

# PATO GASTRO

Úprava pro naplnění ustanovení (účinnost právní normy od **13. 12. 2014** ) 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 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004 a zákona o ochraně spotřebitele 634/1992 Sb.

Verze 1.142xx

---

Abaton Praha s.r.o.  
Sokolovská 615/138, Praha 8  
[www.abaton.cz](http://www.abaton.cz)  
e-mail: [abaton@abaton.cz](mailto:abaton@abaton.cz)

---

---

## OBSAH

1	Důvod úprav.....	3
2	Administrace seznamu alergenů .....	5
3	Zadávání u jednotlivých skladových karet .....	5
4	Hromadné změny v zadání.....	6
5	Prezentace – tisky .....	8

## 1 Důvod úprav

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.

### § 9

*(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.*

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 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004. Tato nová evropská právní úprava přinese provozovatelům zařízení společného stravování konkrétně stanovenou povinnost uvádět alergeny obsažené v nabízených pokrmech. V rámci Nařízení 1169/2011 jsou dané povinnosti zakotveny především v těchto ustanoveních:

### **Za alergeny se rozumí potraviny uvedené v Příloze II Nařízení 1169/2011:**

1. *Obiloviny obsahující lepek, konkrétně: pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich, kromě:*

- a) *glukózových sirupů na bázi pšenice, včetně dextrózy 1);*
- b) *maltodextrinů na bázi pšenice 1);*
- c) *glukózových sirupů na bázi ječmene;*
- d) *obilovin použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu*

2. *Korýši a výrobky z nich*

3. *Veje a výrobky z nich*

4. *Ryby a výrobky z nich, kromě:*

- a) *rybí želatiny použité jako nosič vitamínových nebo karotenoidních přípravků;*
- b) *rybí želatiny nebo vyziny použité jako čířící prostředek u piva a vína*

5. *Jádra podzemnice olejné (arašídny) a výrobky z nich*

6. *Sójové boby a výrobky z nich, kromě:*

- a) *zcela rafinovaného sójového oleje a tuku 1);*
- b) *přírodní směsi tokoferolů (E306), přírodního d-alfa tokoferolu, přírodního d-alfa-tokoferol-acetátu, přírodního d-alfa-tokoferol-sukcinátu ze sóji;*
- c) *fytoosterolů a esterů fytoosterolů získaných z rostlinných olejů ze sóji;*
- d) *esteru rostlinného stanolu vyrobeného ze sterolů z rostlinného oleje ze sóji*

7. *Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy), kromě:*

- a) *syrovátky použité k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu;*
- b) *laktitolu*

8. *Skorářkové plody, konkrétně: 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*

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 SO<sub>2</sub>, 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

**Vlastní způsob uvádění je upraven v následujících ustanoveních Nař. 1169/2011**

Čl. 44

1. Jsou-li potraviny nabízeny k prodeji konečnému spotřebiteli nebo zařízením společného stravování nebalené nebo jsou-li baleny v místě prodeje na žádost spotřebitele nebo baleny do hotového balení pro přímý prodej,

**a) je poskytnutí údajů stanovených v čl. 9 odst. 1 písm. c) povinné;**

b) není poskytnutí dalších údajů uvedených v člincích 9 a 10 povinné, pokud členské státy nepřijmou vnitrostátní opatření vyžadující uvedení některých nebo všech těchto údajů nebo jejich částí.

2. Členské státy mohou přijmout vnitrostátní opatření pro způsob poskytování údajů nebo jejich částí podle odstavce 1 a případně pro způsob jejich vyjadřování a uvádění.

3. Členské státy bez odkladu sdělí Komisi znění opatření uvedených v odst. 1 písm. b) a odstavci 2.

**Uvádění informace 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 nutně 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.

**Písemná informace o alergenech může být zákazníkovi předána několika způsoby:**

a) Vyvěšením, umístěním na viditelném místě v provozovně

b) Uvedením přímo v jídelním lístku

Předložením zákazníkovi na jeho osobní vyžádání. Zákazník musí být prokazatelně, viditelně a zřetelně sděleno, že informace o obsažených alergenech obdrží po dotázání u obsluhy, např. upozornění viditelně umístěnou větou: „Informace o alergenech obsažených v pokrmech jsou k dispozici u obsluhy.“ „Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka“.....Po vyzvání obsluha předá informaci o alergenu obsaženém v daném pokrmu.

## Čl. 21

1. Aniž jsou dotčena pravidla přijatá podle čl. 44 odst. 2, musí údaje podle čl. 9 odst. 1 písm. c) splňovat tyto požadavky:

- a) uvádějí se v seznamu složek v souladu s pravidly stanovenými v čl. 18 odst. 1 s jasným odkazem na název látky nebo produktu ze seznamu v příloze II a
- b) název látky nebo produktu ze seznamu v příloze II je zvýrazněn tak, aby byl jasně odlišen od ostatních složek uvedených v seznamu, například typem či stylem písma nebo barvou pozadí.

