

Heves Megyei Gyermekvédelmi Központ és Területi
Gyermekvédelmi Szakszolgálat

AZ INTÉZMÉNYI

**„Allergénekkel kapcsolatos tájékoztatási
kötelezettség” SZABÁLYZATA**

2021. évi

BEVEZETÉS

Az ételek egyes összetevői és egyéb anyagok vagy termékek (például technológiai segédanyagok) egyes embereknél allergiás reakciót vagy intoleranciát válthatnak ki, ami súlyos tünetekkel járhat, egészséget és életet veszélyeztető helyzeteket is jelenthet. Éppen ezért az élelmiszer-vállalkozókat, így a vendéglátókat és közétkeztetőket is, jogszabály kötelezi arra, hogy az általuk kínált élelmiszerek allergiát és/vagy intoleranciát okozó összetevőiről pontos információkkal szolgáljanak az alkalmazottaknak és gondozottaiknak. A fogyasztók a megkapott információk alapján döntenek el, hogy elfogyasztják az ételt, vagy elutasítják azt. A közétkeztetésben a 37/2014 (IV. 30.) EMMI rendeletnek megfelelően szakorvos által igazolt étel allergia vagy intolerancia esetén diétás étkeztetést kötelező biztosítani az ellátottak számára! Ettől függetlenül a tájékoztatási kötelezettség itt is érvényes. Éppen ezért az allergénnel az információt az ételek fogyasztása előtt kell megadni, mégpedig pontosan, felelősséggel és dokumentumra alapozottan.

A tájékoztatási kötelezettség jogszabályi háttere

A szabályozás az 1169/2011 számú EU-rendeletben és az erre épülő nemzeti szabályozásban, a 36/2014. (XII. 17.) FM rendeletben található.

A közétkeztető feladatai

Írásbeli tájékoztatási biztosítása a fogyasztók részére az allergénnel kapcsolatos információhoz történő hozzáférésről annak módjáról, amely írásos tájékoztatót a fogyasztási illetve az értékesítési helyeken kell elhelyezni a következő lehetőségek közül választva.

1. Ételeink allergiát és intoleranciát okozó összetevőiről az élelmezésvezető által készített és az ebédlőben illetve a csoportokban kifüggesztett étlapon tájékozódhat.

2. Ételeink allergiát és intoleranciát okozó összetevőiről szóbeli tájékoztatást biztosítunk az Ön kérésére a következő módon:

8-16 óráig élelmezésvezető

az élelmezés vezető távollétében a szakácsnő.

Írásbeli tájékoztatási kötelezettség

Írásbeli közlés eszköze az étlap. Az írásbeli tájékoztatón az egyes ételekben az összetevők alapján jelen lévő allergének felsorolása szerepeljen. Fontos az összetett összetevőkre (pl. mártások, szószok) is figyelni, azok allergén összetevőit is fel kell tüntetni. A felsorolás megnevezéssel történik.

Szóbeli tájékoztatási kötelezettség

A fogyasztókat(ellátott,vendég,alkalmazott) az étel fogyasztást megelőzően kell szóban tájékoztatni, a tájékoztatásról kioktatott személyzetnek. A tájékoztatás alapja az adott ételre vonatkozó dokumentum csomagolt élelmiszereknél az élelmiszer címke vagy az anyaghányad nyilvántartás lehet, melyet kérésre a fogyasztóknak be kell mutatni (ellátott,vendég, alkalmazott) be kell mutatni.

Szóbeli tájékoztatást adhat az a munkatárs akit az allergén információ átadásról dokumentáltan kiképeztek, és aki az ételek tálalásának értékesítésének ideje alatt jelen van.

- A szóbeli tájékoztatás is dokumentum alapú, azaz a kijelölt munkatársnak ismernie kell azt a dokumentumot, amelyben a szóban elmondott információk megtalálhatók. Ez a dokumentum az anyaghányad nyilvántartás, előre csomagolt termékeknél az élelmiszer címke.. Az ételkészítés alapidokumentuma az élelmezésvezető által az Eco-Stat rendszerben vezetett anyaghányad nyilvántartás. Ennek tartalmaznia kell azt, hogy az adott étel milyen allergiát, vagy intoleranciát okozó anyagokat tartalmaz. Az összetett összetevők allergiát, vagy intoleranciát okozó összetevőit is fel kell tüntetni, és azokról is információt kell adni!

- A képzést, az élelmezésvezető, vagy a Szociális és Gyermekvédelmi Főigazgatóság megyei kirendeltségi élelmiszer biztonságért felelős munkatársa végezheti el. Fontos, hogy ismertesse az allergiát és intoleranciát okozó anyagokat, ezekkel az anyagokkal és termékekkel kapcsolatos veszélyeket, a szóbeli tájékoztatás mögött meglévő felelősséget, a tájékoztatás alapját képező, az üzletben bármikor könnyen elérhető dokumentumokat (pl. anyaghányad nyilvántartás, kimutatás stb.). Az oktatásról minden esetben jegyzőkönyvet kell készíteni, az oktatást szükség szerint (pl. új belépő esetén) de legalább évente meg kell ismételni.

