

# Osnutek smernic za obvladovanje in označevanje alergenov v gostinskih obratih

## PREVENTIVNI UKREPI ZA VARNO PRIPRAVO JEDI BREZ POSAMEZNE SESTAVINE KI POVZROČA ALERGIJO IN/ALI PREEBČUTLJIVOST

### NAROČILO IN PREVZEM SESTAVIN

- Od dobaviteljev (*velja predvsem za živila, ki niso opremljena z deklaracijo*) zahtevamo natančne **pisne informacije** o vseh proizvodih, ki vsebujejo snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti (**Izjava o vsebnosti alergenov in/ali snovi ki povzročajo preobčutljivost**).
- Nabavljamo proizvode, ki so brez posameznega alergena (*npr. moka brez glutena*).
- **Vedno** preverimo dobavljene proizvode in se prepričamo, da je dobava skladna z naročilom.
- Preverimo ali je dostavljena ista blagovna znamka proizvoda, kot običajno. (*Ista živila različnih blagovnih znamk, namreč lahko vsebujejo različne sestavine*)
- Z dobavitelji se dogovorimo, da nas obvestijo o vseh spremembah v zvezi z izdelki, ki nam jih dobavljajo.

### SHRANJEVANJE SESTAVIN

- Predpakirane sestavine brez katerega od alergenov hranimo v originalni embalaži. V nasprotnem primeru shranimo etikete na znanem in dostopnem mestu.
- Posode kjer shranjujemo sestavine v razsutem stanju naj bodo dobro očiščene in jasno označene. (*Lahko tudi ločene po barvah*).
- V kolikor nam tehnične zmožnosti objekta to omogočajo določimo posebno območje za shranjevanje sestavin brez alergenih snovi. (*Pomembno predvsem pri živilih / sestavinah, ki niso predpakirana*).

### PRIPRAVA GOTOVIH JEDI

- Izogibanje dodajanju alergenih sestavin v jedi, kjer jih praviloma ne pričakujemo.
- Dosledno upoštevanje receptur oz. izogibanje improvizaciji pri pripravi jedi.
- Izključitev alergenih sestavin iz posameznih jedi oz. nadomeščanje alergenih z nealergenimi.
- Recepti jedi naj bodo zapisani in dostopni na zahtevo.

### PREPREČEVANJE NAVZKRIŽNE KONTAMINACIJE

- Ločeno območje kuhinje za pripravo jedi brez alergena/ov. (*Smiselno predvsem v primerih pogoste priprave, upoštevajoč tehnične zmožnosti objekta*)
- Namensko ločeni delovni pripomočki za pripravo jedi brez alergena/ov.
- Namensko ločen prijemalni pribor. (*npr. ločene zajemalke za tiste vrste sladoleda, ki vsebujejo oreške/arašide*)
- Časovni zamik pri pripravi jedi. (*Najprej pripravljamo jedi brez alergena nato vse ostale*)
- Čiščenje delovnega območja pred pripravo jedi brez alergene sestavine v kolikor je bilo delovno območje že v uporabi. (*Temeljito čiščenje se lahko doseže že z uporabo detergenta in tople vode.*)
- Ločena uporaba olja za toplotno obdelavo živil brez alergena/ov. (*Olje uporabljeno za obdelavo živil, ki vsebujejo oreške / jajce / ribe itd. lahko vsebuje sledove alergenov zato je neprimerno predvsem za ljudi s hujšimi oblikami alergije*)
- V primeru bolj lepljivih živil predhodno spiranje kuhinjske posode in delovnih pripomočkov pred strojnim pranjem (npr. arašidovo maslo, majoneza, čokolada omaka itd.).

**Opomba: Olja za toplotno obdelavo živil, ponve, žari in deske za rezanje so najpogostejši vir navzkrižne kontaminacije.**

### TRANSPORT GOTOVIH JEDI

- Fizično ločen transport posameznih jedi.
- Namenska uporaba transportne posode.
- Uporaba ločenega prijemalnega pribora.

### OSEBJE

- Osebje naj pred pripravo jedi brez alergena temeljito umije roke z milom in toplo vodo ter naj se ne dotika druge hrane, dokler ne konča priprave.
- Osebje naj vedno uporablja iste recepte za živila brez alergena/ov.
- Izdelamo delovna navodila za osebje, ki pripravlja jedi brez alergena/ov.
- Usmerjeno usposabljam tako kuhinjsko, kot tudi strežno osebje.

