla nebo s časovým odstupem až několika hodin.
- U velmi citlivých jedinců však potravinové alergeny mohou vyvolat závažnou, rychle nastupující alergickou reakci postihující řadu orgánových soustav lidského těla **tzv. anafylaktický šok**, který může zejména v případě neposkytnutí včasné odborné pomoci způsobit i smrt. Mezi nejčastější spouštěče anafylaktické reakce patří ryby, koryšci, burské ořechy, skořápkové plody.

### **Prevalence**

Studie zabývající se problematikou alergií na potraviny uvádí, že potravinovou alergií nebo intolerancí trpí přibližně 1-3 % dospělé populace a 4-6 % dětské populace. Výskyt alergií souvisí také s kulturou a stravovacími zvyklostmi. S věkem se snášenlivost potravin zvyšuje. Např. alergie na vejce a kravské mléko se s postupujícím věkem vytrácí, zatímco alergie na ořechy, luštěniny a koryše přetrvává velmi dlouho a někdy zůstává.

## **2. Informace pro spotřebitele**

Jediným účinným opatřením u potravinové alergie a intolerance je v současnosti vyloučení dané potraviny z jídelníčku. Postižený alergií musí pečlivě sledovat označení potravin. Informace o látkách a produktech vyvolávajících alergii nebo intoleranci je u osob s potravinovou alergií a intolerancí klíčové pro zajištění bezpečného výběru potraviny.

Povinnost provozovatelů potravinářských podniků označovat alergeny byla do potravinového práva zavedena již v roce 2003 (směrnici 2003/89/ES). Až do vydání nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům se však tato povinnost vztahovala pouze na balené potraviny.

Nařízení (EU) č. 1169/2011 požadavek na označování alergenů rozšiřuje i na nebalené potraviny tedy i pokrmy. Podle nové právní úpravy tak budou všichni provozovatelé zařízení společného stravování (restaurace, kavárny, bary, cukrárny rychlá občerstvení, jídelny, menzy atd.) povinni spotřebiteli poskytnout informace o výskytu alergenních látek a produktů použitých při přípravě pokrmu.

Existují důkazy, že častou příčinou projevů potravinové alergie jsou právě nebalené potraviny. Například průzkum European Federation of Allergy and Airways Diseases Patients' Associations (EFA) uvádí, že 7 z 10 reakcí proběhne při stravování mimo domov. Nová povinnost informovat spotřebitele o alergenech také v případě nebalených potravin včetně pokrmů zvýší informovanost spotřebitelů a poskytne vyšší záruku bezpečného výběru potravin pro osoby s potravinovou alergií nebo intolerancí.

### **3. Právní rámec**

#### **Předpisy EU**

Nová povinnost provozovatelů zařízení společného stravování poskytovat spotřebitelům informace o alergenních látkách a produktech obsažených v pokrmech vychází z **čl. 44 nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům**, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004.

**Nařízení (EU) č. 1169/2011 ukládá nově povinnost poskytnout konečnému spotřebiteli informace o alergenních látkách také u nebalených potravin, mezi které spadají rovněž pokrmy podávané v zařízeních společného stravování.**

Požadavky na poskytování informací o látkách a produktech způsobujících alergie nebo nesnášenlivost jsou upraveny zejména v člancích 8, 9, 13, 14, 21 a 44 a v příloze II nařízení (EU) č. 1169/2011 – citace jednotlivých ustanovení viz. příloha.

**Konkrétní alergenní látky a produkty, na které se vztahuje informační povinnost dle nařízení (EU) č. 1169/2011 jsou uvedeny v příloze II.** Jedná se o 14 skupin potravinových alergenů, které jsou nejčastější příčinou alergických reakcí u spotřebitelů:

1. obiloviny obsahující lepek, konkrétně: *pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut, nebo jejich hybridní odrůdy*
2. koryši
3. vejce
4. ryby
5. arašíd
6. sójové boby
7. mléko
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)*
9. celer
10. hořčice
11. sezamová semena
12. oxid siřičitý
13. vlčí bob
14. měkkýši.

V příloze II jsou rovněž specifikovány konkrétní produkty, u kterých bylo prokázáno, že v důsledku použité technologie výroby již výsledná potravina neobsahuje rezidua alergenních látek původně obsažených v surovině. Na tyto produkty se z výše uvedeného důvodu informační povinnost nevztahuje. Jedná se například o obiloviny použité k výrobě alkoholických destilátů nebo zcela rafinovaný sójový olej.

**Příslušná ustanovení nařízení (EU) č. 1169/2011 upravující poskytování informací o alergenních látkách se použijí od 13. prosince 2014.**

**Nařízení (EU) č. 1169/2011 stanovuje v čl. 44 obecnou povinnost poskytnout konečnému spotřebiteli informace o alergenních látkách u nebalených potravin tedy i pokrmů, avšak zároveň dává členským státům možnost upravit si na národní úrovni vlastní způsob poskytování těchto údajů, způsob jejich vyjadřování a uvádění.**

### **Právní předpisy ČR**

Povinnost poskytnout informace o alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů dle nařízení (EU) č. 1169/2011 je blíže upřesněna zákonem č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 139/2014 Sb., konkrétně ustanovení (§ 9a) - citace příslušných ustanovení viz. příloha.

