



# Nowe Rozporządzenie UE w zakresie oznaczania żywności.

Przewodnik po nowych wymogach  
dla gastronomii w zakresie  
oznaczania alergenów.





Z dniem 13 grudnia 2014 r. w życie weszło nowe Rozporządzenie UE (EU FIC), dotyczące podawania konsumentom informacji na temat żywności. Rozporządzenie to niesie za sobą wielką odpowiedzialność dla restauratorów, ale też ogromne korzyści dla osób cierpiących na alergię pokarmowe, celiakię oraz nietolerancję laktozy. Z łatwością można stwierdzić, które pokarmy zawierają poszczególne alergeny.

Od dnia 13 grudnia 2014 r. informacje na temat obecności 14-stu określonych w Rozporządzeniu alergenów podawać należy również w przypadku żywności sprzedawanej luzem (tzn. niepaczkowanej).

## Spis treści

|                                                                                         |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Oznaczanie alergenów w przypadku żywności paczkowanej                                   | 3       |
| Nietolerancje oraz alergię                                                              | 4 – 5   |
| Oznaczanie alergenów w przypadku żywności sprzedawanej luzem                            | 6 – 7   |
| Produkty, w których można znaleźć jeden z 14-stu alergenów                              | 8 – 13  |
| Jak uniknąć przypadkowego zanieczyszczenia żywności?                                    | 14      |
| Co należy uczynić, gdy mamy do czynienia z nagłym przypadkiem natury alergicznej?       | 15      |
| Zarządzanie alergenami w obrębie gastronomii: obowiązek zachowania ostrożności w kuchni | 16      |
| Upewnij się i sprawdź!                                                                  | 17      |
| Przykładowe menu                                                                        | 18 - 19 |

# Oznaczanie alergenów w przypadku żywności paczkowanej

Alergeny wymagają dodatkowego uwypakowania na liście składników - na przykład poprzez ich zapis drukowanymi literami. Jeżeli dany alergen występuje w obrębie więcej niż jednego składnika, musi on zostać wymieniony również na liście składników więcej niż jeden raz. Oznacza to, iż w przypadku żywności paczkowanej trudno jest przeoczyć alergeny.

W przypadku takich paczkowanych produktów spożywczych jak mleko czy ser, na potrzeby których lista składników może okazać się zbędna, przedmiotowe alergeny należy ująć w obrębie nazwy produktu lub też wskazać na ich obecność poprzez napis: „Zawiera...”.

## 14 alergenów wymagających uwzględnienia na liście składników

1. **Ziarna zbóż** zawierające gluten, tzn. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz czy też pszenica kamut, a także ziarna odmian hybrydowych powyższych zbóż, jak również produkty przygotowane na ich bazie.
2. **Skorupiaki** oraz produkty przygotowane na ich bazie.
3. **Jaja** oraz produkty przygotowane na ich bazie.
4. **Ryby** oraz produkty przygotowane na ich bazie.
5. **Orzeszki ziemne** oraz produkty przygotowane na ich bazie.
6. **Ziarno sojowe** oraz produkty przygotowane na jego bazie.
7. **Mleko** oraz produkty przygotowane na jego bazie (łącznie z laktozą).
8. **Orzechy z drzew orzechowych**, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzechy pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*) oraz produkty przygotowane na ich bazie.
9. **Seler** oraz produkty przygotowane na jego bazie.
10. **Gorczyca** oraz produkty przygotowane na jej bazie.
11. **Ziarno sezamowe** oraz produkty przygotowane na jego bazie.
12. **Dwutlenek siarki oraz siarczyny** w stężeniach wyższych niż 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO<sub>2</sub> dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców.
13. **Łubiny** oraz produkty przygotowane na ich bazie.
14. **Mięczaki** oraz produkty przygotowane na ich bazie.



