



# Nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům

Průvodce novými požadavky v  
zařízeních společného stravování  
v oblasti označování alergenních  
složek obsažených v pokrmech.





Dne 13. prosince 2014 vstoupilo v platnost nové Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU), č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, které vymezuje novou povinnost v oblasti označování potravin a pokrmů.

Výše uvedené nařízení mění způsob uvádění alergenních složek na obalech výrobků, potravin balených bez přítomnosti spotřebitele, potravin nebalených volně prodejných, ale i v případě pokrmů, prodávaných v zařízeních společného stravování. Tato povinnost se týká všech operátorů působících v zařízeních společného stravování (nemocnice, školy, kantýny, restaurace, kavárny, cukrárny, školní a podnikové jídelny, zařízení rychlého občerstvení, gastropodniky atd.)

Společnost Unilever ČR, spol. s r.o. oficiálně nevydává žádné seznamy s alergenními látkami ve svých výrobcích, poskytuje pouze orientační seznam alergenů s tím, že plná a aktuální informace je dostupná vždy na obalech výrobků. **NUTNO ČÍST DEKLARACE NA OBALU.**

## Obsah

Označování alergenů v případě balených potravin	3
Nesnášenlivost a alergie	4 – 5
Označování alergenů v případě nebalených potravin	6 – 7
Zdroje alergenů	8 – 13
Jak se vyhnout náhodné kontaminaci potravin?	14
Co je třeba udělat, když se setkáme s náhlým případem alergie?	15
Nakládání s alergeny v provozovnách společného stravování	16
Ujistěte se a zkontrolujte!	17
Vzorové menu	18 - 19

# Označování alergenů v případě balených potravin

Alergeny mají být zvláště zdůrazněny na seznamu složek – například typem nebo stylem písma (velkými písmeny, tučně,...). Jestliže se daný alergen nachází ve více než v jedné složce, musí být také uveden na seznamu složek opakovaně. Znamená to, že v případě balených potravin nelze alergeny přehlédnout.

V případě jednosložkových balených potravinářských výrobků jako mléko nebo sýr, u kterých se seznam složek nevyžaduje, lze daný alergen zahrnout přímo do názvu výrobku nebo poukázat na jejich přítomnost napsáním „Obsahuje...“.

## 14 alergenů, které musí být uvedeny na seznamu složek

Nařízení definuje 14 alergenů, o jejichž přítomnosti v potravinách a pokrmech musíte své hosty informovat.

- 1. Obiloviny obsahující lepek**  
(pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich).
- 2. Korýši** a výrobky z nich.
- 3. Vejce** a výrobky z nich.
- 4. Ryby** a výrobky z nich.
- 5. Podzemnice olejná (Arašíd)** a výrobky z ní.
- 6. Sójové boby (sója)** a výrobky z nich.
- 7. Mléko** a výrobky z něj (včetně laktózy).
- 8. Skořápkové plody** (ořechy, tj. mandle, lískové ořechy, ořech, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, ořech pistácie, makadamský ořech) a výrobky z nich.
- 9. Celer** a výrobky z něj.
- 10. Hořčice** a výrobky z ní.
- 11. Sezamová semena** a výrobky z nich.
- 12. Oxid siřičitý a siřičitany** w v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l vyjádřeno jako celkový SO<sub>2</sub>, které se propočítají na výrobky k přímé spotřebě nebo ve formě po přípravě dle návodu výrobců.
- 13. Vlčí bob (Lupina)** a výrobky z něj.
- 14. Měkkýši** a výrobky z nich.

# Jaký je rozdíl mezi alergií a nesnášenlivostí?

**Alergie** je nepřiměřená reakce imunitního systému na určitou potravinu (její složku – zpravidla glykoprotein). Organismus nesprávně považuje neškodné bílkoviny za ohrožení, čímž vytváří protilátky, které je mají odstranit. Nadměrná reakce ze strany imunitního systému může vyvolat příznaky s různým stupněm intenzity, počínaje zrudnutím pokožky a vznikem otoků, až po záchvat astmatu nebo anafylaktický šok, které mohou způsobit až smrt.

**Potravinová intolerance (nesnášenlivost)** je způsobena hlavně metabolickou poruchou, která nemá souvislost s působením imunitního systému organismu. Ve většině případů není organismus schopen strávit konkrétní jídlo, neboť mu zcela chybí či nemá dostatek látek zpravidla enzymů, které se podílejí na trávení (zpracování) dané potraviny nebo její složky.