#### Pozn.

*V první polovině roku 2015 bude vydána prováděcí vyhláška Ministerstva zemědělství o způsobu označování potravin, která bude podrobněji upravovat způsob poskytování údajů o alergenních látkách, způsob jejich vyjadřování a uvádění.*

## **4. Jaké jsou tedy možné způsoby poskytování informací o alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů?**

Platné právní předpisy požadují, aby byla spotřebiteli zpřístupněna informace o konkrétní alergenní složce nebo produktu použité při přípravě konkrétního pokrmu, přičemž umožňují níže uvedené způsoby poskytnutí informací o alergenech obsažených v pokrmech konečnému spotřebiteli:

### **1. Poskytnutí informací o alergenech na vyžádání spotřebitele**

Pokud se provozovatel rozhodne, že nebude poskytovat informace o konkrétních alergenních látkách a produktech obsažených v jednotlivých pokrmech písemnou formou přímo v nabídce pokrmu (např. v jídelníčku, v nabídkové tabuli apod.), musí v např. nabídce nebo na informační tabuli uvést alespoň písemnou informaci, která spotřebitele upozorní na možnost vyžádat si informace o konkrétních alergenních látkách a zároveň spotřebitele informuje, jakým způsobem mu budou tyto povinné informace sděleny. Jako jeden z možných způsobů tohoto sdělení, které má spotřebitele nasměrovat, kde informace o alergenech získat, je v návrhu vyhlášky ministerstva zemědělství o způsobu označování potravin uvedena formulace:

**„Informace o výskytu konkrétních alergenů v pokrmech žádejte u obsluhy.“**

Vyhláška bude uplatňovat flexibilní přístup, přípustná budou i jiná sdělení, která mají pro spotřebitele stejný význam např.:

**„Informace o výskytu konkrétních alergenů v pokrmech naleznete formou číselných kódů v jídelním lístku“**

*„Hosté s potravinovou alergií nebo intolerancí, kontaktujte manažera restaurace, který vám poskytne informace o výskytu alergenních látek“*

*„Prosím upozorněte obsluhu na jakoukoli potravinovou alergii před objednáním pokrmu.“*

**Výše uvedená sdělení musí být snadno přístupné, viditelné a čitelné**

**Informace o konkrétních alergenních látkách** obsažených v jednotlivých pokrmech **mohou být následně sděleny** dle zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích (§ 9a) **pouze slovně** nebo mohou být jinou formou viditelně a čitelně zpřístupněny (V zásadě je možné použít

všechny komunikačních prostředky včetně nástrojů moderních technologií – např. elektronický pultík apod.).

#### Komentář:

*Provozovatel, který se rozhodne poskytovat v místě nabídky písemně pouze obecnou informaci o možnosti vyžádat si informace o alergenech, by měl mít stanoven postup pro poskytování informací o obsahu konkrétních alergenních látek a produktů na žádost spotřebitele. Provozovatelé by měli mít zaveden systém záznamu informací o alergenních látkách a produktech použitých k přípravě jednotlivých pokrmů (např. písemný nebo elektronický záznam v používaných recepturách, v používaném softwaru, záznam nestandardních postupů), ze kterého odpovědný personál (zpravidla obsluha) vychází při poskytování informací o konkrétních alergenech v pokrmu. V případě, že se jedná o stabilní nabídku tj. při použití stejných receptur, surovin lze doporučit vypracování tzv. alergenní matice, která může personálu sloužit jako rychlý manuál pro poskytnutí přesných informací o alergenních látkách obsažených v jednotlivých pokrmech. (Příklad alergenní matice: <http://www.burgeredge.com/pdf/allergen.pdf>).*

*Výše uvedený systém zajistí, že poskytované informace o konkrétních alergenních látkách jsou konzistentní, ověřitelné a v souladu se stanovenými bezpečnostními postupy.*

*Pokud jsou informace o obsažených alergenních látkách poskytovány obsluhou na žádost spotřebitele, je vhodné, aby provozovatel stanovil osoby, které budou proškoleny a budou za poskytování informací odpovědné. Ostatní zaměstnanci by měli vědět, kdo je touto pověřenou osobou a měli by se na něj v případě potřeby obracet.*

*Obecné sdělení o možnosti spotřebitele vyžádat si informace o alergenech (bez písemného uvedení konkrétních alergenů přímo v nabídce pokrmů) dává prostor pro individuální komunikaci se spotřebitelem a může být spojeno s nabídkou přípravy pokrmu bez alergenní složky na objednávku.*

## **2. Způsoby písemné deklarace o výskytu konkrétních alergenních látek v pokrmu**

Pokud se provozovatel rozhodne v nabídce pokrmu (v jídelníčku, v nabídkové tabuli, v místě nabídky apod.) uvádět rovnou **písemnou informaci o použití konkrétních alergenních látek v jednotlivých pokrmech**, může si zvolit jeden ze způsobů stanovených v článku 21 nařízení (EU) č. 1169/2011:

**Jednotlivé alergenní složky a produkty mohou být uvedeny:**

- **jako výčet použitých alergenních látek za slovem „obsahuje“**

Úplný seznam všech použitých složek není u pokrmů povinným údajem.

- V případě obilovin obsahujících lepek je nutné vždy uvést odkaz na konkrétní alergenní látku nebo produkt – tj. konkrétní obilovinu (např. odkaz na pšeničnou mouku), nestačí uvést pouze obecný odkaz na obiloviny obsahující lepek - bez specifikace konkrétního druhu obiloviny. Odkaz na obilovinu obsahující lepek nelze nahradit odkazem na lepek (např. „obsahuje: lepek, vejce“).  
Informaci o přítomnosti lepku je možné uvést pouze jako údaj navíc – tj. dobrovolnou informaci nad rámec požadavků platných předpisů (např. „obsahuje: pšeničná mouka (obsahuje lepek), sójové boby“).
- Podobně v případě skořápkových plodů není dostačující deklarovat jejich přítomnost v pokrmu obecně, ale musí být uveden konkrétní druh skořápkových plodů (např. vlašské ořechy).