**Není-li seznam složek uveden, musí být součástí údajů podle čl. 9 odst. 1 písm. c) slovo "obsahuje" a následně název látky nebo produktu ze seznamu v příloze II.**

## Článek 13

1. Aniž jsou dotčena opatření přijatá na vnitrostátní úrovni podle čl. 44 odst. 2, vyznačují se povinné informace o potravině na viditelném místě tak, aby byly dobře viditelné, snadno čitelné, a je-li to vhodné, nesmazatelné. Nesmějí být žádným způsobem skryty, zastřeny ani přerušeny jiným textem nebo vyobrazením či jiným zasahujícím materiálem ani od nich nesmí být odváděna pozornost.

**V souhrnu tedy Nařízení 1169/2011 dává povinnost vyznačit u nebalených potravin (mezi které se dle čl. 1, odst. 3 Nař. 1169/2011 řadí i pokrmy) na viditelném místě písemný výčet stanovených alergenů obsažených v nabízených pokrmech.**

Zároveň je však v čl. 44, odst. 2 dána členským státům možnost přijmout vnitrostátní opatření, která mohou upravit způsob poskytování údajů nebo jejich částí případně způsob jejich vyjadřování a uvádění.

## 2 Administrace seznamu alergenů

### Modul Gastro – Číselníky – Alergeny

Při instalaci upgrade je číselník naplněn soupisem alergenů platným dle zmíněné legislativní normy ke dni 12.9.2014.


Přidávání nebo změna názvu stávajícího alergenu je možná:

- opravou textu
- přidání tlačítkem +
- výmaz řádku - pouze pokud není alergen přiřazen žádné kartě

## 3 Zadávání u jednotlivých skladových karet

V běžné práci se skladovými kartai zboží a surovin lze každé kartě přiřadit jeden (hlavní) alergen z dříve zmíněného číselníku

Jednoduchá karta

850 **Majonéza** 

MJ: **kg**





Archivní karta:  Brutto [gr/ml]: 1 000,0000 1 [kg/lt] Ztráty sklad. [%/měs]: 0,0000

Odpis:  Odpad [%]: 0,00 DPH Hromadná gast.: **Bez DPH** Poslední změna cen:

Jidel. l. Prodej:  Netto [gr/ml]: 1 000,0000 1 [kg/lt] EC: 84,90 PNC: 84,9000

**Alergeny**

- Obiloviny obsahující lepek
- Korýši a výrobky z nich
- Vejece a výrobky z nich**
- Ryby a výrobky z nich
- jádra podzemnice olejné (arašidy, a výrobky z nich)
- Sójové boby a výrobky z nich
- Mléko a výrobky z něj
- Skořápkové plody: mandle, ořechy (lískové, vlašské, kešu, pekanové, para, pistácie, makadamie) a výrobky z nich
- Celer a výrobky z něj
- Hořčice a výrobky z ní**
- Sezamová semena a výrobky z nich
- Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg**
- Vlíčí bob a výrobky z něj
- Měkkýši a výrobky z nich

Ekvivalenty  Alergeny  Nutriční hodnoty  HACCP 

#### 4 Hromadné změny v zadání

##### **Gastro – Servisní funkce – přiřazení alergenů**

V seznamu karet lze:

- filtrem (zápisem několika znaků do spodní lišty) vybrat karty, obsahující pravděpodobně stejný typ alergenu,
- následně zaškrtnutím pole v řádku karty
- výběrem alergenu z pravé části obrazovky – i více najednou
- a zvolením funkce „Přiřazení zvoleným“ přiřadit vybraným kartám stejný alergen najednou.

Pozor na průběžné ukládání práce symbolem diskety nebo opuštěním okna s uložením změn.

Přiřazení alergenů kartám

Karta	Jedn
<input type="checkbox"/> bramborový salát majo	por
<input checked="" type="checkbox"/> Majonéza	kg
<input checked="" type="checkbox"/> Majonéza	por
<input type="checkbox"/> Majoránka	kg

Alergeny
<input type="checkbox"/> Obiloviny obsahující lepek
<input type="checkbox"/> Korišů a výrobky z nich
<input checked="" type="checkbox"/> Vejce a výrobky z nich
<input type="checkbox"/> Ryby a výrobky z nich
<input type="checkbox"/> jádra podzemnice olejné (arašidy, a výrobky z nich)
<input type="checkbox"/> Sójové boby a výrobky z nich
<input type="checkbox"/> Mléko a výrobky z něj
<input type="checkbox"/> Skořápkové plody: mandle, ořechy (lískové, vlašské, kešu, pekanové, para, pistácie, makadamie) a výrobky z nich
<input type="checkbox"/> Celer a výrobky z něj
<input checked="" type="checkbox"/> Hořčice a výrobky z ní
<input type="checkbox"/> Sezamová semena a výrobky z nich
<input checked="" type="checkbox"/> Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg
<input type="checkbox"/> VÍČÍ bob a výrobky z něj
<input type="checkbox"/> Měkkýši a výrobky z nich

