

**Segédlet
vendéglátó vállalkozásoknak
arról, hogy
miként tájékoztassák vendégeiket a felszolgált/kiszolgált ételek allergén
összetevőiről?**

Miért van az allergén információra szüksége a vendégnek?

Az ételek egyes összetevői és egyéb anyagok vagy termékek (például technológiai segédanyagok) **egyes embereknél allergiás reakciót vagy intoleranciát válthatnak ki**, ami súlyos tünetekkel járhat, egészséget és életet veszélyeztető helyzeteket is jelenthet. Éppen ezért az élelmiszer-vállalkozókat, így a vendéglátókat is, jogszabály kötelezi arra, hogy az általuk kínált élelmiszerek allergiát és/vagy intoleranciát okozó összetevőiről **pontos információkkal szolgáljanak vendégeiknek**. A vendégek a megkapott információk alapján döntenek el, hogy elfogyasztják az ételt, vagy elutasítják azt. Emiatt **az információt a vásárlás előtt kell megadni, mégpedig pontosan, felelősséggel és dokumentumra alapozottan**.

Milyen jogszabályok írják elő a tájékoztatási kötelezettséget?

A szabályozás az 1169/2011 számú EU-rendeletben és az erre épülő nemzeti szabályozásban, a 36/2014. (XII. 17.) FM rendeletben található.

Mit kell tennie a vendéglátónak?

Elsőként ki kell írnia, hogy az allergén információhoz hol tud a vendég hozzájutni. Ez minden vendéglátó számára **kötelező**. Ha több értékesítő hely van egy-egy üzletben, akkor ezt minden értékesítő helyen (pultnál) ki kell írni.

Pl:

Kedves vendégeink! Ételeink allergiát és intoleranciát okozó összetevőiről a pultnál (felszolgálónál stb.) érdeklődjének!

vagy:

Kedves vendégeink! Ételeink allergiát és intoleranciát okozó összetevőiről tájékozódjanak az étlapon (interaktív táblán, a kihelyezett tableten, táblán, stb.)!

Mikor kell a vendéget tájékoztatni?

A vásárlást megelőzően, vendéglátás esetében az étel megrendelése előtt kell tájékoztatni. Ezt segíti a már említett tájékoztató tábla, amely megadja az allergén információ elérhetőségét.

A tájékoztatás nem járhat a fogyasztó számára többletköltséggel!

Hogyan kell a vendégeket tájékoztatni?

A vendéglátó választhat, az információt átadhatja szóban vagy írásban.

Hogyan kell írásban tájékoztatni?

Írásbeli közlés eszköze lehet például a kihelyezett tábla, az étlap, a szórólap, vagy megrendelőlap, távértékesítéskor a honlap, de modern eszközök, pl. interaktív tábla, tablet is használhatók. Az írásbeli közléshez használt eszközök használatakor is fontos, hogy a már említett figyelmeztető felirat ezekhez az eszközökhöz „vezesse” a vendéget. Az írásbeli tájékoztatón az egyes ételekben az összetevők alapján jelen lévő allergének felsorolása szerepeljen. Fontos az összetett összetevőkre (pl. mártások, szószok) is figyelni, azok allergén összetevőit is fel kell tüntetni. A felsorolás történhet megnevezéssel, ábrákkal és piktogramokkal is. Amennyiben ábrás, vagy piktogramos a tájékoztatás, jelmagyarázat szükséges, melyből egyértelműen azonosítható az adott allergén.

Hogyan kell szóban tájékoztatni?

A vendéget a vásárlást megelőzően kell szóban tájékoztatni, a tájékoztatásról kioktatott személyzetnek. A tájékoztatás alapja az adott ételre vonatkozó dokumentum lehet, melyet kérésre a vendégnek be kell mutatni.

Ki adhat szóbeli tájékoztatást?

Szóbeli tájékoztatással olyan munkatársat kell megbízni, akit az allergén információ átadásról dokumentáltan kiképeztek, és aki a nyitvatartási idő alatt jelen van. A szóbeli tájékoztatás is dokumentum alapú, azaz a kijelölt munkatársnak ismernie kell azt a dokumentumot, amelyben a szóban elmondott információk megtalálhatók. Ez a dokumentum lehet az anyaghányad nyilvántartás, de bármi más, ami bármikor kéznél van és szükség esetén bemutatható.

Milyen dokumentumban szerepeljenek az ételek allergén összetevői?

Az ételkészítés alapidokumentuma az anyaghányad nyilvántartás, vagy kalkuláció. Ennek tartalmaznia kell azt, hogy az adott étel milyen allergiát, vagy intoleranciát okozó anyagokat tartalmaz.

