

*Európai Unió példák az
allergének késztermékben
való jelenlétére vonatkozó
szóbeli tájékoztatás
megadásának módjáról*

Dr. Lendvai Szabolcs

vezető jogi tanácsadó

Relevancia Tanácsadó Iroda

RELEVANCIA TANÁCSADÓ IRODA

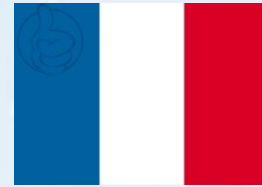
Tagállami szabályozás lehetősége



A 1169/2011/EK rendelet 44. Cikkének (2) bekezdése alapján a **tagállamok nemzeti intézkedéseket** fogadhatnak el arról, hogy az allergének jelenlétére vonatkozó adatokat **milyen eszközök** segítségével kell rendelkezésre bocsátani, valamint adott esetben arról, hogy azokat **milyen formában kell közölni és megjeleníteni.**

Vizsgált tagállami nemzeti jogszabályok

- Svédország
- Franciaország
- Horvátország
- Észtország
- Portugália
- Szlovákia
- Egyesült Királyság



Svédország



Előre nem csomagolt élelmiszerek esetén az allergén adatok átadásának formája lehet:



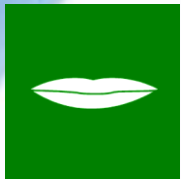
1. az élelmiszer közvetlen közelében elhelyezett **felirat** vagy valami ahhoz hasonló,

2. az élelmiszert **bemutató vagy kísérő írásos anyag,**

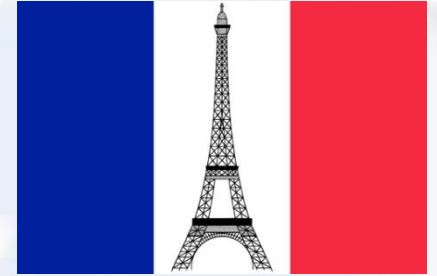
3. szóbeli kommunikáció,

4. az **étel neve**, feltéve, hogy a névből egyértelmű, hogy a kérdéses anyag vagy termék összetevő vagy gyártási adalékanyag-e, illetve

5. egyéb módszerek, feltéve, hogy a tájékoztatás szükség esetén **szóban** is végrehajtható.



Franciaország



Minden olyan személy, aki valamilyen létesítményben, úgymint **étteremben, kávézóban, iskolában, kórházban** illetve **vendéglátási szolgáltatás** keretében, vagy járművel, vagy mobil vagy fix árusító helyen fogyasztásra kész élelmiszereket kínál, a végső fogyasztót **írásban tájékoztatja** az felsorolt, allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokról vagy termékekről.

Horvátország



Az allergén információkat **szóban is rendelkezésre lehet bocsátani**, amennyiben teljesülnek az alábbi követelmények:

- a) **Jól látható helyen értesítés van elhelyezve**, amely megadja azt a helyet, ahol az ilyen információk rendelkezésre állnak, vagy a fogyasztókat arra felkérő értesítés, hogy az allergiát okozó anyagok élelmiszerekben való jelenlétével kapcsolatos tájékoztatásért **forduljanak a személyzethez**.



- b) Az információt írott vagy elektronikus formában kell elhelyezni az értékesítési helyszínen, hogy az a fogyasztók és az **ellenőrök** számára kérésre könnyen rendelkezésre bocsátható legyen.
- c) Az információt az élelmiszer értékesítésre történő **felkínálása előtt** kell rendelkezésre bocsátani, anélkül, hogy az élelmiszeripari vállalkozó **kiegészítő költségeket** számítsa fel a fogyasztóknak.

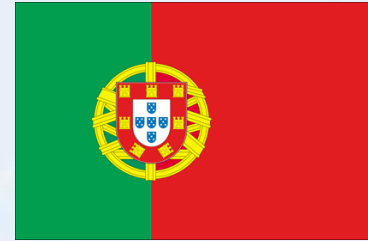
Észtország



A fogyasztó számára egy vendéglátóipari egységben átadott, nem előre csomagolt élelmiszerek és a fogyasztó kérésére csomagolt élelmiszerek esetében a fogyasztó részére az értékesítés helyén tájékoztatást kell nyújtani **szóban, illetve fizikai vagy elektronikus eszközökkel** az allergiát vagy intoleranciát okozó anyag vagy összetevő nevééről