Například osobám trpícím nesnášenlivostí laktózy chybí enzym s názvem laktáza, který je nutný ke štěpení laktózy, takže v důsledku není možné správně strávit laktózu obsaženou v potravině. Laktóza zůstávající ve střevech může způsobit takové jevy jako plynatost, průjem a bolesti břicha.









## Označování alergenů v případě prodeje nebalených potravin

Podle Nařízení (EU) č.1169/2011 musí být spotřebiteli provozovatelem potravinářského podniku či zařízení společného stravování poskytnuta informace o všech alergenních látkách a produktech použitých pro výrobu potravin, včetně těch, které jsou prodávány nebalené tedy i pokrmů. V mnoha případech to jsou potravinářské výrobky vyráběné ručně: dorty s krémem, pečivo a chléb v cukrárně nebo pekárně, uzeniny nebo bramborový salát kupovaný v řeznictví, nebo pizza kupovaná v kiosku na nádraží.

Informace na téma alergenů musí být uváděny rovněž v případě potravin servírovaných v rámci služeb a zařízeních společného stravování, např. v nemocnicích, klinikách, pečovatelských domech, školách, školkách, jeslích, jídelnách a podnikových jídelnách. Stejně tak restaurace, kavárny, provozovny rychlého občerstvení a také cateringové firmy – jinými slovy celý gastronomický průmysl – jsou povinny uvádět informace o alergenech obsažených v potravinách.

Z výše uvedené povinnosti jsou osvobozeny výhradně soukromé osoby – například v případě organizace akcí s charitativním charakterem.

Povinnost poskytnout informace o alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů dle nařízení (EU) č. 1169/2011 je blíže upřesněna v § 9a zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů.





## Čeho je třeba si všímat?

**Při podávání informací o alergenních látkách v potravině či pokrmu je třeba vzít v úvahu jak seznam složek všech balených potravin, tak i složení potravin nebalených. Proto je třeba si položit následující otázky:**

- Jaké složky používám, nebo jestli jsem si všiml/a alergenů uvedených na jejich obalech v seznamu složek [ve složení]?
- Mám aktuální údaje (v písemné formě) k alergenům přítomným ve všech mnou používaných nebalených potravinách?
- Jaké složky používám?
- Jaké koření používám?
- Co používám, abych dodal/a omáčkám sametovou konzistenci a co pro zahušťování?
- Co obsahuje můj dresink?
- Co používám ke zdobení jídel?

Někdy se v potravinách „ukrývají“ alergeny, kterých si napoprvé člověk nevšimne, nebo takové, které jsou málo známé.



# Zdroje alergenů

## Vejce

kuřecí vejce a také husí, kachní, krůtí, křepelčí, holubí a pštrosí vejce

### Označení používaná pro vejce a výrobky z nich

žloutek, bílek, ušlehaný bílek, tekutá vejce, sušená vejce, mražená vejce, látky a potravinové výrobky s předponou „ovo“ (= vejce) v názvu: ovomucin, lysozym z vajec [např. v sýru], lecitin ze slepičích vajec

### Potravinové výrobky, které obsahují nebo mohou obsahovat vejce

píškoty, suchary, dort Pavlova, bezé, dorty s krémem, pečivo, cukrářské pečivo, dezerty, zmrzlina, pěna a polevy k ochuceným kávám, omáčky (holandská omáčka, omáčka Bernoise), majonéza, pojídlo v mletém mase, obalovací směsi, pečivo, „pojivo“ do obilí a ke zdobení na chlebu a cukrářském pečivu, cukrová poleva, vaječný likér a jiné druhy likéru, vaječné těstoviny, surimi.



## Vlčí bob (Lupina)

### Potravinářské výrobky, které obsahují nebo mohou obsahovat lupinu

lupinová mouka, rostlinné bílkoviny (lupiny) v pečivu a ve vegetariánských náhražkách masa, klíčky lupiny

## Důležité

Mléčné výrobky s nízkým obsahem laktózy, jako například zralý sýr nebo bezlaktózové mléko, jsou často snášeny v případě intolerance k laktóze, avšak v žádném případě nejsou vhodné pro osoby alergické na mléčné bílkoviny.