**SNOVI ALI PROIZVODI IZ NJIH, KI POVZROČAJO ALERGIJE ALI PREOBČUTLJIVOSTI IN NJIHOVI  
NAJPOGOSTEJŠI VIRI**

Snov / proizvod iz nje	Živilo / sestavina
Žita, ki vsebujejo gluten	Pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut (horasan) ali njihove križane vrste. Gluten je prisoten v številnih vrstah kruha, picah, pekovskem pecivu, slaščicah, testeninah, rezancih, cmokih, krompirjevih svaljkah, njokih, paniranih izdelkih, pšeničnem pivu. Sestavine pšenice lahko najdemo tudi v mesnih izdelkih (npr. salame, hrenovke, paštete, pleskavice), jušnih kockah, mešanicah začimb, omakah, marinadah, pudingih in čokoladah.
Raki	Rakovice, jastogi, kozice, škampi, potočni raki in drugi za prehrano primerni raki.
Jajca	Kokošja, prepeličja, gosja in račja jajca. Jajca so prisotna v slaščicah (npr. torte, kremne rezine, piškoti, biskvitna peciva, krofi, palačinke), testeninah, zakuham za juho, pekovskem pecivu, majonezi, tatarski omaki, jajčnih kremah (npr. pudingi, kreme za torte, tiramisu kreme), vlečenem testu, paniranih mesnih jedeh, jedeh iz mletega mesa (npr. pleskavice), paštetah, sladoledu.
Ribe	Poleg rib, ki se ponujajo kot samostojna jed so npr. sardele ali inčuni pogosta sestavina raznih omak (npr. Worcester omaka). Meso rib je lahko prisotno tudi v solatnih prelivih, dodatkih za pice, kot sestavina juh in jušnih koncentratov. Sem uvrščamo tudi Surimi (ribji pripravek iz ribjih beljakovin), ki se uporablja tudi kot nadomestek za dražje meso rakovic, jastoga in drugih rakov.
Arašidi (kikiriki)	Arašidi so lahko prisotni v slaščicah, pecivu, čokoladah, bombonih, kruhu, žitaricah za zajtrk, mešanicah oreškov, ter tudi v ocvrtih izdelkih, če uporabimo arašidovo olje, sladoledu, kikirekživem maslu, sadnih jogurith, Worcester omaki.
Zrnje soje	Najdemo v žitnih izdelkih (npr. žitaricah, pecivih, testeninah), procesiranem mesu in mesnih izdelkih (npr. paštete, hrenovke, salame), omakah (Worcester omaka), sojinem siru (Tofu) in sojinem olju ( <i>izjema je popolnoma rafinirano sojino olje</i> ). <a href="#">Soja se pogosto nahaja tudi v instant pripravkih kakava in vroče čokolade.</a>
Mleko / mlečni proizvod, ki vsebuje laktozo	Poleg kravjega tudi kozje, ovčje in mleko drugih živali. Nahaja se tudi v mlečnih izdelkih (jogurt, kisló mleko, kefir, pinjenec, sirotka, skuta, sir, sladka in kislá smetana, sirni namazi, mlečni sladoleđ, maslo, kazein), kruhu, pekovskem pecivu (npr. žemlje), slaščicah (npr. torte, kremne rezine), čokoladah, mesnih izdelkih (npr. paštete, hrenovke, salame), margarine.
Oreški	Mandlji, lešniki, orehi, indijski oreščki, ameriški orehi, brazilski oreščki, pistacija, makadamija ali orehi Queensland. Prisotni v nekaterih vrstah kruha, žitnih tablicah, piškotih, krekerjih, raznih sladicah, čokoladi, sladoledu, marcipanu (mandljeva pasta), mortadeli s pistacijami, oljih in omakah. Mleti ali drobljeni mandeljni v obliki kosmičev se pogosto uporabljajo v azijskih jedeh.
Zelena	Stebła, listi, gomolj in seme zelene. Pogosto prisotna v solatah, nekaterih mesnih izdelkih, juhah in jušnih kockah, pijačah na osnovi paradižnika.
Gorčično seme	Tekoča gorčica, gorčica v prahu in gorčično seme. Pogosto najdemo v nekaterih vrstah kruha, marinadah, mesnih izdelkih, solatnih prelivih, omakah (Worcester omaka) in juhah.
Sezamovo seme	Prisoten v nekaterih vrstah kruha in pekovskih izdelkov, sezamovem olju, sezamovi pasti (Tahini).
Žveplov dioksid in sulfiti	Prisoten kot konzervans pri predpakirnem suhem sadju, mesnih izdelkih, zelenjavi, krompirjevih izdelkih, brezalkoholnih pijačah (sokovi), vinu in pivu. Sulfiti se nahajajo tudi v balzamičnem kisu.
Volčji bob	Semena in moka. Prisoten v nekaterih vrstah kruha, pit, peciva in testenin. Zelo pogosto tudi sestavina izdelkov brez glutena (npr. moka za peko kruha brez glutena)
Mehkužci	Glavonožci (npr. sipe, hobotnice, lignji), školjke (npr. ostrige, klapavice, pokrovače), polži (npr. latvice, morska ušesa, morski zajčki, gološkrjarji). Lahko so prisotni tudi kot sestavina raznih ribjih juh in ribjih koncentratov.

