**Sklepy i obiekty gastronomii informują klientów o alergenach w żywności.**



Mijający właśnie rok 2015 był rokiem intensywnego nadzorowania przez inspekcję sanitarną realizacji przez przedsiębiorców branży spożywczej obowiązku znakowania artykułów spożywczych informacją o alergenach w żywności.

Jednak jeszcze nie wszyscy handlujący środkami spożywczymi mają świadomość tych obowiązków.

Od połowy grudnia 2014r. obowiązują w Polsce przepisy mówiące o obowiązku informowania klientów nabywających artykuły spożywcze o składnikach żywności najczęściej wywołujących alergie. W szczególności obowiązek ten stanowi novum dla handlujących żywnością „luzem” oraz punktów gastronomicznych.

Składniki żywności takie jak: gluten, jaja, seler, orzechy, ziarna sezamu, soja jak również owoce morza stanowią przykłady czynników najczęściej wywołujących reakcje alergiczne.

Alergia ujawniająca się najczęściej jako drobna wysypka, może przyjąć postać znacznego obrzęku lub innej reakcji, w skrajnych przypadkach może prowadzić do śmierci osoby wrażliwej na dany produkt lub składnik.

Dla osób cierpiących na poważne uczulenia wizyta w restauracji, kawiarni czy też barze szybkiej obsługi stanowi wyzwanie z punktu widzenia zdrowotnego. Osoba narażona na reakcję alergiczną musi znać skład produktu podawanego jej do spożycia lub też nabywanego (np. w sklepie) celem przyrządzenia we własnym zakresie, aby unikać zagrożenia dla własnego zdrowia i życia. Tak zwani „operatorzy żywności” czyli właściciele lokali gastronomicznych, sklepów spożywczych i innych miejsc obrotu żywnością informację o alergenach powinni podawać np. wyraźnie zaznaczając ją w menu restauracji lub też wyłożoną w widocznym miejscu dostępną dla klienta.

Aktualnie każdy konsument ma prawo wiedzieć czy w produkcie przez niego nabywanym występują:

* Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut)
* Owoce morza – skorupiaki
* Jaja
* Ryby
* Orzeszki ziemne (arachidowe)
* Soja
* Mleko (łącznie z laktozą)
* Orzechy (tj. orzechy: włoskie, laskowe, nerkowca, pekan, brazylijskie, pistacjowe, makadamia, queensland czy też migdały)
* Seler
* Gorczyca
* Nasiona sezamu
* Łubin
* Mięczaki
* Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniacjh powyżej 10mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO2 dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców.

Wyszczególnienie powyższe wskazuje nie tylko na konkretne produkty, ale także większość ich pochodnych.

Szczegółowy wykaz zawarty jest w załączniki do zacytowanego poniżej rozporządzenia.

Podstawa prawna:

[Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011ro w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/HTML/?uri=CELEX:32011R1169&from=EN) (DzUrz UE nr L 304 z dnia 22 listopada 2011r.)