## Mléko

**Pozor:** Obvykle je ve stejné míře nesnášené mléko kozí, ovčí, buvolí a koňské.

### Označení používaná pro mléko a výrobky na bázi mléka

mléčná bílkovina, hydrolyzát mléčné bílkoviny, kasein, syrovátkové bílkoviny, laktoalbumin, laktoglobulin, laktóza, mléko, mléko v prášku, syrovátka, smetana, kysaná smetana, crème fraîche, podmásílí, kyselé mléko, kondenzované mléko, jogurt, kefír, sýr, tvaroh, máslo, přepuštěné máslo

### Potravinářské výrobky, které obsahují nebo mohou obsahovat mléko či výrobky na bázi mléka

margarín, rostlinné roztíratelné tuky k mazání pečiva, čokoláda, pečivo, nugát, zmrzlina, dezerty, smetana do kávy, bramborová kaše, surimi

## Obiloviny obsahující lepek

Obiloviny obsahující lepek: pšenice, ječmen, oves, žito, špalda, zelená špalda, pšenice jednozrnka, pšenice dvouzrnka, pšenice kamut, Triticale (žitovec- hybridní odrůda pšenice a žita)

### Označení používaná pro obilné výrobky obsahující lepek a výrobky na jejich bázi

Potravinářské výrobky a pečivo na bázi obilovin jako škrob, mouka, hrubá mouka, krupice, kuskus, kukuřičná kaše, ječmenná kaše, vločky, otruby, celozrnné výrobky, bulgur, pšeničné klíčky

### Potravinářské výrobky, které obsahují nebo mohou obsahovat lepek

těstoviny, lívance, strouhanka, směs obilí, směsi na pečivo / směsi na cukrářské výrobky, chléb, cukrářské výrobky, dorty s krémem, pečivo, dortíky, oplatky, sušenky, slad, sladové pivo, pivo, obilná káva (sladová), omáčky na bázi jíšky, nápoje na bázi kakaa, směsi koření, sójová omáčka, hydrolyzovaná pšeničná bílkovina v koření, čokoládové tyčinky, obilné tyčinky.





## Oxid siřičitý a siřičitany

(v koncentraci vyšší než 10 mg/kg nebo 10 mg/l)

### Označení používaná pro oxid siřičitý a siřičitany

E220-228: oxid siřičitý a soli kyseliny siřičité

### Potravinářské výrobky, které obsahují nebo mohou obsahovat siřičitany

víno (s obsahem siřičitanů) nebo jiné alkoholické nápoje, sušené ovoce (zvláště to, které si musí zachovat světlou barvu), výrobky na bázi strouhaného křenu; instantní bramborové kaše, množství však často nepřekračuje koncentraci 10 mg/kg nebo 10 mg/l, toto množství není nutné deklarovat

## Jádra podzemnice olejný (Arašídý)

### Označení používaná pro jádra podzemnice olejný (arašídý) a výrobky z nich

arašídový olej (také ve formě fritovacího tuku na smažení), arašídové máslo

### Potravinářské výrobky, které obsahují nebo mohou obsahovat arašídý

vegetariánské náhražky masa, omáčky (např. omáčka satay), dresinky, pesto, regionální potraviny (např. africké, asijské, mexické), směsi ořechů, jižní plody (mandle, fíky, datle, rozinky)

## Sójobé boby

### Označení používaná pro sójobé boby a výrobky z nich

sójobé semena, sójobé mouka, sójobé kaše, sójobé mléko, sójobé dezerty, nerafinovaný sójobý olej, sójobý lecitin, sójobé bílkovina, sýr tofu, těstoviny míso, tempeh, klíčky soi

### Potravinářské výrobky, které obsahují nebo mohou obsahovat sójobé boby

koření (sójobé omáčky, omáčka shoyu, omáčka tamari, omáčka teriyaki, Worcesterská omáčka), vegetariánské pomazánky k mazání na pečivo a vegetariánská jídla, surimí, chléb a pečivo, burgery, uzeninové výrobky, nízkotučné výrobky na bázi mletého masa

## Důležité

Kokos a piniové ořechy nepatří k ořechům, proto je není nutné uvádět ve výčtu alergenních látek.