### Komentář:

V rámci flexibilního přístupu je možné uvést v jídelničkách výčet alergenů uvozených slovem „obsahuje“ i pomocí číselných nebo písmenných kódů. Výše uvedený způsob deklarace alergenních látek je však možné akceptovat pouze za předpokladu, že:

- spotřebitel na viditelném místě obdrží informaci, že konkrétní alergeny obsažené v jednotlivých pokrmech jsou na jídelním lístku označeny formou číselných kódů.
- v rámci jídelničky či jiné nabídky budou tyto číselné kódy vysvětleny a v označování bude zřejmá, srozumitelná a jednoznačná provázanost mezi číselným nebo písemným kódem a názvem alergenní látky.

Obdobným způsobem je možné přistoupit i k označení přítomnosti alergenů pomocí piktogramů. Není sice možné označit přítomný alergen pouze piktogramem, avšak pokud bude součástí poskytovaných informací o výskytu alergenních látek i slovní popis dle přílohy II nařízení EU č. 1169/2011 pro jednotlivé piktogramy (v případě mezinárodních řetězců, hotelů i vícejazyčný) je tento způsob považován za přiměřený, dostačující a v zařízeních společného stravování určených i pro zahraniční klientelu i praktický.

**POZOR!**

V případě obilovin obsahujících lepek je nutné uvést odkaz na konkrétní alergenní látku nebo produkt (např. odkaz na pšeničnou mouku), nestačí uvést pouze obecný odkaz na obiloviny obsahující lepek - bez specifikace konkrétního druhu obiloviny:

### Jídelní lístek:

Informace o konkrétních alergenech v jednotlivých pokrmech jsou označeny na jídelním lístku formou číselných kódů.

Název pokrmu	Obsahuje alergeny*:
Borůvkové knedlíky	1

### \*Seznam alergenů:

1) Obiloviny obsahující lepek, konkrétně: pšenice (například špalda a khorasan), žito, ječmen, oves

Podobně v případě skořápkových plodů není dostačující deklarovat jejich přítomnost v pokrmu obecně, ale musí být uveden konkrétní druh skořápkových plodů např. tímto způsobem:

### Jídelní lístek:

Informace o konkrétních alergenech v jednotlivých pokrmech jsou označeny na jídelním lístku formou číselných kódů.

Název pokrmu	Obsahuje alergeny*:
Sváteční řezy	1 (pšeničná mouka) 3 8 (vlašské ořechy)

### \*Seznam alergenů:

1) Obiloviny obsahující lepek, konkrétně: pšenice (například špalda a khorasan), žito, ječmen, oves

3) Vejce a výrobky z nich

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

Dalším možným způsobem je použití širší číselné (písmenné) řady, v rámci které by byly rozlišeny např. pšenice od ovsa.

V případě ryb, korýšů, měkkýšů nemusí být uveden specifický druh, neboť u těchto skupin alergenních látek není v příloze II nařízení EU č. 1169/2011 uveden žádný jmenný seznam jednotlivých druhů.

Nicméně uvedení názvu konkrétního druhu ryby, korýše nebo měkkýše může být pro spotřebitele mnohdy srozumitelnější než uvedení obecného názvu dané kategorie alergenů. Vzhledem k tomu, že účelem ustanovení článku 21 nařízení (EU) č. 1169/2011 je umožnit spotřebiteli identifikaci složky, která způsobuje alergickou reakci, mělo by být umožněno ve výše uvedených případech uvádět i jiný název než obecný název kategorie uvedený v příloze II nařízení (EU) č. 1169/2011 (viz. Draft guidelines relating to the provision of information on substances or products causing allergies or intolerances as listed in Annex II of Regulation (EU) č. 1169/2011 on the provision of food information to consumers – European Commission – DG SANCO):

Např. místo mléko: jogurt, sýr, smetana, máslo  
místo ryba: kapr, losos, tuňák.

Akceptovat lze např. i poskytnutí informací o konkrétních alergenech v nabízených pokrmech formou tabulky se zaškrtnutými políčky:

Obsahuje:	Obiloviny obsahující lepek	Korýši	Vejce	Ryby	Arašídů	Sója	Mléko	Skořápkové plody	Celer	Hořčice	Sezam	Sířičitany	Měkkýši
Waldorfský salát			X					X (vlašské ořechy)	X				
Rizoto s mořskými plody		X		X			X						X
Kobliha s džemem	X (pšenice)		X				X						

#### - v názvu pokrmu

V případech, kdy název pokrmu jasně odkazuje na danou alergenní látku nebo produkt, nevyžaduje se uvedení alergenní látky ani ve složení ani za slovem „obsahuje.“

Pokud například provozovatel nazve pokrm v jídelníčku jako „nivový dressing s vlašskými ořechy“ namísto jednoduchého označení „nivový dressing“, není již nutné uvádět informaci: „Obsahuje: vlašské ořechy.“

Zahrnutím názvu alergenní složky do názvu pokrmu může dojít v některých případech ke zjednodušení poskytování informací o alergenech.

#### POZOR!

Pokud pokrm nazvaný „Rybí polévka“ obsahuje zároveň i jinou alergenní látku než rybu (např. celer, mouku), musí být tyto další alergenní složky uvedeny za slovem „obsahuje.“

#### - v seznamu složek

Seznam složek není u pokrmů povinným údajem. Pokud se však provozovatel dobrovolně rozhodne deklarovat přítomné alergenní látky v pokrmu v seznamu složek, musí být složení uvedeno v souladu s požadavky nařízení (EU) č. 1169/2011, tzn. název alergenní látky nebo produktu musí být ve složení zvýrazněn tak, aby byl jednoznačně odlišen od ostatních složek (např. typem či stylem písma, barvou pozadí apod.).

