
5. Mit kell tudni az allergénjelölésről a vendéglátásban?

Elektronikus kiadvány

Schreiberné Molnár Erzsébet

Allergének jelölése

Az allergének jelölése kötelező, a nem előrecsomagolt élelmiszerek esetében is. A nem előrecsomagolt élelmiszerek esetében a kötelező elemekről a tagállamok hozhatnak nemzeti jogszabályokat.

ALLERGIÁT OKOZÓ ANYAGOK

- Glutént tartalmazó gabonafélék és belőlük készült termékek (búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, és hibridizált fajtái)
- Rákfélék
- Tojás
- Hal
- Földimogyoró
- Szója
- Tej
- Diófélék
- Zeller
- Mustár
- Szezámmag
- Kéndioxid (SO₂:10 mg/kg, L fogyasztásra kész termékben)
- Csillagfűrt
- Puhatestűek



Nem előrecsomagolt élelmiszer

36/2014. (XII. 17.) FM rendelet az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról

Nem előrecsomagolt élelmiszer: a végső fogyasztónak szánt élelmiszer, amelyet

- csomagolás nélkül kínálnak a végső fogyasztó, a vendéglátás, illetve a közétkeztetés részére,
- az értékesítés helyén a fogyasztó kérésére csomagolnak, vagy
- közvetlen értékesítés céljára a forgalmazás helyén, de a fogyasztó távollétében előrecsomagolnak

Tájékoztatás szabályai

- a fogyasztó számára könnyen elérhetőnek kell lennie és a tájékoztatás megadása nem járhat a végső fogyasztó számára többletköltséggel.
- jól látható módon, fizikai vagy elektronikus hordozón az adott nem előrecsomagolt élelmiszer eladásra kínálásának helyén kell feltüntetni.
- tájékoztatás elérhetőségének helyére a végső fogyasztó figyelmét jól olvasható módon, a létesítményben elhelyezett fizikai vagy elektronikus hordozón fel kell hívni.
- Az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek késztermékekben való jelenlétére vonatkozó tájékoztatás szóban is megadható, amennyiben
 - a) a létesítményben folyamatosan jelen van a szóbeli tájékoztatás megadásáért felelős személy,
 - b) a fogyasztó - kérésére - a tájékoztatást haladéktalanul megkapja az élelmiszer átadásának helyén, a vásárlást megelőzően, és
 - c) a szóbeli tájékoztatás a létesítményben elérhető írásos dokumentumon alapul.
- Az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek késztermékekben való jelenlétére vonatkozó tájékoztatás szóbeli megadása esetén a nem előrecsomagolt élelmiszer eladásra kínálásának helyén jól látható módon, fizikai vagy elektronikus hordozón fel kell tüntetni, hogy az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek késztermékekben való jelenlétére vonatkozó tájékoztatás szóbeli megadása az élelmiszer eladásra kínálásának helyén kérhető.

Élelmiszervállalkozó felelőssége

Az élelmiszer-vállalkozónak belső eljárást kell kidolgoznia az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek késztermékben való jelenlétére vonatkozó szóbeli tájékoztatás megadásának módjáról

- Ki kell jelölnie a szóbeli tájékoztatás megadásáért felelős személyt
- Dokumentálni kell az eljárást
- Személyzet oktatása!

Az allergénekre vonatkozó információ követelményei

- Az információnak a vásárlást megelőzően kell a fogyasztó rendelkezésére állnia
- Szóbeli közlés alapjául szolgáló írott dokumentumnak a helyszínen rendelkezésre kell állnia a fogyasztó és a hatóság kérésére
- Költség nem számolható fel az információért a fogyasztó számára

Allergén feltüntetése étlapon 1

Glutént tartalmazó gabonafélék (1)

Rákfélék (2)

Tojás (3)

Hal (4)

Földimogyoró (5)

Szója (6)

Tej (7)

Diófélék (8)

Zeller (9)

Mustár (10)

Szezámmag (11)

Kén-dioxid, szulfitok (12)

Csillagfürt (13)

Puhatestűek (14)

Húsleves választott betéttel (1, 3, 9)
(csigatésztával vagy házi májgaluskával)

Kisfazék húsleves, gazdagon (1, 3, 9)

**Fokhagymakrémleves
camembert kockákkal (1, 7)**

Szicíliai borjúraguleves (1, 7, 9)
(tejszínes- paradicsomos pikáns raguleves,

Hermina csuporleves (1, 7, 10)
(pikáns mustáros- kakukkfűves marharagot
kenyérsapkával)

Tejfölös-csülkös bableves (1, 7, 9)

Hideg meggykrémleves, őszibarackkal

Allergén feltüntetése étlapon 2 .



Parmezános- paradicsomos
Gnocchi friss salátával

Energia: 477(kcal) Fehérje: 14% Szénhidrát: 67% Zsír: 19%

Allergének: tejtermék, liszt, tojás