

Kontrola značení alergenů v pokrmech: věříte restauracím?

Již téměř 7 let platí povinnost provozovatelů restaurací, jídelen, kantýn a podobných zařízení, souhrnně označované jako společné stravování, informovat zákazníky o látkách způsobujících alergie nebo nesnášenlivost (zkráceně „alergeny“), které lze v nabízených pokrmech očekávat. Důvodem je skutečnost, že v souvislosti s potravinami trpí alergií významná část evropské populace (uvádí se 3–5 %). Z mnoha látek, které tyto potíže působí je u 14 z nich legislativně stanovena povinnost značit jejich možnou přítomnost i v nebalených potravinách (a pokrmech).

Spotřebitel se může vyhnout potravinám, resp. jejich složkám, které u něj vyvolávají nežádoucí reakci pouze, pokud restaurace poskytují validní informace. Jak však z výsledků kontrol podložených laboratorním vyšetřením odebraných pokrmů vyplývá, na informace poskytované personálem restaurací nelze, stejně jako v předchozích letech, příliš spoléhat.

V 8 z 15 odebraných vzorků pokrmů během uplynulého září v provozovných společného stravování v Moravskoslezském kraji nebyly alergeny značeny správně: pokrmy obsahovaly alergeny, o kterých restaurace zákazníka nijak neinformovaly. V 6 případech provozovatelé opomněli deklarovat hořčici, jednou sezam a jednou lepek. Jedná se o porušení povinnosti, KHS MSK proto uloží za chyby v informování spotřebitelů pokuty.

Pokračuje tak neutěšená situace z let 2016–2018, kdy byly zjišťovány podobné výsledky. KHS MSK proto bude správnost značení alergenů v rámci svých kontrol dále sledovat.



Foto: <https://www.pexels.com/photo/person-cooking-on-stainless-steel-cooking-pot-175753/>