Informace o alergenech obsažených v pokrmu nesmí být zavádějící, musí být úplné, přesné, jasné a spotřebitelům snadno srozumitelné:

- Do seznamu alergenů obsažených v pokrmu musí být zahrnuty i alergeny obsažené v doplňkových součástech pokrmu. Jedná se například o nebalené potraviny například v sušenka nebo pralinka servírovaná spolu s kávou. Může se jednat i o jednorčcová balení potravin (například kelímek džemu, dressingu), která jsou servírována jako součást pokrmu a nejsou samostatnou prodejní jednotkou. U jednorčcových balení, která nejsou součástí pokrmu a tvoří samostatnou prodejní jednotku, musí být informace o obsažených alergenních látkách uvedeny přímo na obale jednorčcového balení. Při poskytování informací o alergenech konečnému spotřebiteli se vychází z informací uvedených na původním obale potraviny nebo v průvodních dokladech.
- Informace o alergenech musí být poskytnuty zvláště u každého jednotlivého pokrmu. Nelze například uvést nebo sdělit pouze souhrnnou informaci o alergenních složkách v pokrmech servírovaných v rámci bufetu. Z informace musí být pro spotřebitele jednoznačné, jaké konkrétní alergenní látky jsou v konkrétním pokrmu obsaženy.
- Informace o alergenech musí být poskytnuty také v případě nápojů spadajících pod pokrmy.
- Informace o alergenních látkách obsažených v pokrmu musí být vždy aktuální, musí být tedy průběžně aktualizovány v závislosti na změně použité suroviny, receptury, změně nabídky pokrmů apod.
- Nelze uvádět nejednoznačné informace typu například „Může obsahovat pšeničnou nebo kukuřičnou mouku v závislosti na použité surovině“ apod.

Informace o alergenech obsažených v pokrmech nesmí být zavádějící, zejména pokud se jedná o vlastnosti a složení pokrmu. Informace o alergenních složkách, které byly použity při přípravě pokrmů, musí být ověřitelné, což v praxi znamená, že musí být podloženo záznamem o použití konkrétní alergenní složky – například v receptuře daného pokrmu. U jednotlivých pokrmů se deklarují pouze ty alergenní látky a produkty, které byly při přípravě pokrmu skutečně prokazatelně použity. **V žádném případě není možné u jednotlivých pokrmů uvádět výčet všech alergenních látek uvedených v příloze č. II nařízení (EU) č. 1169/2011 bez ohledu na to, zda byly do pokrmu skutečně přidány.** Spotřebitel má právo na pravdivou informaci o charakteru a složení pokrmu, který mu umožní informovaný výběr potraviny.

Nařízení (EU) č. 1169/2011 ani zákon č. 110/1997 Sb. nestanovují pro informace o alergenech u pokrmů minimální velikost písma.

Nicméně i při deklaraci alergenů v pokrmech musí být splněny tyto obecné podmínky stanovené v nařízení (EU) č. 1169/2011:

- Povinné informace o potravině na viditelném místě tak, aby byly dobře viditelné, snadno čitelné, a je-li to vhodné, nesmazatelné.

## **5. Informace o alergenech při prodeji pokrmů prostřednictvím komunikačních prostředků na dálku**

Požadavky na poskytování informací o alergenních složkách a produktech u pokrmů nabízených k prodeji prostřednictvím komunikačních prostředků na dálku (například prostřednictvím webových stránek, telefonické objednávky) jsou upraveny v čl. 14 nařízení (EU) č. 1169/2011 – citace viz. příloha.

**Pokrmy prodávané prostřednictvím komunikačních prostředků na dálku jsou považovány za nebalené potraviny ve smyslu nařízení (EU) č. 1169/2011 bez ohledu na to, že mohou být spotřebiteli doručeny z hygienických důvodů ve vhodném transportním obalu (například sáčku, papírové krabici apod.) – viz. Draft Additional Questions and Answers on the application of the**

regulation N°1169/2011 on the provision of food information to consumers – European Commission - DG SANCO)

**Povinné informace, které musí být spotřebiteli poskytnuty, zahrnují i informace o výskytu konkrétní alergenní látky, přičemž musí být k dispozici před dokončením nákupu,** musí být uvedeny na materiálu podporujícím prodej na dálku nebo musí být poskytnuty jinými vhodnými prostředky, které provozovatel jasně určil.

**Informace o konkrétních alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů pak musí být rovněž k dispozici v okamžiku doručení pokrmu spotřebiteli** (a to rovněž v případě, že už byly informace poskytnuty ve fázi před ukončením objednávky) - **např. deklarácí na transportním obale nebo jinou doprovodnou informací, slovním sdělením kurýrní služby pod.**

### **Prodej pokrmů na internetu**

Informace o alergenních látce nebo produktu použitých při přípravě pokrmu lze deklarovat buď přímo na webových stránkách, nebo jinými vhodnými prostředky (např. prostřednictvím bezplatné telefonní linky - *povinné informace musí být totiž poskytnuty bez toho, aby provozovatel přenášel na spotřebitele dodatečné náklady*).

V rámci webových stránek mohou být informace o alergenních látkách u jednotlivých pokrmů poskytnuty například:

- uvedením přímo u nabídky objednávky pokrmu
- odkazem na příslušnou část webových stránek, kde je uveden přehled alergenů v jednotlivých pokrmech
- odkazem na domovské stránky restaurace (v případě webu zprostředkovávajícího on-line objednávku dodávku pokrmu z různých restaurací) atd.

Informace o alergenech uvedené na webových stránkách, kde je pokrm nabízen k prodeji, musí být aktuální, v žádném případě nelze tyto informace deklarovat jako předběžné orientační informace. Uvedení sdělení typu „Změna informací o alergenech vyhrazena“ je nepřípustná.