# Jaka jest różnica pomiędzy alergią a nietolerancją?

**Alergia** wywoływana jest reakcją immunologiczną organizmu. Organizm nieprawidłowo klasyfikuje nieszkodliwe białko pokarmowe jako zagrożenie, w związku z czym wytwarza przeciwciała mające je zwalczyć. Nadmierna reakcja ze strony układu odpornościowego może wywołać objawy o różnym stopniu nasilenia, począwszy od zarumienienia skóry i pojawienia się na niej opuchlizny, aż po mogące mieć potencjalnie skutek śmiertelny ataki astmy oraz wstrząs anafilaktyczny.

**Nietolerancja** spowodowana jest głównie wadą metaboliczną, pozostającą bez związku z działaniem układu odpornościowego organizmu. W większości przypadków organizm nie jest w stanie strawić konkretnego pokarmu.

Dla przykładu, osobom cierpiącym na nietolerancję laktozy brakuje enzymu o nazwie laktaza, niezbędnego do rozkładu laktozy, w wyniku powyższego, niemożliwe jest prawidłowe strawienie laktozy zawartej w żywności. Pozostała w jelicie laktoza może wywołać takie objawy jak wzdęcia, biegunki oraz bóle brzuszne.











## Oznaczanie alergenów w przypadku żywności sprzedawanej luzem

Zgodnie z Rozporządzeniem UE Nr 1169/2011, wszelkie produkty spożywcze, w tym również te sprzedawane luzem, muszą posiadać oznakowanie dotyczące alergenów. W wielu przypadkach są to produkty spożywcze wytwarzane ręcznie: torty z kremem, ciasta oraz chleb w sklepie cukierniczym czy w piekarni, wędlina lub sałatka ziemniaczana nabywana u rzeźnika, bądź też pizza kupowana w budce na dworcu.

Informacje na temat alergenów muszą być podawane również w przypadku żywności serwowanej w ramach realizacji usług publicznych, np. w szpitalach, klinikach, domach opieki, szkołach, przedszkolach, żłobkach, stołówkach oraz jadalniach zakładowych. Zarówno restauracje, kawiarnie, bary szybkiej obsługi, jak i też firmy cateringowe – czyli innymi słowy cały przemysł gastronomiczny – zobowiązane są do podawania informacji na temat obecnych w żywności alergenów.

Z powyższego obowiązku zwolnione są wyłącznie osoby prywatne – na przykład w przypadku organizacji imprez o charakterze charytatywnym.

Jak dotąd stosowne Rozporządzenie Unii Europejskiej nie znalazło jeszcze odzwierciedlenia w krajowych kodeksach postępowania, regulujących szczegóły dotyczące oznaczania alergenów. Jednakże informacje o alergenach muszą być dostępne dla konsumenta.





## 14 przedmiotowych alergenów. Co należy mieć na uwadze?

**Przy podawaniu informacji na temat alergenów zawartych w serwowanej żywności uwzględnić należy zarówno listę składników wszelkich paczkowanych produktów spożywczych, jak i skład artykułów spożywczych sprzedawanych luzem. W tym celu można zadawać sobie następujące pytania:**

- Z jakich składników korzystam oraz czy wziąłem/am pod uwagę wymienione w ich składach alergeny?
- Czy posiadam aktualne dane (w formie pisemnej) na temat alergenów obecnych we wszystkich wykorzystywanych przeze mnie artykułach spożywczych sprzedawanych luzem?
- Z jakich składników korzystam?
- Jakie przyprawy wykorzystuję?
- Co stosuję do nadawania sosom aksamitnej konsystencji oraz do ich zagęszczania?
- Co zawiera mój dressing?
- Co wykorzystuję do dekoracji potraw?
- Czy przygotowane w nadmiarze resztki żywności wykorzystywane są na potrzeby innych dań?

Czasami w produktach spożywczych "kryją się" alergeny, które nie przychodzą w pierwszej kolejności do głowy, bądź też takie, które są mniej znane.





