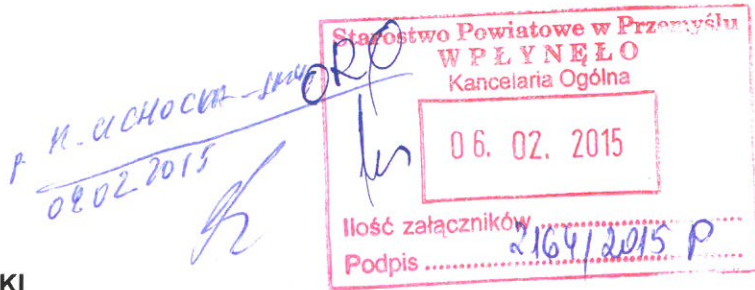




**PODKARPACKI
PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI
INSPEKTOR SANITARNY**
ul. Wierzbowa 16
35-959 Rzeszów

Znak sprawy: SŻ.9011.9.2015.AW.ENZ



Rzeszów, dnia 05.02.2015 r.

Panie i Panowie
Starostowie powiatów
i Prezydenci miast na prawach powiatu
województwa podkarpackiego

W związku z obowiązkiem stosowania od dnia 13.12.2014 r. rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE L z 22.11.2011 r. Nr 304, str. 18),

uprzejmie proszę o powiadomienie podległych jednostek organizacyjnych prowadzących działalności w zakresie żywienia zbiorowego typu: szpitale, zakłady opieki leczniczej, szkoły, przedszkola, żłobki, domy pomocy społecznej, specjalne ośrodki szkolno-wychowawcze, domy dziecka

- o obowiązku przekazywania konsumentom przez wyżej wskazane jednostki organizacyjne, informacji na temat obecnych w produkowanej i serwowanej żywności składników lub innych substancji mogących powodować alergię lub reakcje nietolerancji.

Oznakowanie składników lub substancji pomocniczych w przetwórstwie powodujących alergię lub reakcje nietolerancji jest obowiązkowe, gdy są one użyte przy wytwarzaniu lub przygotowaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym (nawet jeżeli ich forma uległa zmianie). Wykaz substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji znajduje się w załączniku II rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (przesyłam w załączeniu do pisma).

Wymóg ten oznacza dla podmiotów prowadzących tego rodzaju placówki konieczność ustalenia, w jaki sposób przekazywane będą informacje o wszystkich alergenach obecnych w każdej serwowanej potrawie. Przy tej okazji może pojawić się szereg problemów, wynikających np. z dużej zmienności potraw, stosowanych surowców, aspektu sezonowości, skażeń krzyżowych alergenami itp. Istotnym aspektem będzie przeszkolenie personelu oraz stworzenie procedur mających na celu sprawne aktualizowanie informacji dotyczących alergenów w menu. Informacje o alergenach lub substancjach powodujących reakcje nietolerancji muszą być dobrze widoczne, wyraźnie czytelne oraz nieusuwalne. Oznacza to, że informacje na temat alergenów muszą być w formie pisemnej w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu.

Powyższa tematyka będzie przedmiotem działań kontrolnych Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie województwa podkarpackiego ze szczególnym uwzględnieniem weryfikacji systemu HACCP w zakresie monitorowania ewentualnych zagrożeń dla produkowanej żywności, jakimi są alergeny i substancje powodujące reakcje nietolerancji. Stwierdzone uchybienia w przedmiotowym zakresie będą podstawą do egzekwowania w drodze postępowania administracyjnego.

W przypadku rażących zaniedbań w tym zakresie istnieje możliwość nakładania kar pieniężnych w myśl postanowień art. 103 ust. 1 pkt 1b lit. c ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 ze zm.) w brzmieniu: *Kto nie przestrzega wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych określonych w przepisach rozporządzenia nr 1169/2011 podlega karze pieniężnej w wysokości do trzydziestokrotnego przeciętnego wynagrodzenia miesięcznego w gospodarce narodowej za rok poprzedzający, ogłaszanego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, na podstawie przepisów o emeryturach i rentach z Funduszu Ubezpieczeń Społecznych, w Dzienniku Urzędowym Rzeczypospolitej Polskiej „Monitor Polski”, przy czym zgodnie z art. 103 ust. 2 pkt 1 ww. ustawy może być ona wymierzona do pięciokrotnej wartości brutto zakwestionowanej ilości środka spożywczego lub produktu nie będącego żywnością wprowadzonego do obrotu jako żywność.*

Z-CIA PODKARPACKIEGO PAŃSTWOWEGO
WOJEWÓDZKIEGO INSPEKTORA SANITARNEGO
mgr Katarzyna Siekierzyńska-Zapała

ZAŁĄCZNIK
SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE
LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) syropów glukozy na bazie pszenicy zawierających dekstrozę¹;
 - b) maltodekstryn na bazie pszenicy¹;
 - c) syropów glukozy na bazie jęczmienia;
 - d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
2. Skorupiaki i produkty pochodne;
3. Jaja i produkty pochodne;
4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;
 - b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego¹;
 - b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;
 - c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
 - d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:
 - a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,
 - b) laktitolu;
8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
9. Seler i produkty pochodne;
10. Gorczyca i produkty pochodne;
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;
13. Łubin i produkty pochodne;
14. Mięczaki i produkty pochodne.

¹ Oraz produkty pochodne, o ile obróbka, jakiej je poddano, najprawdopodobniej nie wpływa na zwiększenie alergenicności, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktu, z którego powstały.