Ha a tájékoztatás **szóban** történik, az **értékesítés helyén** fel kell tüntetni azon információt arra a helyre vagy azon módszerre vonatkozóan, amely segítségével **a tájékoztatás a fogyasztó számára az élelmiszer vásárlása előtt biztosítható**, vagy adott esetben az az információ, amely felszólítja a fogyasztót, hogy **a fogyasztókat kiszolgáló személytől kérjen felvilágosítást.**

Portugália



A közétkeztetésben (vendéglátásban) működő gazdasági szereplők által szállított élelmiszereken fel kell tüntetni a valószínűleg allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokat vagy termékeket. Az információt feltűnő helyen, **bármely írott, vizuális, elektronikus vagy egyéb materiális formában kell feltüntetni**, illetve jelezni kell, hogyan lehet hozzájutni ezen információkhoz.



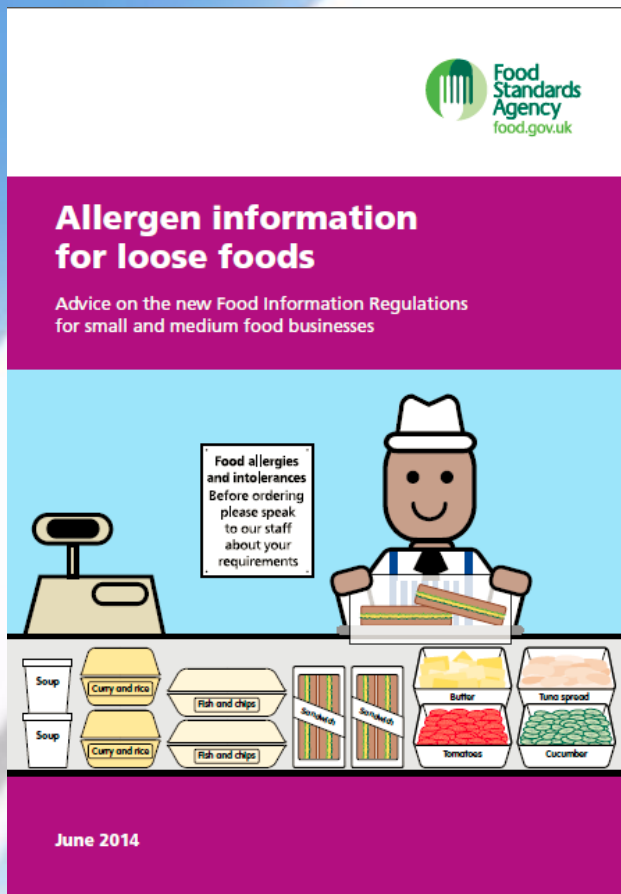
Szlovákia



Ahol a végső fogyasztónak és a közétkeztetésben közreműködő gazdasági szereplőknek szánják eladásra az élelmiszereket előre csomagolás nélkül, vagy ahol az élelmiszereket a fogyasztó kérésére az értékesítés helyén csomagolják, illetve közvetlen értékesítésre előre csomagolják, az élelmiszer allergén tartalmára vonatkozó információt **annak a helynek a közelében kell rendelkezésre bocsátani, ahol az élelmiszert forgalmazzák.**



Egyesült Királyság



- A **Food Standards Agency** által kiadott brosúra tartalmazza a vállalkozásoknak szóló legfontosabb információkat
- **Folyamatszemlélet:** konyhától a fogyasztóig tartalmaz tanácsokat
- A személyzettel, a fogyasztóval és a beszállítókkal folytatott **hatékony kommunikáció** a kulcs ahhoz, hogy étel allergiában szenvedő fogyasztó megfelelő

RELEVANCIA TANÁCSADÓIRODA
információhoz jusson.

A brosúra szerinti prioritások



- A személyzet tréningje és naprakész tájékoztatása;
- Az allergén információkról szóló tájékoztatás kifüggesztése;
- Írásbeli allergén információ biztosítása online rendelés esetén;
- **Allergén mappa** összeállítása (gyártmánylapok, címkék, receptúrák vagy ételek allergénkivonatai)
- **Szóbeli tájékoztatás kivitelezése**

Szóbeli tájékoztatás kivitelezése



Etel allergiák és intoleranciák! Rendelés előtt kérjük kérdezze az eladókat!