# Produkty, w których można znaleźć jeden z 14-stu alergenów

## Jaja

jaja kurze, a także jaja gęsie, kacze, indycze, przepiórcze, gołąbie i strusie

### Oznaczenia stosowne dla jaj oraz produktów na bazie jaj

żółtko jaj, białko jaj, ubite białko jaj, jaja w płynie, jaja w proszku, jaja mrożone, substancje oraz produkty spożywcze z przedrostkiem „ovo” (= jajo) w nazwie: ovomucin, lizozym z jaj (np. w serze), lecytyna z jaj kurzych

### Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać jaja

biskopki / sucharki, tort Pawłowa, bezy, torty z kremem, ciasta, wypieki, desery, lody, pianka i polewy do kaw smakowych, sosy (np. sos holenderski, sos berneński), majonez, spoiwo w mięsie mielonym, panierki, ciasta, „lepiszcza” do zbóż i do dekoracji na chlebie oraz wypiekach, glazura cukrowa, likier jajeczny i inne rodzaje likieru, makaron jajeczny, surimi



## Łubiny

### Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać łubiny

mąka łubinowa, białka roślinne (łubiny) w wypiekach oraz w wegetariańskich zamiennikach mięsa, kiełki łubinu

## Ważne

Produkty nabiałowe o niskiej zawartości laktozy, takie jak na przykład dojrzały ser czy mleko bezlaktozowe, są często tolerowane w przypadku nietolerancji laktozy, jednakże w żadnym wypadku nie są one odpowiednie dla osób uczulonych na białka mleka.



## Mleko

**Uwaga:** Zazwyczaj w równym stopniu nietolerowane jest mleko kozie, owcze, bawole oraz końskie.

### Oznaczenia stosowne dla mleka oraz produktów na bazie mleka

białko mleka, hydrolizat białka mleka, kazeina, białko serwatkowe, laktoalbumina, laktoglobulina, laktoza, mleko, mleko w proszku, serwatka, śmietana, kwaśna śmietana, crème fraîche, maślanka, mleko zsiadłe, mleko skondensowane, jogurt, kefir, ser, twaróg / ser biały, masło, masło klarowane

### Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać mleko

margaryna, tłuszcze roślinne do smarowania pieczywa, czekolada, wypieki, nugat, lody, desery, zabielaacz do kawy, purée ziemniaczane, surimi

## Ziarna zbóż zawierające gluten

ziarna zbóż zawierające gluten: pszenica, jęczmień, owies, żyto, orkisz, orkisz zielony, pszenica samopsza, pszenica płaskurka, pszenica kamut, pszenżyto (odmiany hybrydowe pszenicy oraz żyta)

### Oznaczenia stosowne dla ziaren zbóż zawierających gluten oraz produktów na ich bazie

produkty spożywcze oraz wypieki na bazie ziaren zbóż takich jak: skrobia, mąka, krupczatka, kasza manna, kuskus, kaszka kukurydziana, kasza jęczmienna, płatki, otręby, produkty pełnoziarniste, kasza bulgur, kielki pszenicy

### Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać gluten

makaron, naleśniki, bułka tarta, mieszanki zbóż, mieszanki do wypieków / mieszanki do ciast, chleb, wypieki, torty z kremem, ciasta, ciastka, herbatniki, stód, piwo słodowe, piwo, kawa zbożowa (słodowa), sosy na bazie zasmażki, napoje na bazie kakao, mieszanki przypraw, sos sojowy, hydrolizowane białko pszeniczne w przyprawach, batony czekoladowe, batony zbożowe, lody z waflem, substancja rozdzielająca w tartym serze







## Dwutlenek siarki oraz siarczyny

(w stężeniu wyższym niż 10 mg/kg lub mg/l)

### Oznaczenia stosowne dla dwutlenku siarki oraz siarczynów

E220-228: dwutlenek siarki oraz sole kwasu siarkawego

### Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać siarczyny

wino (z zawartością siarczynów) lub inne napoje alkoholowe, suszone owoce (w szczególności te, które muszą zachować jasny kolor), produkty na bazie tartego chrzanu; mniejsze ilości, na przykład takie, z jakimi mamy do czynienia w przypadku błyskawicznego purée ziemniaczanego, częstokroć nie przekraczają poziomu pociągającego za sobą wymóg uwzględnienia w opisie