4

maj

**Uloží vybrané alergeny ke všem zvoleným kartám !!!**

### Pomůcka pro předložení pouze receptur z aktuálního jídelního lístku :

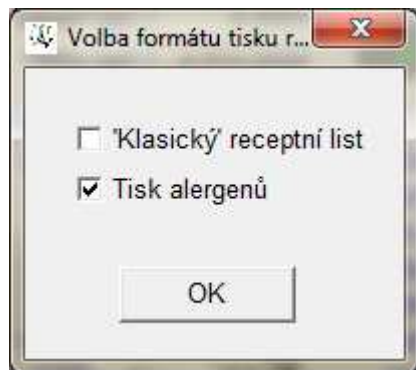
Sestavu receptur pro předložení hostovi (viz dále **Prezentace – tisky**) je možné tisknout s výběrem předem označených karet – např. dle aktuálního jídelního lístku. K tomu je třeba mít karty zaškrtnuty v políčku Jídelní I./ Prodej na každé jednotlivé kartě nebo použít zde hromadné označení ve volbě *Gastro – Servisní funkce – **Označení prodáváných položek.***

## 5 Prezentace – tisky

### Jednotlivé receptní listy

Nebo

**Tisk alergenů v receptuře** – zobrazení receptury, ikona tiskárny vpravo dole



Hotel Opat  
Husova 138  
28401 Kutná Hora

Str.: 1 z 1  
Tisk: 8.12.2014 14:19:54

### Alergeny v prodejních položkách

994 Vepř. dušené s mrkví, v. brambor

Položka	Obsah	Surovina	Obsahuje alergenní složky
<b>Vepř. dušené s mrkví, v. brambor</b>	6,6%	Cibule	
	1,1%	Cukr krupice	
	0,0%	Kmín celý	
	4,4%	Mléko polotučné	Mléko a výrobky z něj
	0,9%	Mouka hladká pšeničná	Obiloviny obsahující lepek
	26,6%	Mrkev	
	0,0%	Muškatový ořech celý	Skořápkové plody: mandle, ořechy (liskové, vlašské, l
	3,3%	Olej slunečnicový	
	0,0%	Pepř černý mletý	
	0,7%	Sůl	
<b>Vařené brambory denní</b>	22,2%	Vepř. krkovice b.k.	
	97,4%	Brambory	
	0,6%	Kmín celý	
	1,9%	Sůl	

Přehled receptur pro předložení hostovi:

### **Gastro – Sestavy – Číselníky – Receptury obsahující alergen**

Tuto sestavu je možné tisknout s výběrem předem označených karet a to jak receptur, tak jednoduchých karet (třeba pivo) – např. dle aktuálního jídelního lístku. K tomu je třeba mít karty zaškrtnuty v políčku Jídelní l./ Prodej na každé jednotlivé kartě nebo použít hromadné označení ve volbě *Gastro – Servisní funkce – Označení prodáváných položek*.



The screenshot shows a software window titled "Receptury obsahující alergen". At the top, there are two checked checkboxes: "Položky označené pro prodej" and "Suroviny". To the right is a "Náhled" button and a printer icon. The main content area is divided into several sections:

- Top left: Address information: "Hotel Opat", "Husova 138", "28401 Kutná Hora".
- Top center: Title "Alergeny v prodejních položkách".
- Top right: "Str.: 1" and "Tisk: 8.12.2014 14:20".
- Below the title: "Položky označené pro p" (partially visible).
- Item name: "Bailey" in large font.
- Item ID: "167".
- Table with columns: "Položka", "Obsah", "Surovina", and "Obsahuje alergenní složky".

Položka	Obsah	Surovina	Obsahuje alergenní složky
Baileys	100,0%	Baileys	Mléko a výrobky z něj Skořápkové plody: mandle, ořechy (lískové, vlašské) Vejce a výrobky z nich

Tento materiál dokumentuje stav funkcí software ke dni 8.12.2014 jako pomocného nástroje pro dodržení legislativních požadavků pro oblast hromadného stravování a prodeje nebalených pokrmů. Funkce jsou v souladu s aktuálně známými požadavky legislativy, ale nelze je chápat jako jediný a závazný prostředek pro provozovatele – uživatele software. Konkrétní využití je zcela v kompetenci uživatele.