1. Van benne tojás?

2. Nem tudom, megkérdezem!

3. Meg tudja mondani, hogy van-e tojás benne?

4. Megnézem!















5. Igen, van benne tojás.

6. Segíthetek valami mást választani?

Allergén mappa



ÉTELEK ALLERGÉN TARTALMA

ÉTELEK														
	zeller	glutén-tartalmú gabona	rákfélék	tojás	hal	csillagfűrt	tej	puhatestűek	mustár	diófélék	földimogyoró	szesám-mag	szójabab	kén-dioxid
Tonhalsaláta	✓			✓	✓		✓		✓					

Jóváhagyás időpontja:

Jóváhagyta:

Allergén áttekintő


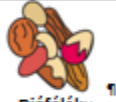












- Személyzet (pl. felszolgálók) gyors informálódását szolgálja
- Kifüggeszthető, étlaphoz csatolható.
- Legyen naprakész!

Allergén mappa



ALLERGÉN-RECEPT-LAP

ÉTEL-NEVE:	
DÁTUM:	
SZAKÁCS:	

 Csillagfűrt <input type="checkbox"/>	 Diófélék <input type="checkbox"/>	 Földimogyoró <input type="checkbox"/>	 Glutén, gabona <input type="checkbox"/>	 Hal <input type="checkbox"/>
 Kén-dioxid <input type="checkbox"/>	 Mustár <input type="checkbox"/>	 Puhatestűek <input type="checkbox"/>	 Rákfélék <input type="checkbox"/>	 Szezám <input type="checkbox"/>
 Szójabab <input type="checkbox"/>	 Tej <input type="checkbox"/>	 Tojás <input type="checkbox"/>	 Zeller <input type="checkbox"/>	JELÖLJE, HOGY AZ ÉTEL MELYEN ALLERGÉN ÖSSZETEVŐT TARTALMAZ! <input checked="" type="checkbox"/>

MEGJEGYZÉSEK:

JÓVÁHAGYTA:	
DÁTUM:	

Allergén recept lap

- Konyhai személyzet tájékoztatását szolgálja
- Biztosítani kell, hogy a konyhai személyzet minden alkalommal **azonos receptúrát** használja;
- Tartson egy **másolatot** az előrecsomagolt élelmiszerek címkéjéből;
- Biztosítsa, hogy a személyzet ismeri **az allergén információk helyét**;
- Legyen naprakész az allergén információkról szóló tájékoztató, a **receptúrák megváltoztatásakor** is;

Allergia mappa



 Allergia kártya	 Allergia kártya
Allergiás vagyok az alábbiakra:	Allergiás vagyok az alábbiakra:
<input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/> <input type="text"/>
<input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/> <input type="text"/>
Kérem szóljon, ha van ilyen összetevő az rendelésben! Már egy kis mennyiség is rosszullélet okozhat.	Kérem szóljon, ha van ilyen összetevő az rendelésben! Már egy kis mennyiség is rosszullélet okozhat.
 Allergia kártya	 Allergia kártya
Allergiás vagyok az alábbiakra:	Allergiás vagyok az alábbiakra:
<input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/> <input type="text"/>
<input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/> <input type="text"/>
Kérem szóljon, ha van ilyen összetevő az rendelésben! Már egy kis mennyiség is rosszullélet okozhat.	Kérem szóljon, ha van ilyen összetevő az rendelésben! Már egy kis mennyiség is rosszullélet okozhat.

- Az érintett **fogyasztó közreműködése** is fontos.
- Ha az élelmiszervállalkozás jelzi írásban, hogy az allergén információ a személyzettől kérhető, a fogyasztónak kell a kérdést feltennie.
- Mindazonáltal segítség az **allergia kártya** rendszeresítése

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

5. § (3) Az élelmiszer-vállalkozónak **belső eljárást kell kidolgoznia** az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek késztermékben való jelenlétére vonatkozó szóbeli tájékoztatás megadásának módjáról és ki kell jelölnie a szóbeli tájékoztatás megadásáért felelős személyt. A belső eljárást fizikai vagy elektronikus adathordozón **dokumentálni kell** és a személyzet, valamint az ellenőrző hatóság számára könnyen elérhetővé kell tenni. A belső eljárásnak ki kell terjednie a forgalomba hozatal során érintett munkatársaknak az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokkal és termékekkel összefüggő veszélyekre vonatkozó **oktatására is**, amelynek megtörténtét az élelmiszer-vállalkozónak **dokumentumokkal kell tudnia igazolni.**



Köszönöm megtisztelő figyelmüket!

RELEVANCIA TANÁCSADÓ IRODA