## Skořápkové plody

mandle (*Amygdalus communis* L.), lískové ořechy (*Corylus avellana*), vlašské ořechy (*Juglans regia*), kešu ořechy (*Anacardium occidentale*), pekanové ořechy (*Carya illinoensis* (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

### Označení používaná pro skořápkové plody (ořechy) a výrobky na jejich bázi skořápkové plody (ořechy)

olej z vlašských ořechů, olej z lískových ořechů, mandlový olej, ořechový krém k mazání na pečivo, ořechová pomazánka, ořechové máslo

### Potravinářské výrobky, které obsahují nebo mohou obsahovat

marcipán, nugát, ořechovo-nugátový krém k mazání na pečivo, dorty s krémem, pečivo, cukrářské pečivo, dezerty, makronky, čokoláda, jižní plody, hotové zákusky, müsli, zálivky k salátům, pesto, další omáčky, dressingy k salátům, vegetariánská jídla, chléb s ořechy, mortadela (s pistáciiovými ořechy), výrobky s kakaovou příchutí

## Sezamová semena a výrobky z nich

### Označení používaná pro sezamová semena a výrobky na bázi sezamu

semena sezamu, sezamový olej, sezamová pomazánka (tahini), sezamové máslo, sezamová moučka, sezamová sůl (gomasio)

### Potravinářské výrobky, které obsahují nebo mohou obsahovat sezamová semena

žemle na hamburgery, chléb, pečivo, krekry, sníadaňové lupínky, dezerty, využití v asijské, turecké a orientální kuchyni, falafel, humus, mutabal (syrská pomazánka z lilku)

## Celer

### Označení používaná pro celer a výrobky z něj

celer kořenový (kořen řapíkatého celeru), celerová semena, celerová lodyha, celerové listy, zeleninové šťávy s obsahem celeru, celerová sůl

### Potravinářské výrobky, které obsahují nebo mohou obsahovat celer

kořenící směsi, curry, bujóny, dušená masa se zeleninou, omáčky, uzenářské a masové výrobky, lahůdkové saláty (salát Waldorf), zeleninové saláty, bramborový salát (s bujónem), pikantní předkrmy



## Měkkýši a výrobky z nich

### Označení používaná pro měkkýše

slávky jedlé (mlži, slávky jedlé, hřebenatky, ústřice), šneci, zavinutci, hlavonožci (olihně): kalamáry, chobotnice, sépie, chobotničky (polpo, pulpo)

### Potravinářské výrobky, které obsahují nebo mohou obsahovat měkkýše

sépie, tmavé těstoviny s plody moře, surimi, sashimi, bouillabaisse, paella

## Hořčice a výrobky z ní

### Označení používaná pro hořčici a výrobků z ní

hořčičná semena, hořčice, hořčicový olej, klíčící hořčičná semena, listy a květy hořčice

### Potravinářské výrobky, které obsahují nebo mohou obsahovat hořčici

uzeniny, masné výrobky: závitky, jídla s curry, kořenící směsi, konzervovaná zelenina, marinády, polévky, omáčky, omáčky chutney, lahůdkové saláty

## Korýši a výrobky z nich

### Označení používaná pro korýše

krevety, raci, humry, krabi, kryl, langusty, červené krevety, krevety královské, pavoučí krabi

### Potravinářské výrobky, které obsahují nebo mohou obsahovat korýše

račí máslo, pasta z krevet, sashimi, surimi, krevetové praženky, bouillabaisse, paella

## Ryby a výrobky z nich

### Označení používaná pro ryby a výrobky z nich

ryby všeho typu: syrové, vařené a marinované, kaviár, jikry

### Potravinářské výrobky, které obsahují nebo mohou obsahovat ryby

želatina, surimi, kamaboko (japonské surimi), (pomazánka) ančovičky, Worcesterská omáčka, pikantní omáčky / (asijské) koření, regionální jídla (např. sushi, smažená rýže, paella, jarní závitky, vitello tonnato, bouillabaisse), Krvavá Marry (s Worcesterskou omáčkou)





# Jak se vyhnout náhodné kontaminaci potravin?

Subjekty zabývající se prodejem nebalených potravin tedy i pokrmů jsou povinni zabránit možné křížové kontaminaci, tzn. náhodné kontaminaci alergenů.