## Orzeszki ziemne

### Oznaczenia stosowne dla orzeszków ziemnych oraz produktów na ich bazie

olej arachidowy (również w formie tłuszczu do smażenia zanurzeniowego), masło arachidowe

### Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać orzeszki ziemne

wegetariańskie zamienniki mięsa, sosy (np. sos satay), dressingi, pesto, potrawy regionalne (np. afrykańskie, azjatyckie, meksykańskie), mieszanki orzechów, bakalie

## Soja

### Oznaczenia stosowne dla soi oraz produktów na bazie soi

ziarno sojowe, mąka sojowa, kasza sojowa, mleko sojowe, desery sojowe, nierafinowany olej sojowy, lecytyna sojowa, białko sojowe, ser tofu, pasta miso, tempeh, kiełki soi

### Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać soję

przyprawy (sosy sojowe, sos shoyu, sos tamari, sos teriyaki, sos Worcester), wegetariańskie pasty do smarowania pieczywa oraz dania wegetariańskie, surimi, chleb oraz wypieki, burgery, wyroby wędliniarskie, niskotłuszczowe produkty na bazie mięsa mielonego

## Ważne

Kokosy oraz orzeszki pinii nie zaliczają się do orzechów, które należy uwzględnić w opisie jako alergen.



## Orzechy z drzew orzechowych

migdały, orzechy włoskie, orzechy laskowe, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland

### Oznaczenia stosowne dla orzechów oraz produktów na ich bazie

olej z orzechów włoskich, olej z orzechów laskowych, olej migdałowy, krem orzechowy do smarowania pieczywa, pasta orzechowa, masło orzechowe

### Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać orzechy

marcepan, nugat, krem orzechowo-nugatowy do smarowania pieczywa, torty z kremem, ciasta, wypieki, desery, makaroniki, czekolada, bakalie, gotowe przekąski, musli, sosy do sałatek, pesto oraz pozostałe sosy, dressingi do sałatek, dania wegetariańskie, chleb z orzechami, mortadela (z orzechami pistacjowymi), produkty o smaku kawowym

## Sezam

### Oznaczenia stosowne dla sezamu oraz produktów na bazie sezamu

ziarno sezamowe, olej sezamowy, pasta sezamowa (tahini), masło sezamowe, mąka sezamowa, sól sezamowa (gomasio)

### Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać sezam

bułki do hamburgerów, chleb, wypieki, krakersy, płatki śniadaniowe, desery, zastosowania w obrębie kuchni azjatyckiej, tureckiej oraz orientalnej, falafel, humus, mutabal (syryjska pasta z bakłażana)

## Seler

### Oznaczenia stosowne dla selera oraz produktów na bazie selera

seler korzeniowy (korzeń selera naciowego), ziarna selera, todyga selera, liść selera, soki warzywne z zawartością selera, sól selerowa

### Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać seler

mieszanki przypraw, curry, buliony, zupy, mięsa duszone z jarzynami, sosy, produkty wędliniarskie oraz mięsne, sałatki delikatesowe (sałatka Waldorf), sałatki warzywne, sałatka ziemniaczana (z bulionem), pikantne przystawki





## Mięczaki

### Oznaczenia stosowne dla mięczaków

omutki (matże, omutki jadalne, przegrzebki, ostrygi), ślimaki, uchowce, głowonogi (katamarnice): kalmary, ośmiorniczki, mątwy, ośmiornice (polpo, pulpo)

### Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać mięczaki

sepia, czarny makaron z owocami morza, surimi, sashimi, bouillabaisse, paella

## Gorczyca

### Oznaczenia stosowne dla gorczycy oraz produktów na bazie gorczycy

ziarno gorczycy, musztarda, olej gorzycowy, kielkujące nasiona gorczycy, liście i kwiaty gorczycy

### Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać gorczycę

wędliny, produkty mięsne: rolady, potrawy curry, mieszanki przypraw, warzywa konserwowe, marynaty, zupy, sosy, sosy chutney, sałatki delikatesowe

## Skorupiaki

### Oznaczenia stosowne dla skorupiaków

krewetki, raki, homary, kraby, kryl, langusty, krewetki czerwone, krewetki królewskie, kraby pająkowate

### Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać skorupiaki

masto rakowe, pasta z krewetek, sashimi, surimi, prażynki krewetkowe, bouillabaisse, paella

## Ryby

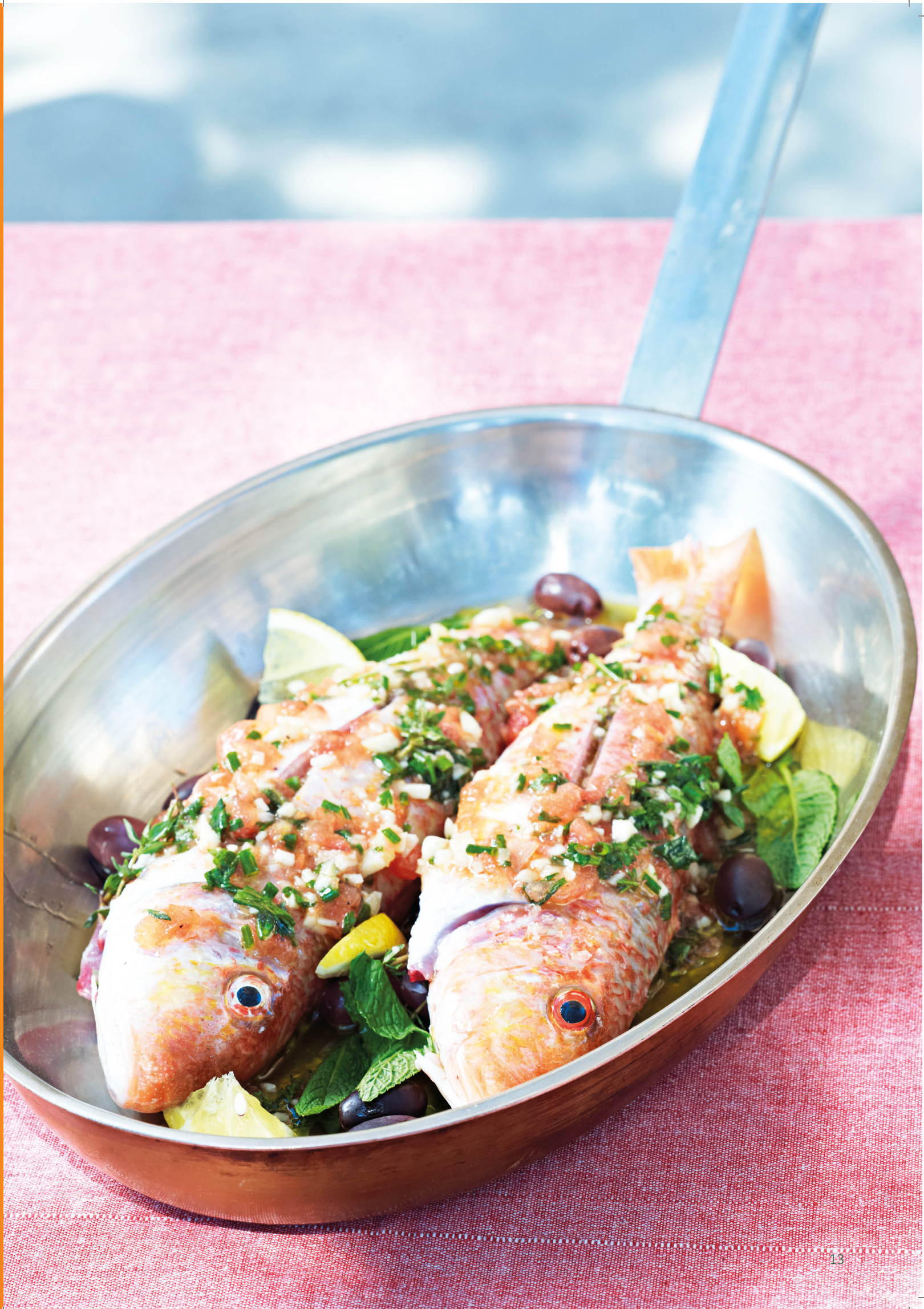
### Oznaczenia stosowne dla ryb oraz produktów na bazie ryb