*Spotřebitel trpící potravinovou alergií a intolerancí by si sice měl kontrolovat informace o alergenech poskytnuté v okamžiku doručení, avšak řada spotřebitelů v případě závazné objednávky vůbec nepředpokládá, že by mohlo dojít ke změně složení pokrmu a tedy i obsahu alergenů. Následná včasná dodatečná komunikace změny informací o alergenech může být problematická (Proto je velmi důležitá kontrola skladových zásob surovin používaných dle stanovených receptur, aby se eliminovaly případy, kdy je v důsledku použití náhradní suroviny nutné měnit informace o alergenech).*

Informace o alergenních látkách obsažených v pokrmech musí být průběžně aktualizovány na všech webových stránkách, kde je pokrm nabízen k prodeji, včetně různých zprostředkovatelských webů nabízejících on-line objednávku dovozu pokrmů z různých stravovacích zařízení

### **Telefonická objednávka pokrmu**

Pokud provozovatel nabízející telefonickou objednávku pokrmů neinformuje spotřebitele o výskytu konkrétních alergenních látek přímo v jídelníčku či jiné nabídce, musí spotřebitele před ukončení objednávky:

- informovat o možnosti požádat o informace o obsahu konkrétních alergenů v nabízených pokrmech  
nebo
- upozornit, kde může získat informace o konkrétních alergenech obsažených v nabízených pokrmech.



## 6. Z jakých informací při informování o alergenech vycházet?

Výchozím zdrojem pro poskytování informací o alergenech v pokrmech jsou informace o surovinách použitých při přípravě pokrmů. Dodavatel surovin do zařízení společného stravování musí zajistit předání povinných informací o přítomných alergenech formou deklarace na obale nebo v průvodních dokladech tak, aby mohly být tyto povinné informace poskytnuty konečnému spotřebiteli – viz. čl. 8 nařízení (EU) č. 1169/2011.

### **Jak zjistit, že surovina obsahuje alergen?**

- z informací o složení potraviny (tj. ze seznamu složek) uvedených na obale nebo v průvodních obchodních dokladech (U potravin vyrobených po 13.12.2014 musí být alergenní složky ve složení od ostatních složek odlišeny např. typem či stylem písma, barvou pozadí apod.).
- z výčtu alergenních látek uvedených na obale nebo v připojených obchodních dokladech za slovem „obsahuje“
- z názvu potraviny, který jasně odkazuje na alergenní látku nebo produkt (např. rybí bujón).

Vždy je nezbytné pozorně prověřovat údaje o použitých surovinách, zejména si pečlivě pročíst složení suroviny, které je pro identifikaci alergenních složek klíčové. I potraviny, u kterých není přítomnost alergenních látek běžně očekávána, mohou alergeny obsahovat (např. rostlinné margaríny mohou obsahovat sušené podmásli, mléko, smetanový zákys).

Je žádoucí provádět systematickou kontrolu vstupních surovin, neboť i u stabilně odebíraného výrobku může dojít v důsledku reformulace výrobku ke změně složení a tedy i ke změně obsahu alergenních složek. *(Reformulace složení suroviny nemusí být výrobcem dostatečně komunikována. Pokud je výrobek navíc nakupován přes další mezičlánek dodavatelsko-odběratelského řetězce např. velkoobchod, je komunikace změny složení výrobku náročnější.)*. Obdobně u výrobků stejné značky může být složení (a tedy i výskyt alergenů) u různých typů balení odlišný (např. složení jednorporcového balení roztíratelného tuku může mít jiné složení než složení 500 g balení roztíratelného tuku téže značky určeného pro gastroařízení).

## 7. Sledování alergenních látek a produktů v rámci výrobního procesu

Provozovatelé zařízení společného stravování musí mít přehled o potravinových alergenech, se kterými nakládají, tak, aby byli schopni identifikovat jejich použití jak v surovinách určených k výrobě pokrmů, tak v pokrmech určených k prodeji konečnému spotřebiteli. Postupy sledování alergenů by měly tvořit nedílnou součást zavedených systémů řízení bezpečnosti potravin.

Provozovatel zařízení společného stravování by měl mít stanoven a pokud možno i zdokumentován systém sledování alergenních látek v rámci celého procesu od přípravy pokrmu - od příjmu surovin až po výdej hotového pokrmu spotřebiteli (např. písemný nebo elektronický záznam v používaných recepturách, pomocí softwarových aplikací, které umožňují evidenci alergenů v použitých surovinách a převedení těchto informací do jídelníčku na základě použitých norem a receptur, záznam nestandardních postupů).

V rámci receptury je nezbytné sledovat, které alergenní látky jsou vnášeny do pokrmu, přičemž se vychází ze složení deklarovaného na obale výrobku nebo v průvodní dokumentaci. Zohledněny by měly být i informace o možném nezáměrném výskytu alergenních látek deklarované výrobcem nebo dodavatelem suroviny.

Nastavené postupy musí být průběžně aktualizovány například v návaznosti na rozšíření nabídky pokrmů, změnu receptury, změnu dodavatele surovin.

V případě, že se jedná o stabilní nabídku tj. při použití stejných receptur, surovin lze doporučit vypracování tzv. alergenové matice, která může personálu sloužit jako rychlý a efektivní manuál pro poskytnutí přesných informací o alergenních látkách obsažených v jednotlivých pokrmech.

(Příklad alergenové matice:<http://www.burgeredge.com/pdf/allergen.pdf>).

## 8. Opatření k prevenci nezáměrné přítomnosti alergenních látek v potravine

Součástí zavedených systémů řízení bezpečnosti potravin by měly být nejen postupy pro sledování alergenních látek v rámci celého procesu přípravy pokrmu, velmi důležité je i nastavení preventivních opatření k vyloučení nezáměrné kontaminace potravin alergenní látkou nebo produktem.