## **K zabránění náhodné kontaminaci:**

- Minimalizujte kontakt jednotlivých potravin a kuchyňského nádobí a náčiní s alergeny, které se snadno přenášejí (např. mouka nebo strouhanka).
- Používejte k servírování jídel čisté nádobí a příbory.
- Zajistěte čistotu všech pracovních prostorů, pracovních povrchů (doporučované jsou hladké povrchy), a také v prostorách přípravy a expedice jídel.
- Zajistěte čistotu všech nádob a náčiní používaných k přípravě, výrobě a přechovávání jídel.
- Pravidelně si myjte ruce, berte si nové rukavice (udržujte v čistotě i své pracovní oblečení, případně se převlečte) před přípravou dalšího jídla.
- Měňte tuk nebo fritovací tuk k pečení a smažení (fritovací tuk musí být okamžitě vyměněn, pokud byly smaženy ryby, korýši nebo měkkýši, protože v opačném případě by mohlo dojít k přenesení těchto neobvykle silných alergenů na jídla „neobsahující plody moře“).
- Pokud je možné připravujte jídla pro alergiky odděleně.





# Co je třeba udělat, když se u člověka projeví náhlá alergická reakce?

S náhlou alergickou reakcí se setkáme tehdy, když se u postiženého projeví nejméně jeden z těchto příznaků:

- vyrážka na pokožce, svědění, zrudnutí na celém těle
- otok v ústní dutině a v hrdle
- obtíže při polykání a mluvení
- nepravidelný tep
- příznaky astmatu
- žaludeční křeče, nevolnost, zvracení
- náhlá mdloba, (snížení krevního tlaku)
- mdloba, ztráta vědomí

V případě, že se vyskytne jakýkoliv z výše uvedených příznaků, je třeba okamžitě začít jednat:

- Pokud je to možné, zeptejte se postiženého, jestli má u sebe nějaké léky a jakým způsobem mu lze pomoci
- Je třeba okamžitě zavolat pohotovost prostřednictvím linky tísňového volání 112, nebo linky rychlé záchranné služby: 155.
- Je třeba uvést jednoznačné a podrobné informace o postiženém. Nutný je popis reakce jako „silná alergická/anafylaktická reakce (ve své počáteční fázi)“. Je třeba také podat informace o názvu a umístění provozovny.“
- Výše uvedenou instrukci jak zavolat rychlou lékařskou pomoc je třeba vyvěsit v bezprostřední blízkosti každého telefonického přístroje v provozovně.



Jednotné evropské číslo tísňového volání: **112**  
nebo linka rychlé záchranné služby: **155**



# Nakládání s alergeny v zařízeních společného stravování vyžaduje povinnost dodržovat hygienická pravidla

## Aby se i strávníci s alergií na potraviny vyhnuli nepříjemným reakcím...

- **Vyznačte alergeny v jídelním lístku.**

K tomu je nezbytná znalost a informovanost o všech používaných surovinách. Dodržujte již jednou z pohledu alergenů zhodnocené recepty a suroviny, dodržujte stále stejné postupy, tím vyloučíte možnost další kontaminace pokrmu alergeny. Může tím být omezena možnost širšího výběru dodavatelů.

- **Vyvarujte se náhodné kontaminaci alergeny.**

Dbejte např. na čistotu prostorů, povrchů a náčiní, a rovněž na oddělené skladování surovin a dodržujte hygienické zásady při přípravě a servírování jídel.

- **Označte všechny možnosti nevyhnutelné (náhodné, ale i potenciálně možné) křížové kontaminace v jídelním lístku, podle předem vyhodnocených rizik.**

Povinnost poskytnout informace o alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů dle nařízení (EU) č. 1169/2011 je blíže upřesněna zákonem č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích o změně a doplnění některých souvisejících zákonů ve znění zákona č. 139/2014 Sb., konkrétně ustanovení § 9a. V první polovině roku 2015 bude vydána prováděcí vyhláška Ministerstva zemědělství o způsobu označování potravin, která bude blíže upravovat způsob poskytování údajů o alergenních látkách, způsob jejich vyjadřování a uvádění. Podmínkou uvedenou v nařízení (EU) č. 1169/2011 je srozumitelnost informací, informace musí být pro hosty jasné. Příkladně je možno tyto informace možno uvést písemně přímo do menu (slovně, čísly), nebo na vyžádání mohou být hostům předávány personálem provozovny ústně.