**Opomba:** V tabeli so navedena le živila / sestavine, ki so najpogostejši a ne edini vir snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti, zato je pomembno predhodno pridobiti ustrezne informacije od dobavitelja.

**MOŽNE OBLIKE INFORMIRANJA POTROŠNIKOV GLEDE VSEBNOSTI SNOVI, KI POVZROČAJO ALERGIJO IN/ALI PREOČUTLJIVOST (spremembe/dopolnitve po 13.12.2014 so označene z modro barvo)**

- Navajanje alergenov že v samem imenu jedi.

**Primer 1:** Češnjev zavitek z mandeljni , **Primer 2:** Sardele na žaru

- Navajanje alergenov v pisnem delu ponudbe gostinskega obrata. Najmanj na enem od mest, kjer je predstavljena ponudba jedi (npr. jedilni list, dnevni menu, pano, plakat, ekran). Navedba alergena **mora biti** dobro vidna, nedvoumna, čitljiva, neizbrisna in ne sme biti prekrita z drugim besedilnim ali slikovnim materialom.

**Primer 3:**

**Tunina solata**

*vsebuje: riba, zelena, gorčica*

\*\*\*

**Gobova juha**

*vsebuje: mleko*

\*\*\*

**Puranji zrezek s šampinjoni v smetanovi omaki in pire krompir**

*vsebuje: mleko*

\*\*\*

**Korenčkov kolač**

*vsebuje: mleko, jajca, pšenična moka, orehi*

**Primer 4:**

Naziv jedi	Podatki o alergenih, k jih jed/pijača vsebuje
Mesna lazanja	Pšenica, jajca, mleko, kislá smetana

**Primer 5:**

Naziv jedi/pijače	Podatki o alergenih, ki jih jed/pijača vsebuje													
	Žito ki vsebuje gluten	Raki	Jajca	Ribe	Arašidi (kikiriki)	Zrnje soje	Mleko / mlečni proizvod z laktozo	Oreški	Zelena	Gorčično seme	Sezamovo seme	Žveplov dioksid in sulfiti	Volčji bob	Mehkužci
<i>Hladne predjedi</i>														
Tunina solata				X					X	X				

**\*Primer 6:**

Naziv jedi/pijače	Podatki o alergenih, k jih jed/pijača vsebuje													
	Žito ki vsebuje gluten	Raki	Jajca	Ribe	Arašidi (kikiriki)	Zrnje soje	Mleko / mlečni proizvod z laktozo	Oreški	Zelena	Gorčično seme	Sezamovo seme	Žveplov dioksid in sulfiti	Volčji bob	Mehkužci
<i>Sladice</i>														
Korenčkov kolač	pšenica		X				X	orehi						

\* Pojasnilo glede ustreznega označevanja v kategoriji »Žito, ki vsebuje gluten« in »Oreški« je podano v naslednjem poglavju »DODATNE INFORMACIJE«

Priporočljivo je, da imate tabelo z označenimi alergeni izobešeno na steni ob ceniku (v kolikor vaša ponudba ni preširoka), v prilogi vsaj dveh ali več jedilnih listov. V kolikor to ni možno naj se tabela nahaja na enem mestu skupaj oz. ob jedilnih listih.