O nezáměrné kontaminaci potravin alergenní složkou hovoříme v případech zjištění přítomnosti alergenní látky v potravine, přestože alergenní složka nebyla vědomě použita při výrobě nebo přípravě potravin, není uvedena v receptuře, ani ve složení použitých surovin. Příčinou nezáměrné kontaminace potravin alergenní složkou je nejčastěji použití surovin kontaminovaných alergenní složkou nebo křížová kontaminace při výrobě potravin (přípravě pokrmu).

K eliminaci rizika nezáměrné kontaminace nebo alespoň k jeho snížení na přijatelnou úroveň je nezbytné přijetí preventivních opatření, které mohou zahrnovat například:

- nákup surovin od prověřených dodavatelů (případně garance nepřítomnosti alergenní složky v surovině, certifikáty)
- časové nebo prostorové oddělení některých operací při zpracování surovin nebo přípravě pokrmů
- čištění výrobního zařízení, nástrojů a pracovních ploch při přechodu na jinou výrobní operaci
- případně vyčlenění samostatného výrobního zařízení a výrobních úseků.

### **Křížová kontaminace**

Pokud jsou surovina nebo pokrm, který původně neobsahovaly alergenní látku, v průběhu přípravy kontaminovány alergenní složkou např. v důsledku nevhodné manipulace v průběhu přípravy nebo servírování pokrmu, hovoříme o tzv. křížové kontaminaci.

Nejčastější možné příčiny křížové kontaminace a doporučená preventivní opatření jsou:

- použití stejných výrobních zařízení (např. fritézy, grily, toasty, pánve, kráječe apod.)

*Rizikovou operací může být např. smažení obalovaného sýra po smažení obalované ryby bez výměny oleje. V průběhu smažení pokrmu z ryby mohou být do oleje uvolněny proteiny ryby způsobující alergickou reakci a následně nevyměněným olejem přeneseny do smaženého pokrmu, který původně alergenní látku neobsahoval. Takto připravený smažený pokrm pak může u spotřebitele s alergií způsobit závažnou zdravotní komplikaci.*

Vhodná preventivní opatření: časové oddělení přípravy pokrmů obsahujících alergeny, důkladné vyčištění použitých zařízení mezi jednotlivými operacemi, vhodné rozvržení a plánování přípravy pokrmů (např. zařazení přípravy pokrmu obsahujícího alergeny nakonec), případně vyčlenění samostatného zařízení.

- kontaminace suroviny nebo pokrmu znečištěnými povrchy

Vhodná preventivní opatření: časové oddělení přípravy spojené s důkladným čištěním pracovních ploch mezi jednotlivými operacemi, případně vyčlenění odděleného úseku

- kontaminace suroviny, pokrmu použitím stejných nástrojů (např. nožů, nádob, prkýnek atd.)

Vhodná preventivní opatření: důkladné čištění nástrojů, případně použití vyčleněných např. barevně odlišných nástrojů

- nevhodné skladování potravin - např. skladování surovin v neuzavřených nádobách, (mouka, sušené mléko), umístění pečiva se sezamovou posypkou společně s ostatním pečivem atd.)

Preventivní opatření:

Kde je to vhodné, zajistit oddělené skladování potravin a surovin, skladování potravin a surovin v uzavřených nádobách, vhodné uspořádání (např. umístění dezertů s ořechovou posypkou ve spodních částech).

Ke kontaminaci pokrmu, který původně neobsahoval alergeny, může dojít i nevhodnou manipulací při servírování pokrmu (v některých případech použití stejného podávacího náčiní), nedodržení hygienických zásad (špatně vyčištěný podnos), případně nevhodným způsobem servírování.

### Bufety

Podávání pokrmů formou bufetu je z pohledu potravinových alergenů rizikovější formou nabídky pokrmů s ohledem na možnost nezáměrné kontaminace při samoobslužném systému.

Provozovatel má více možností, jak minimalizovat riziko nežádoucích reakcí na alergenní látky v důsledku kontaminace pokrmu alergeny:

- nabídnout zákazníkovi s potravinovou alergií alternativní speciální menu, při jehož přípravě nebudou použity nebo budou nahrazeny alergenní suroviny.
- vyčlenit pro zákazníky s potravinovou alergií v rámci bufetu pokrmy neobsahující alergenní látky (např. bezlepková snídaně) a přijmout odpovídající preventivní opatření k vyloučení možnosti kontaminace pokrmu alergenní látkou nebo produktem (např. prostorové oddělení pokrmu bez alergenů od ostatních pokrmů)
- zvolit vhodný způsob servírování.

V případě, že nejsou v rámci bufetu vyčleněny pokrmy vhodné pro osoby s určitou potravinovou alergií nebo intolerancí, je žádoucí uzpůsobit servírování pokrmů tak, aby bylo v maximální možné míře redukováno riziko kontaminace pokrmu, který dle deklarace neobsahuje alergen, při samoobslužném systému servírování

*(Není např. vhodné servírovat dezerty, zákusky obsahující vlašské ořechy společně na jednom tácu s dezerty, které tyto alergenní složky neobsahují. V případě, že je servírováno více druhů zmrzlin samoobslužným systémem, mělo by být v případě oříškové zmrzliny poskytnuto samostatné podávací náčiní. Pečivo se sezamovou posypkou by mělo být umístěno zvlášť, nikoliv ve stejné ošatce s pečivem, které tento alergen neobsahuje apod.).*

### **Dobrovolné preventivní značení**

Riziko nezáměrné kontaminace nelze v některých případech s ohledem na objektivní technologická omezení zcela vyloučit, i když provozovatel přijme vhodná preventivní opatření. V těchto případech je na zvážení provozovatele, zda upozorní spotřebitele na riziko nezáměrné kontaminace formou tzv. preventivního značení: „může obsahovat...“, „může obsahovat stopy ...“ nebo „může obsahovat stopové množství...“

Použití preventivního označení však:

- musí být odůvodněné (např. na základě analýzy rizika, výstupní kontroly atd.).
- nezbavuje provozovatele za dodržování správné výrobní a hygienické praxe
- neznamená, že potravina může obsahovat alergenní složku v jakémkoliv množství.