ryby wszelkiego typu: surowe, gotowane i marynowane, kawior, ikra

### Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać ryby

żelatyna, surimi, kamaboko (japońskie surimi), (pasta) anchois, sos Worcester, pikantne sosy / przyprawy (azjatyckie), potrawy regionalne (np. sushi, ryż smażony, paella, rolki wiosenne, vitello tonnato, bouillabaisse), Krwawa Mary (z sosem Worcester)







# Jak uniknąć przypadkowego zanieczyszczenia żywności?

W ramach swoich obowiązków związanych z zachowaniem odpowiedniej staranności, podmioty zajmujące się sprzedażą żywności luzem zobowiązane są do stosowania środków zapobiegających zanieczyszczeniu krzyżowemu, tzn. przypadkowemu zanieczyszczeniu przez alergeny.

## **Aby uniknąć przypadkowego zanieczyszczenia:**

- Minimalizuj kontakt łatwych do przeniesienia alergenów (np. mąka czy bułka tarta) z naczyniami i potrawami.
- Postępuj się odpowiednio umyтыми naczyniami oraz sztucami do serwowania potraw.
- Zapewnij nieskazitelną czystość w obrębie obszarów roboczych, powierzchni roboczych (zalecane są powierzchnie gładkie), jak również w obrębie obszarów przygotowania oraz ekspozycji potraw.
- Zapewnij nieskazitelną czystość wszelkich przyborów oraz sprzętów wykorzystywanych na potrzeby przygotowania, przyrządzenia oraz przechowywania potraw.
- Regularnie myj ręce, zakładaj świeże rękawiczki (jeżeli to konieczne, zakładaj również świeżą odzież roboczą) przed przygotowaniem kolejnego dania.
- Wymieniaj tłuszcz do pieczenia oraz smażenia zanurzeniowego (tłuszcz do smażenia zanurzeniowego musi zostać niezwłocznie wymieniony, jeśli smażone były ryby, skorupiaki lub mięczaki, gdyż w przeciwnym wypadku nastąpić może przeniesienie tych niezwykle silnych alergenów na dania „bez zawartości owoców morza”).
- W razie potrzeby, przygotuj oddzielne dania dla alergików.

Źródło: Schreder, C., Wild, B., Jäger, M., Reiselhuber-Schmölzer, S., Prüller-Strasser, B.: Allergenmanagement in der Gastronomie. Problematik der Allergenkreuzkontamination im lebensmittelrechtlichen Kontext (Zarządzanie alergenami w gastronomii. Problem krzyżowego zanieczyszczenia alergenami w kontekście ustaw oraz przepisów prawnych dotyczących żywności), w: Ernährungs Umschau 60 (7), 2013, str. 104–109.