# Ujistěte se a zkontrolujte!

- ✓ Byl personál informován o možných závažných důsledcích alergické reakce?
- ✓ Vědí členové personálu, jakým způsobem zodpovědně řešit problémy týkající se alergenů?
- ✓ Které alergeny jsou přítomny v jednotlivých surovinách používaných při přípravě pokrmů?
- ✓ Jsou v jídelním lístku uvedeny alergeny?
- ✓ Které alergeny jsou přítomny v použitých balených potravinách a nemají seznam složek?
- ✓ Vědí členové personálu, co je třeba udělat, jestliže u některého z hostů dojde k alergické reakci?
- ✓ Které alergeny jsou přítomny v použitých nebalených potravinách?
- ✓ Uvědomují si kuchaři a členové personálu, že je nutné informovat o změnách (změnit popis v jídelním lístku) při použití nové suroviny s alergenní složkou?
- ✓ Uvědomte si, že seznam složek (alergenů) může být jiný v případě stejného výrobku/polo-tovaru od různých dodavatelů (např. závitky X nebo závitky Y)?
- ✓ Mají kuchaři znalosti o tom, jaké alternativní složky lze použít pro potřeby osob trpících alergií (např. zahušťování omáček)?
- ✓ Je pokrm připraven takovým způsobem, že je vyloučeno nesení dalších nedeklarovaných alergenů? Je dostatečně dbáno na to, aby nedošlo ke křížové kontaminaci ve fázi přípravy a servírování jídel?

Seznamte se s doporučeními, jak postupovat v případě náhlých alergických reakcí, uvedených na str. 15



# Vzorové menu

Zde je několik příkladů menu uvádějící povinné informace o alergenních látkách v pokrmech.

## Menu

---

Carpaccio z hovězí svíčkové 

Grilované krevety s petrželkou 

Krém z bílé zeleniny s dýňovým olejem   

Kuře s medem a sezamem    

Treska s drobenkou  

Flambované ovoce se zálivkou sabayone 

### Legenda:



Měkkýši



Hořčice



Podzemnice  
olejná  
(Arašíd)



Oxid siřičitý



Mléko



Ryby



Sójové boby



Korýši



Vejce



Obiloviny  
obsahující  
lepek



Celer



Sezamová  
semena



Skořápkové  
plody



Vlčí bob (Lupina)



## Menu

---

### Carpaccio z hovězí svíčkové

Obsahuje alergeny: Mléko

### Grilované krevetky s petrželkou

Obsahuje alergeny: Krevety

### Krém z bílé zeleniny s dýňovým olejem

Obsahuje alergeny: Celer, mléko, podzemnice olejná (arašídy)

### Kuře s medem a sezamem

Obsahuje alergeny: Sezamová semena, sójové boby, obiloviny obsahující lepek, mléko

### Treska s drobenkou

Obsahuje alergeny: Ryby, obiloviny obsahující lepek

### Flambované ovoce se zálivkou sabayone

Obsahuje alergeny: Vejce

## Menu

---

### Carpaccio z hovězí svíčkové

### Grilované krevety s petrželkou

### Krém z bílé zeleniny s dýňovým olejem

### Kuře s medem a sezamem

### Treska s drobenkou

### Flambované ovoce se zálivkou sabayone

## Důležité

Pokrmu mohou obsahovat alergeny. Informace o výskytu konkrétních alergenů v pokrmech žádejte u obsluhy\*

\* Dotaz u obsluhy je vázán na předložení doplňující písemné informace o alergenech obsažených v pokrmu, měl by být zaveden systém záznamu o výskytu alergenických látek a produktů použitých při přípravě jednotlivých pokrmů.

Více najdete na  
**www.ufs.com**

**Unilever Food Solutions**

Rohanské nábřeží 670  
186 00 Praha 8  
Česká republika  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com)

**UPOZORNĚNÍ:** Tento materiál je pouze informativní a v žádném případě není právním či jiným odborným poradenstvím či stanoviskem. Společnost UNILEVER ČR, spol. s r. o. není odpovědná za aktuálnost, správnost, úplnost nebo kvalitu uvedených informací. Materiál pouze odráží názory společnosti UNILEVER ČR, spol. s r.o., na určité legislativní povinnosti a nemůže být podkladem k jakékoliv odpovědnosti společnosti Unilever ČR, spol. s r.o., ve vztahu k třetím osobám za škody způsobené použitím uvedených informací; jakákoliv odpovědnost společnosti UNILEVER ČR, spol. r. o. je vyloučena. Za účelem získání právní pomoci kontaktujte Vaše právní poradce.