Z technologického hlediska jsou stopy alergenu malá množství alergenní složky, která zůstanou ve výrobku po realizaci všech preventivních opatření k zabránění přítomnosti alergenu kontaminace. Z analytického hlediska odpovídá stopové množství mezi stanovitelnosti použité analytické metody.

Preventivní označení se uvádí na dobrovolné bázi a nelze jej v žádném případě zaměňovat s povinnými informacemi o alergenních látkách použitých dle receptury při přípravě pokrmu.

Označení typu „může obsahovat“ nelze považovat za splnění povinnosti provozovatele poskytnout spotřebiteli informace o alergenních látkách vědomě použitých při přípravě pokrmu dle § 9a zákona o potravinách a tabákových výrobcích.

### **Další postupy představují riziko z hlediska možného vnesení alergenů do pokrmu:**

- Velké riziko představují nestandardní operace při přípravě pokrmů. Nestandardní úpravy složení, receptury (např. nahrazení kořenící směsí stanovené v receptuře jinou obsahující hořčičné semínko, zaprášení pokrmu moukou po regeneraci ze zchlazeného stavu z důvodu řidnutí po regeneraci apod.) mohou v konečném důsledku znamenat změnu výčtu obsažených alergenů. Proto by měly být tyto nestandardní postupy vždy zaznamenány a promítnuty do poskytovaných informací o alergenech (např. předání informace obsluhujícímu personálu, který poskytuje informace o alergenech na vyžádání spotřebitele).
- Další závažné riziko představuje možnost záměny pokrmu (např. záměna taštiček s vlašskými ořechy s taštičkami s tvarohem připravenými na objednávku osoby s alergií na vlašské ořechy). V provozovně by měly být nastaveny postupy, které toto riziko minimalizují (např. oddělení a značení pokrmů, které by mohly být zaměnitelné, stanovení osoby odpovědné za obsluhu hostů s potravinovou alergií).
- Pokud jsou u jednotlivých pokrmů poskytnuty písemné informace v místě nabídky pokrmu, měl by být zvolen způsob, který znemožňuje záměnu informací (např. záměnu popisků, cedulek u pokrmů servírovaných v rámci bufetu).
- V žádném případě nelze připravit pokrm vhodný pro osobu s potravinovou alergií odstraněním alergenní složky z již připraveného pokrmu (např. vyjmutí ořechů z již připraveného salátu, odstraněním ořechové posypky z poháru apod.), neboť i malá množství alergenních proteinů, která v pokrmu mohou po odstranění alergenní složky zůstat, mohou u citlivých jedinců způsobit závažnou nežádoucí alergickou reakci. Pokud se alergenní složka dostala do pokrmu omylem, je nutné pokrm připravit znovu, nelze jej upravit pouhým odstraněním alergenní složky.
- Kontaminace suroviny bez alergenu může dojít v důsledku „dosypávání“ zásobních nádob (směsí koření, směsí na pečení apod.) surovinu od jiného dodavatele s jiným složením a tedy i obsahem alergenních látek.

### **Příloha:**

#### **Přehled příslušných ustanovení nařízení (EU) č. 1169/2011, které upravují poskytování informací o alergenech v potravinách:**

##### **Článek 8 Povinnosti**

*6. Provozovatelé potravinářských podniků zajistí v podnicích, které řídí, aby informace týkající se nebalených potravin určených pro konečného spotřebitele nebo k dodání do zařízení společného stravování byly předány provozovateli potravinářského podniku, který potraviny přebírá, aby bylo možno poskytnout povinné informace o potravinách konečnému spotřebiteli, pokud to bude nutné.*

*7. Provozovatelé potravinářských podniků zajistí v podnicích, které řídí, aby povinné údaje požadované podle článků 9 a 10 byly uvedeny na balení nebo na etiketě, která je k němu připojena, nebo na obchodních dokladech týkajících se daných potravin, lze-li zaručit, že tyto doklady jsou buď přiloženy k příslušné potravíně, nebo byly zaslány před dodávkou nebo současně s dodávkou, a to v těchto případech:*

*a) pokud jsou balené potraviny určeny konečnému spotřebiteli, avšak jsou uváděny na trh ve fázi, která předchází prodeji konečnému spotřebiteli a při které nejsou prodávány zařízením společného stravování;*

*b) pokud jsou balené potraviny určeny k dodání do zařízení společného stravování za účelem přípravy, zpracování, dělení nebo porcování.*

## Článek 9 odst. 1 písm. c)

### Článek 9

#### **Seznam povinných údajů**

1. V souladu s články 10 až 35 a s výhradou odchylek obsažených v této kapitole se povinně uvádějí tyto údaje:

a) název potraviny;

b) seznam složek;

c) každou látku nebo pomocnou látku uvedenou na seznamu v příloze II nebo odvozenou z látky či produktu uvedených na seznamu v příloze II způsobující alergie nebo nesnášenlivost, která byla použita při výrobě nebo přípravě potraviny a je v konečném výrobku stále přítomna, byť v pozměněné podobě;

### Článek 14

#### **Prodej na dálku**

1. Aniž jsou dotčeny požadavky na informace stanovené v článku 9, v případě balených potravin nabízených k prodeji komunikačními prostředky na dálku:

a) povinné informace o potravinách, s výjimkou údajů uvedených v čl. 9 odst. 1 písm. f), musí být k dispozici před dokončením nákupu a uvedeny na materiálu podporujícím prodej na dálku nebo musí být poskytnuty jinými vhodnými prostředky jasně určenými provozovatelem potravinářského podniku. V případě využití jiných vhodných prostředků musí být povinné informace o potravinách poskytnuty, aniž by provozovatel potravinářského podniku přenášel na spotřebitele dodatečné náklady;

b) veškeré povinné údaje musí být k dispozici v okamžiku doručení.

