**logo HS komplet bw**

**LEGENDA K PRAKTICKÉ MATURITNÍ ZKOUŠCE**

**Z ODBORNÝCH PŘEDMĚTŮ – TŘETÍ ČÁST**

**téma ze zadání – VÝROBA POKRMŮ**

Jméno: Jana Nováková Třída: H4. B

Datum: xx. xxxxx 2018 Školní rok: 2017/2018

zadání

**Prohlášení**

Prohlašuji, že jsem tuto ročníkovou práci vypracovala samostatně s použitím odborné literatury a pramenů uvedených v seznamu, který je součástí ročníkové práce.

V Plzni dne 14. října 2015

anotace

Obsah

[1 Povinnost informovat o alergenech 6](#_Toc432591534)

[2 Nová právní úprava dle nařízení Evropského Parlamentu 6](#_Toc432591535)

[2.1 Druhy alergenů 6](#_Toc432591536)

[3 Uvádění informací o obsažených alergenech zákazníkům 7](#_Toc432591537)

[4 Předání informace o alergenech 7](#_Toc432591538)

# Povinnost informovat o alergenech

Povinnost provozovatelů zařízení společného stravování informovat zákazníky o alergenech přítomných v nabízených pokrmech je v České republice zakotvena od roku 2005. V době do 13. 12. 2014 ji upravuje zákon 634/1992 Sb. o ochraně spotřebitele.

(1) Prodávající je povinen řádně informovat spotřebitele o vlastnostech prodávaných výrobků nebo charakteru poskytovaných služeb, o způsobu použití a údržby výrobku a o nebezpečí, které vyplývá z jeho nesprávného použití nebo údržby, jakož i o riziku souvisejícím s  poskytovanou službou. Jestliže je to potřebné s ohledem na povahu výrobku, způsob a dobu jeho užívání, je prodávající povinen zajistit, aby tyto informace byly obsaženy v přiloženém písemném návodu a aby byly srozumitelné.

(2) Povinností uvedených v odstavci 1 se nemůže prodávající zprostit poukazem na skutečnost, že mu potřebné nebo správné informace neposkytl výrobce, dovozce nebo dodavatel. Tyto povinnosti se však nevztahují na případy, kdy se jedná o zřejmé nebo obecně známé skutečnosti.

# Nová právní úprava dle nařízení Evropského Parlamentu

Od 13. 12. 2014 nastane účinnost Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006.

Tato nová evropská právní úprava přinese provozovatelům zařízení společného stravování konkrétně stanovenou povinnost uvádět alergeny obsažené v nabízených pokrmech.

## **Druhy alergenů**

1. obiloviny obsahující lepek, konkrétně: pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich, kromě;
2. korýši a výrobky nich;
3. vejce a výrobky z nich;
4. ryby a výrobky z nich, kromě;
5. jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich;
6. sójové boby a výrobky z nich, kromě;
7. mléko a výrobky z něj (včetně laktózy), kromě;
8. skořápkové plody, konkrétně: mandle (Amygdalus communis L.), lískové ořechy (Corylus avellana), vlašské ořechy (Juglans regia), kešu ořechy (Anacardium occidentale), pekanové ořechy (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), para ořechy (Bertholletia excelsa), pistácie (Pistacia vera), makadamie (Macadamia ternifolia) a výrobky z nich, kromě ořechů použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu;
9. celer a výrobky z něj;
10. hořčice a výrobky z ní;
11. sezamová semena a výrobky z nich;
12. oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako celkový SO2 , které se propočítají pro výrobky určené k přímé spotřebě nebo ke spotřebě po rekonstituování podle pokynů výrobce;
13. vlčí bob (lupina) a výrobky z něj;
14. měkkýši a výrobky z nich.

# Uvádění informací o obsažených alergenech zákazníkům

Informací je písemné sdělení o všech alergenech přítomných v tom kterém konkrétním pokrmu. Seznam musí obsahovat veškeré nabízené pokrmy spolu s nápoji a potravinami**, které zákazník nedostává v původním obalu**. V tomto seznamu je u každého názvu pokrmu, potraviny, či nápoje uveden seznam všech přítomných alergenů, uvedený slovem obsahuje:, po němž následuje samotný výčet názvů alergenních složek.

V případě pokrmů je seznamem obsažených alergenů souhrn všech alergenních složek vnesených do pokrmu během jeho přípravy. **V rámci receptury je nutno sledovat, která ze surovin vnáší do pokrmu který alergen.** Mohou být uvedeny přímo v receptuře pokrmu, nebo je lze sepsat při přípravě konkrétního pokrmu (např. u výjimečných specialit, nebo u nutné nestandardní úpravy mimo recepturu). Výslednou informací pro zákazníka je pak souhrn všech alergenů, které byly do pokrmu v rámci přípravy vneseny. Do seznamu alergenů v nabízených pokrmech je třeba zařadit i balené potraviny a nápoje, podávaných zákazníkům bez původního obalu, je informací o obsažených alergenech jejich výčet vytvořený podle  seznamu složek na původním balení. K těmto potravinám je třeba řadit i stolní dochucovadla, kečupy, majonézy a hořčice nabízené zákazníkům bez původních obalů.

V případě, že se zákazníkům podává potravina v původním obalu, jsou veškeré povinné údaje, včetně obsažených alergenů, uvedeny na obalu potraviny.

Písemná informace o alergenech v nabízených pokrmech musí být vždy aktuální. Je tedy nutné zaznamenávat do ní veškeré operativní změny receptur tak, aby spotřebitel vždy dostal aktuální údaje.

# Předání informace o alergenech

1. Vyvěšením, umístěním na viditelném místě v provozovně
2. Uvedením přímo v jídelním lístku
3. Předložením zákazníkovi na jeho osobní vyžádání. Zákazník musí být prokazatelně, viditelně a zřetelně sděleno, že informace o obsažených alergenech obdrží po dotázání u obsluhy. Upozorněním viditelně umístěnou větou: „Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.“ Po vyzvání obsluha předá informaci o alergenu obsaženém v daném pokrmu.