# Co należy uczynić, gdy mamy do czynienia z nagłym przypadkiem natury alergicznej?

Z nagłym przypadkiem mamy do czynienia wtedy, gdy osoba wykazuje przynajmniej jeden spośród następujących objawów:

- wysypka skórna, swędzenie, zaczerwienienie na całym ciele
- opuchlizna w jamie ustnej oraz w gardle
- trudności z przetykaniem oraz mówieniem
- nierównomierne tętno
- objawy astmy
- skurcze żołądka, mdłości, wymioty
- nagłe omdlenie (obniżenie ciśnienia krwi)
- nagła niewydolność krążenia, utrata przytomności

W przypadku wystąpienia któregośkolwiek spośród wymienionych objawów należy podjąć natychmiastowe działania:

- Jeśli jest to możliwe, należy zapytać osobę, czy ma przy sobie jakiegokolwiek leki oraz w jaki sposób można jej pomóc.
- Należy bezzwłocznie wezwać karetkę pogotowia, korzystając w tym celu z ogólnoeuropejskiego telefonicznego numeru alarmowego: 112.
- Należy udzielić jednoznacznych oraz szczegółowych informacji na temat reakcji osoby. Koniecznym jest opisanie reakcji jako "ostra reakcja alergiczna/anafilaktyczna (w swej początkowej fazie)". Należy również udzielić informacji na temat nazwy i umiejscowienia lokalu."
- Powyższą procedurę wzywania pomocy medycznej należy wywiesić w bezpośrednim sąsiedztwie każdego z aparatów telefonicznych.



Ogólnoeuropejski telefoniczny numer alarmowy: **112**





# Zarządzanie alergenami w obrębie gastronomii: obowiązek zachowania ostrożności w kuchni

## Aby alergicy mogli czerpać przyjemność z posiłku...

- **Uwzględnij alergeny w opisie dań.**

Zastosowanie się do powyższej wskazówki wymaga wszechstronnej wiedzy na temat wszelkich wykorzystywanych składników. Jeśli to konieczne, weź pod uwagę przyrządzanie potraw zgodnie ze stałą recepturą, dzięki czemu w żadnym momencie nie pojawi się ryzyko odstępstwa od alergenów wymienionych w obrębie menu, bądź też w obrębie tygodniowego jadłospisu. Ograniczona może zostać elastyczność wyboru dostawcy, gdyż produkt X niekoniecznie zawiera dokładnie te same alergeny co produkt Y, choć w obu przypadkach nosi on nazwę „wędliny drobiowej”.

- **Minimalizuj możliwości przypadkowego zanieczyszczenia alergenami.**

Zadbaj o czystość, a także o oddzielne przechowywanie oraz odpowiednie przyrządzanie i serwowanie potraw.

- **Sygnalizuj wszelkie możliwości nieuniknionego (przypadkowego, lecz potencjalnie możliwego) zanieczyszczenia krzyżowego za pośrednictwem stosownej adnotacji w obrębie menu, zgodnie z dokonaną wcześniej oceną ryzyka.**

Na chwilę obecną informacja tego typu ma charakter dobrowolny. W związku z tym nie istnieją żadne gotowe sformułowania służące jej przekazaniu. Aby zachować istotę informacji dla osób cierpiących na alergię, nie jest wskazane wymienienie wszystkich 14-stu typów alergenów na „wszelki wypadek”.