Figyelem! Az összetett összetevők allergiát, vagy intoleranciát okozó összetevőit is fel kell tüntetni, és azokról is információt kell adni! Ilyen például egy-egy kész szósz, mártás, csokoládé stb.

Kinek a feladata a munkatárs kiképezése?

A képzés nem igényel iskola rendszerű oktatást, az üzletvezető, vagy az élelmiszerbiztonságért felelős munkatársa is elvégezheti. Fontos, hogy ismertesse az allergiát és intoleranciát okozó anyagokat, ezekkel az anyagokkal és termékekkel kapcsolatos veszélyeket, a szóbeli tájékoztatás mögött meglévő felelősséget, a tájékoztatás alapját képező, az üzletben bármikor könnyen elérhető dokumentumokat (pl. anyaghányad nyilvántartás, kimutatás stb.).

Melyek az élelmiszer allergének, vagy intoleranciát okozó anyagok?

A 1169/2011/EU Rendelet az alábbi allergiát és intoleranciát okozó anyagokat nevesíti. Esetükben kötelező a fogyasztó tájékoztatása:

1. Glutént tartalmazó gabonafélék
2. Rákfélék és a belőlük készült termékek
3. Tojás és a belőle készült termékek
4. Hal és a belőle készült termékek
5. Földimogyoró és a belőle készült termékek
6. Szójabab és a belőle készült termékek
7. Tej és az abból készült termékek
8. Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőle készült termékek
9. Zeller és a belőle készült termékek
10. Mustár és a belőle készült termékek
11. Szezám-mag és a belőle készült termékek.
12. Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben;
13. Csillagfürt és a belőle készült termékek
14. Puhatestűek és a belőlük készült termékek

Hol juthat a vendéglátó az alapanyagok allergén információihoz?

Csomagolt élelmiszerek esetében a termék csomagolásán, jelölésén az információk megtalálhatók. Csomagolatlan élelmiszerek esetében az információkat dokumentáltan kell beszerezni a szállítótól. Ez lehet nyilatkozat, specifikáció, írásos dokumentum. Allergén információk hiányában a terméket átvenni, felhasználni és kiszolgálni, értékesíteni tilos!

Mikor nem kötelező az allergén információt külön közölni?

Azoknak az élelmiszereknek az esetében, amelyeknek a neve egyértelműsíti az adott allergén jelenlétét, azt külön nem szükséges megemlíteni.

Pl. tojásos galuska esetében a tojás jelenléte egyértelmű, de a tej és glutén jelenlétéről tájékoztatást kell adni.

Mit kell tennie a vendéglátónak, ha a vendége megbetegedést jelez?

Ha a vendéglátó tudomást szerez arról, hogy az általa készített, értékesített élelmiszertől megbetegedés, vagy annak gyanúja lépett fel, azonnal köteles azt bejelenteni a területileg illetékes élelmiszerlánc felügyeleti hatóságnak, és a hatóság rendelkezései szerint kell a továbbiakban eljárnia.

Megtagadhatja-e a vendéglátó az allergén-mentes étel kiszolgálását?

Amennyiben indokoltnak látja, igen.

Kötelező-e diétás szakács foglalkoztatása normál munkamenetben?

Tekintettel arra, hogy a vendéglátás nem diétás étkeztetés, diétás szakács, vagy dietetikus alkalmazása nem kötelező.

Felhívhatja-e a vendéglátó a vendégei figyelmét a keresztszennyezés miatt jelen lévő allergénekre?

Igen, sőt tanácsos erre felhívni a vendégek figyelmét!

Az átlagos és mindennapi vendéglátásban nem üzemelnek teljes allergén összetevő mentességet garantáló üzletek, nincsenek elkülönített allergén mentes ételeket készítő konyhák. Erről célszerű a vendégeket tájékoztatni.

Példa erre:

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket.

Unsere Lebensmittel können Spuren von zusätzlichen Allergenen zusätzlich zu Allergenen als Zutaten markiert enthalten.

Our foods may contain traces of additional allergens in addition to allergens labeled as ingredients.

Nos aliments peuvent contenir des traces d'allergènes supplémentaires en plus des allergènes étiquetés comme ingrédients.

I nostri alimenti possono contenere tracce di allergeni aggiuntivi in aggiunta agli allergeni etichettati come ingredienti.

Nuestros alimentos pueden contener trazas de alergenos adicionales además de alergenos etiquetados como ingredientes.