**POMEMBNO! Navajanje alergenov v obliki šifrantá (kjer posamezne alergene označimo s številkami, črkami, kodami JE MOŽNO v kolikor so izpolnjene zahteve 13. člena Uredbe 1169/2011)! (Stališče so naknadno spremenili na UVHVVR).**

## DODATNE INFORMACIJE, KI SMO JIH PREJELI PO 13. 12. 2014 S STRANI NADZORNEGA ORGANA (UVHVVR)

19. 12. 2014 so bila spletni strani Uprave RS za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin (UVHVVR) objavljena dodatna pojasnila glede označevanja alergenov v obratih javne prehrane. Kjer najdete tudi pogosta vprašanja in odgovore [http://www.uvhvvr.gov.si/si/medijsko\\_sredisce/novica/article/1328/5759/84b2c37b10997a0bf1d66c81f847ee74/](http://www.uvhvvr.gov.si/si/medijsko_sredisce/novica/article/1328/5759/84b2c37b10997a0bf1d66c81f847ee74/)  
V nadaljevanju so povzeti nekateri segmenti:

### 1. Označevanje alergenov v gostinskih obratih zajema tudi PIJAČE

Za obrat javne prehrane se štejejo tudi "bari" oziroma lokali, ki ne nudijo jedi. Pijača je namreč ravno tako »ŽIVILO« upoštevajoč Uredbo EU št. 178/2002. Alergene je zato potrebno označiti **tudi za PIJAČE** (velja za vse obrate javne prehrane - tudi za tiste, kjer strežejo samo pijače (bari)).

### 2. Navajanje žit, ki vsebujejo gluten

Ker so posamezna žita lahko tudi vir drugih alergenov je potrošnika potrebno obvestiti o vrsti vsebovanega žita, ki je izvor glutena (primer navedbe: »**vsebuje pšenico**« ali »vsebuje pšenico (gluten)«).

### 3. Navajanje oreškov (mandlji, lešniki, orehi, indijski oreščki, ameriški orehi, brazilski oreščki, pistacija, makadamija ali orehi Queensland) in arašidov (kikirikijev) je obvezno

Uredba v seznamu snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti, ločeno obravnava (a) arašide (kikiriki) in proizvode iz njih ter (b) oreške. Zgolj navedba, da nepakirano živilo (jed ali pijača) vsebuje oreške ni zadostno. **Potrebno je navesti konkretne vsebovane oreške** (npr. »**vsebuje mandlje**«).

več informacij najdete na povezavi:

[http://www.uvhvvr.gov.si/si/medijsko\\_sredisce/novica/article/1328/5759/84b2c37b10997a0bf1d66c81f847ee74/](http://www.uvhvvr.gov.si/si/medijsko_sredisce/novica/article/1328/5759/84b2c37b10997a0bf1d66c81f847ee74/)

## PRIPOROČILA GLEDE KOMUNIKACIJE Z GOSTOM

Pisno informacijo glede prisotnosti alergenov je potrebno podati tudi v primeru **redne dostave hrane ali t.i. cateringa**. Tudi v teh primerih mora biti tovrstna informacija gostom dostopna na način, da je dobro vidna, nedvoumna, čitljiva, neizbrisna in ni prekrita z drugim besedilnim ali slikovnim materialom.

V primerih, ko se odločimo, da bo pisna informacija o alergenih predstavljena v zbirni obliki, kot priloga k ostalim oblikam pisne ponudbe, je potrebno gosta na to opozoriti z obvestilom na vidnem mestu. Primer: *Pisne informacije o alergenih so na voljo...*

Kljub temu, da bo informacija glede vsebnosti snovi, ki povzročajo alergijo in/ali preobčutljivost zagotovljena v pisni obliki je, iz vidika zagotavljanja večje varnosti v primeru omejitev pri uživanju hrane, smiselno gosta povabiti oz. opozoriti (npr. v pisni obliki na vidnem mestu), da v primeru alergije/preobčutljivosti na to opozori strežno osebje. Strežno osebje naj tovrstno informacijo nato prenese do kuhinjskega osebja.

Primer: *Spoštovani gosti! Prosimo vas, da v primeru alergije in/ali preobčutljivosti na hrano na to opozorite naše strežno osebje. Hvala.*