# Upewnij się i sprawdź!

- ✓ Czy członkowie personelu zostali uświadomieni o możliwości poważnych konsekwencji reakcji alergicznej?
- ✓ Które spośród alergenów obecne są w złożonych produktach stosowanych w przyrządzaniu potraw?
- ✓ Które alergeny obecne są w żywności paczkowanej nieopatrzonej listą składników?
- ✓ Które alergeny obecne są w żywności dostarczanej / nabywanej luzem?
- ✓ Czy wzięto pod uwagę, że lista składników może być inna w przypadku tego samego produktu nabywanego od różnych dostawców (np. rolada X oraz rolada Y)?
- ✓ Czy potrawy są przyrządzane w sposób, który zapobiega przedostaniu się do żywności dodatkowych, nieuwzględnionych w opisie alergenów za pośrednictwem wykorzystywanych składników?
- ✓ Czy szefowie kuchni oraz członkowie personelu zapobiegają zanieczyszczeniu krzyżowemu na etapie przygotowywania /przyrządzania oraz serwowania potraw?
- ✓ Czy szefowie kuchni oraz członkowie personelu kuchennego posiadają wiedzę na temat tego, jakie składniki alternatywne zastosować można na potrzeby osób cierpiących na alergię (np. na potrzeby zagęszczania sosów)?
- ✓ Czy szefowie kuchni oraz członkowie personelu zdają sobie sprawę z konieczności przygotowania nowego dania, jeżeli do dania został dodany alergen nieuwzględniony w opisie?
- ✓ Czy członkowie personelu wiedzą, w jaki sposób odpowiedzialnie rozwiązywać kwestię dotyczące alergenów?
- ✓ Czy w menu podane są informacje na temat alergenów?
- ✓ Kto udziela odpowiedzi na pytania dotyczące alergenów? Czy istnieje główna osoba kontaktowa odpowiedzialna za powyższą kwestię?
- ✓ Czy członkowie personelu wiedzą, co należy uczynić, jeżeli u któregoś z gości wystąpi reakcja alergiczna?
- ✓ Czy odpowiednim osobom przydzielono konkretne zadania w sytuacji pojawienia się nagłego wypadku?
- ✓ O czym należy pamiętać, jeśli chodzi o wykorzystywanie resztek żywności?

Zapoznaj się z naszymi wskazówkami dotyczącymi nagłych przypadków, przedstawionymi na stronie 15.





# Przykładowe menu

Oto kilka propozycji menu przedstawiające wymagane informacje o zawartości alergenów w serwowanych daniach.

## Menu

Carpaccio z polędwicy wołowej



Grillowane krewetki z pietruszkową emulsją



Krem z białych warzyw z dyniową oliwą



Lakierowany kurczak z miodem i sezamem



Dorsz z kruszonką



Flambirowane owoce z sosem sabayone



### Legenda:



Mięczaki



Gorczyca



Orzeszki  
ziemne



Dwutlenek  
siarki



Mleko



Ryby



Soja



Skorupiaki



Jajka



Ziarna  
zbóż



Seler



Sezam



Orzechy  
z drzew



Łubiny



## Menu

---

Carpaccio z polędwicy wołowej

Zawiera alergeny: Mleko

Grillowane krewetki z pietruszkową emulsją

Zawiera alergeny: Krewetki

Krem z białych warzyw z dyniową oliwą

Zawiera alergeny: Seler, mleko, orzeszki ziemne

Lakierowany kurczak z miodem i sezamem

Zawiera alergeny: Sezam, soja, ziarna zbóż, mleko

Dorsz z kruszonką

Zawiera alergeny: Ryby, ziarna zbóż

Flambirowane owoce z sosem sabayone

Zawiera alergeny: Jajka

## Menu

---

Carpaccio z polędwicy wołowej

Grillowane krewetki z pietruszkową emulsją

Krem z białych warzyw z dyniową oliwą

Lakierowany kurczak z miodem i sezamem

Dorsz z kruszonką

Flambirowane owoce z sosem sabayone

## Ważne

Dania mogą zawierać alergeny. O szczegóły zapytaj swojego kelnera \*

\* Zapytanie kelnera wiąże się z przedstawieniem przez niego dodatkowej, pisemnej informacji o alergenach zawartych w daniach.

Więcej znajdziesz  
na **www.ufs.com**

**Unilever Food Solutions**

ul. Battycka 43, 61-017 Poznań

tel. 61 / 876 45 16, 876 43 63

fax 61 / 876 44 63

[www.ufs.com](http://www.ufs.com)

Niniejszy materiał nie stanowi porady prawnej ani opinii prawnej. Materiał odzwierciedla jedynie poglądy Unilever Polska sp. z o.o. na określone zagadnienia prawne i nie może stanowić podstawy jakiegokolwiek odpowiedzialności Unilever Polska sp. z o.o. w stosunku do osób trzecich. W celu uzyskania porady prawnej prosimy o kontakt z odpowiednimi doradcami prawnymi.