- Csomagolt élelmiszerek esetében a termék csomagolásán, jelölésén az információk megtalálhatók. Csomagolatlan élelmiszerek esetében az információkat dokumentáltan kell beszerezni a beszállítótól. Ez lehet nyilatkozat, specifikáció, írásos dokumentum. Allergén információk hiányában a terméket átvenni, felhasználni és kiszolgálni, értékesíteni tilos!

- Azoknak az élelmiszereknek az esetében, amelyeknek a neve egyértelműsíti az adott

allergén jelenlétét, azt külön nem szükséges megemlíteni. Pl. tojásos galuska esetében a tojás jelenléte egyértelmű, de a tej és glutén jelenlétéről tájékoztatást kell adni.

- Ha a közétkeztető tudomást szerez arról, hogy az általa készített, értékesített élelmiszerből megbetegedés, vagy annak gyanúja lépett fel, azonnal köteles azt bejelenteni a területileg illetékes élelmiszerlánc felügyeleti hatóságnak, és a hatóság rendelkezései szerint kell a továbbiakban eljárnia.

Kelt: 2021 JAN 20.



.....
intézményvezető

anyagok.

Allergiát és intoleranciát okozó anyagok és termékek

	Zeller	A zeller a magot, a gumót, a szárát és a levelet is jelenti.	Salátákban, egyes húskészítményekben, levesekben, leveskockákban és ételízesítőben.
	Ráktelék	Ide tartoznak a rákok, homárok, garnéla rákok és a languszrák.	Thai és kelet-ázsiai ételekben és salátákban érdemes keresni az összetevők között.
	Glutént tartalmazó gabona	Glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza (például tönkénybúza vagy khorasan búza), rozs, árpa, zab, illetve hibridizált fajtáik, valamint a belőlük készült termékek, kivéve: búzából készült glükózszirup, dextróz, maliodextrin, árpából készült glükózszirup, alkoholpárlatok készítéséhez használt gabonafélék.	Lisztartalmú élelmiszerekben pl. félkész tészta, kenyérmorzsza, péksütemények, kenyér, egyes húskészítmények, száraztészta, mártások, levesek és félkész rántott termékek.
	Hal	Hal és a belőle készült termékek, kivéve: vitaminok vagy karotinoidkészítmények hordozójaként használt halenyv; a sör és a bor derítőanyagaként használt halenyv vagy vizahólyag.	Hal- és egyéb szósok és pizza összetevője lehet.
	Mustár	Ez a kategória tartalmazza a mustár növényt és a belőle készült termékeket pl.: folyékony mustárt, a mustárport és a mustármagot.	Fűszerkeverékekben, különféle pácckeverékekben, húskészítményekben, levesekben, szósokban és salátánteletekben.
	Tej	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt), kivéve: alkoholpárlatok készítéséhez használt tejsavó és a laktit.	A tej alapanyaga a vajnak, sajtnak, tejszínnek, tejpornak és joghurtnak. Levesekben, szósokban, ételízesítőben, péksüteményekben, kenyérfélékben, édességekben is megtalálható.
	Diófélék	Minden csonthéjasra vonatkozik, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőlük készült termékek (pl. olajok, porok), kivéve az alkoholpárlatok készítéséhez használt csonthéjasok.	Kenyérfélékben, édes és sós kekszeken, édességekben, őszial fűszerkeverékekben, fagyaltban, marcipánban, valamint szósokban.
	Szezám-mag	Szezám-mag és belőle készített termékek pl.: szezámolaj, szezám-mag por.	Kenyérfélékben, hamburger zsömlik telején, tahiniben, humuszban található, érdemes a salátákra is odafigyelni.
	Földimogyoró	Valójában föld alatt termő és a hüvelyesek közé tartozó növény.	Kekszek, pék- és cukrászsütemények, édességek, szósok összetevője és olaj valamint földimogyoró liszt is készül belőle.
	Puhatestűek	Ebbe a csoportba tartoznak a csigák, polipok, kagylók, tintahalak.	Osztigoszásban és félkész halételekben, tenger gyümölcseivel készült salátákban találhatóak.
	Kén-dioxid	Ha a kén-dioxid, szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter meghaladó mennyiségben van jelen a termékben.	Aszalt gyümölcsökben, például a mazsola, aszalt szilva vagy barack, zöldségekben valamint borokban található.
	Szója	Szójabab és a belőle készült termékek, kivéve: a teljes mértékben finomított szójababolaj és -zsír; a szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol-szukcinát; a szójabab olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol-észterek; a szójabab olajából nyert szterolokból előállított fitoszterol-észter.	Miso pasztában, tofuban, valamint szójalisztben, szójaitalban, édességekben, jégkrémekben, hús- és zöldségkészítményekben és -szósokban.
	Tojás	Ide tartozik a baromfi tojás mellett a kacsatojás, a fűjtojás, libatojás stb.	Süteményekben, húskészítményekben, majonézben, krémekben, száraztésztaiban, sodókban, szósokban, mirelit tésztaiban és minden olyan készítményben, amit tojással kennek le.
	Csillagfű	Vegétáriánus étkezésben húspótló ételek előállítására használják magas fehérjetartalma miatt. Magjából készíthető örleményt a sültipar használja, valamint „gluténmentes liszt”-ként a gluténmentesen étkezők körében ismert élelmiszer.	Félkész tésztaiban, száraztésztaiban és kenyérfélékben fordulhat elő.