2. V případě nebalených potravin nabízených k prodeji komunikačními prostředky na dálku musí být údaje vyžadované podle článku 44 dány k dispozici podle odstavce 1 tohoto článku.

3. Ustanovení odst. 1 písm. a) se nevztahuje na potraviny nabízené k prodeji prostřednictvím prodejních automatů nebo automatizovaných obchodních prostor.

### Článek 21

#### Článek 21

#### **Označování určitých látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost**

1. Aniž jsou dotčena pravidla přijatá podle čl. 44 odst. 2, musí údaje podle čl. 9 odst. 1 písm. c) splňovat tyto požadavky:

a) uvádějí se v seznamu složek v souladu s pravidly stanovenými v čl. 18 odst. 1 s jasným odkazem na název látky nebo produktu ze seznamu v příloze II a

b) název látky nebo produktu ze seznamu v příloze II je zvýrazněn tak, aby byl jasně odlišen od ostatních složek uvedených v seznamu, například typem či stylem písma nebo barvou pozadí.

Není-li seznam složek uveden, musí být součástí údajů podle čl. 9 odst. 1 písm. c) slovo „obsahuje“ a následně název látky nebo produktu ze seznamu v příloze II.

Pochází-li více složek nebo pomocných látek obsažených v potravině z jediné látky nebo jediného produktu ze seznamu v příloze II, musí to být v označení jasně uvedeno pro každou danou složku nebo pomocnou látku.

Uvedení údajů podle čl. 9 odst. 1 písm. c) se nevyžaduje v případech, kdy název potraviny jasně odkazuje na danou látku nebo produkt.

2. K zajištění lepší informovanosti spotřebitelů a s cílem zohlednit nejnovější vědecký pokrok a technické poznatky provádí Komise systematický přezkum a případně aktualizaci seznamu v příloze II prostřednictvím aktů v přenesené pravomoci v souladu s článkem 51.

Ve zvláště závažných naléhavých případech, pokud je ohroženo zdraví spotřebitelů, se na akty v přenesené pravomoci přijímané podle tohoto článku použije postup stanovený v článku 52.

#### Článek 44

#### Článek 44

##### **Vnitrostátní opatření pro nebalené potraviny**

1. Jsou-li potraviny nabízeny k prodeji konečnému spotřebiteli nebo zařízením společného stravování nebalené nebo jsou-li baleny v místě prodeje na žádost spotřebitele nebo baleny do hotového balení pro přímý prodej,

a) je poskytnutí údajů stanovených v čl. 9 odst. 1 písm. c) povinné;

b) není poskytnutí dalších údajů uvedených v člancích 9 a 10 povinné, pokud členské státy nepřijmou vnitrostátní opatření vyžadující uvedení některých nebo všech těchto údajů nebo jejich částí.

2. Členské státy mohou přijmout vnitrostátní opatření pro způsob poskytování údajů nebo jejich částí podle odstavce 1 a případně pro způsob jejich vyjadřování a uvádění.

3. Členské státy bez odkladu sdělí Komisi znění opatření uvedených v odst. 1 písm. b) a odstavci 2.

##### **Přehled látek způsobujících vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost, na které se vztahuje informační povinnost**

#### PŘÍLOHA II

##### **LÁTKY NEBO PRODUKTY VYVOLÁVAJÍCÍ ALERGIE NEBO NESNÁŠENLIVOST**

1. Obiloviny obsahující lepek, konkrétně: pšenice (například špalda a khorasan), žito, ječmen, oves nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich, kromě:

a) glukózových sirupů na bázi pšenice, včetně dextrózy ( 1 );

b) maltodextrinů na bázi pšenice ( 1 );

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 olejně (arašídy) a výrobky z nich

6. Sójové boby a výrobky z nich, kromě:

a) zcela rafinovaného sójového oleje a tuku ( 1 );

- b) přírodní směsi tokoferolů (E306), přírodního d-alfa tokoferolu, přírodního d-alfa-tokoferol-acetátu, přírodního d-alfa-tokoferol-sukcinátu ze sóji;
- c) fytosterolů a esterů fytosterolů 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

( 1 ) A výrobky z nich, pokud zpracování, kterým prošly, nezvyšuje úroveň alergenicity, kterou úřad stanovil pro příslušný základní produkt.

### **Přehled příslušných ustanovení platných právních předpisů ČR, které upravují poskytování informací o alergenech v potravinách:**

Zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích

§ 9a

(1) Provozovatel potravinářského podniku, který uvádí na trh pokrmy při poskytování stravovacích služeb nebalené nebo jsou-li zabaleny v místě prodeje na žádost spotřebitele nebo zabaleny bez přítomnosti spotřebitele do hotového balení pro přímý prodej, je povinen viditelně zpřístupnit snadno čitelnou informaci o názvu potraviny podle čl. 9 odst. 1 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 a o výskytu látky podle čl. 9 odst. 1 písm. c) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.

Informaci o konkrétní látce podle čl. 9 odst. 1 písm. c) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 je provozovatel potravinářského podniku, uvedený ve větě první, povinen na vyžádání spotřebitele nebo jinou formou sdělit anebo jinou formou viditelně a snadno čitelně zpřístupnit.

(2) Na pokrmy, které jsou uváděny na trh při poskytování stravovacích služeb podle odstavce 1, se nevztahují ustanovení § 7 až 9 tohoto zákona

Poslední aktualizace: 29. 12. 2014