

Πληροφορίες προς τους παρασκευαστές τροφίμων (προϊόντων αρτοποιίας) για τα αλλεργιογόνα συστατικά



Η παρούσα οδηγία αποτελεί την βάση για την εξασφάλιση υψηλού επιπέδου προστασίας των καταναλωτών όσον αφορά την παρουσία συστατικών που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες σε μη προσσκευασμένα τρόφιμα.

Σύμφωνα με την ευρωπαϊκή νομοθεσία (κανονισμός 1169/2011) μη προσσκευασμένα τρόφιμα είναι τα μη συσκευασμένα τρόφιμα που προορίζονται για πώληση στον τελικό καταναλωτή ή σε μονάδες ομαδικής εστίασης ή τρόφιμα που συσκευάζονται στον τόπο πώλησης, εφόσον το ζητήσει ο αγοραστής ή προσσκευάζονται για άμεση πώληση.

Η παρούσα οδηγία ισχύει:

- ✓ Για τα τρόφιμα που διατίθενται μη προσυσκευασμένα στον τελικό καταναλωτή.
- ✓ Για τα τρόφιμα τα οποία προορίζονται να παραδοθούν μη προσυσκευασμένα στις μονάδες ομαδικής εστίασης οι οποίες πρόκειται να τα διαθέσουν ως μη προσυσκευασμένα στον τελικό καταναλωτή.
- ✓ Για τα τρόφιμα που διατίθενται προς πώληση μη προσυσκευασμένα με επικοινωνία εξ' αποστάσεως

Αναγνώριση των αλλεργιογόνων ή συστατικών των

τροφίμων που προκαλούν δυσανεξίες.

Στην αρχή πρέπει να εντοπισθούν τα αλλεργιογόνα συστατικά ή τα συστατικά που προκαλούν δυσανεξίες που περιέχονται σε κάθε πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται για την Παρασκευή των τροφίμων ή εκείνα που περιέχονται στα έτοιμα εμπορεύματα προς χρήση. Αυτά αναγράφονται στην επισήμανση που υπάρχει στην συσκευασία ή στις αναλυτικές προδιαγραφές που εφοδιαζόμαστε από τους προμηθευτές και τους παραγωγούς. Με αυτόν τον τρόπο ελέγχουμε τα συστατικά που βρίσκονται στο τρόφιμο και ταυτόχρονα τις αμελητέες σε ίχνη ποσότητες συστατικών που ενδέχεται να υπάρχουν σε αυτό.

**Το σύνολο των αλλεργιογόνων
συστατικών που εντοπίσαμε πρέπει να
αναφερθεί ευκρινώς στον καταναλωτή
που το ζητά, όπως επίσης και το σύνολο
των αλλεργιογόνων συστατικών που
αναφέρονται σαν
πιθανή παρουσία σε ίχνη.**

Αλλεργιογόνα συστατικά ή συστατικά που προκαλούν δυσανεξίες

Τα αλλεργιογόνα συστατικά ή συστατικά που προκαλούν δυσανεξίες περιλαμβάνονται στον παρακάτω κατάλογο σύμφωνα με την νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης (κανονισμός 1169/2011) :

Δημητριακά (σιτηρά)

Που περιέχουν γλουτένη, δηλαδή :σιτάρι (μονόκοκκο και δίκοκκο), κριθάρι, βρώμη, όλυρα, σιτηρό kamut ή υβριδικές ποικιλίες τους, και προϊόντα με βάση τα δημητριακά αυτά (π.χ. σιμιγδάλια, άμυλα σίτου, άμυλα κριθαριού, άμυλα σίκαλης, άλευρα σίτου, άλευρα σίκαλης προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής που περιέχουν αυτά τα συστατικά), εκτός από :

- ▶ **σιρόπια γλυκόζης με βάση το σιτάρι, συμπεριλαμβανομένης της δεξτρόζης**
- ▶ **μαλτοδεξτρίνες με βάση το σιτάρι**
- ▶ **σιρόπια γλυκόζης με βάση το κριθάρι**
- ▶ **σιτηρά που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αλκοολούχων αποσταγμάτων, συμπεριλαμβανομένης της αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης**

Αυγά

και προϊόντα με βάση τα αυγά (π.χ. μαγιονέζα, μαρέγκες, αλβουμίνη)

Αραχίδες

Φιστίκια αράπικα και προϊόντα με βάση τις αραχίδες

Σόγια

και προϊόντα με βάση την σόγια π.χ.λεκιθίνη σόγιας, εκτός από:

- ▶ πλήρως ραφινρισμένο σογιέλαιο και λίπη που προέρχονται από σόγια.
- ▶ τοκοφερόλες
- ▶ φυτοστερόλες και φυτοστερολεστέρες που προέρχονται από φυτικά έλαια από σπέρματα σόγιας.
- ▶ φυτοστανολεστέρα που παράγεται από στερόλες φυτικών ελαίων από σπέρματα σόγιας.

Γάλα

και προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης) π.χ. τυριά, βούτυρο γάλακτος, παγωτό με γάλα, γιαούρτι, κρέμα γάλακτος, πρωτεΐνες γάλακτος **εκτός από :**

► **τον ορό γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή αλκοολούχων αποσταγμάτων συμπεριλαμβανομένης της αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης.**

► **λακτιτόλη**

Καρποί με κέλυφος

Αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, καρύδια κάσιους, καρύδια πεκάν, φιστίκια, καρύδια μακαντάμια και προϊόντα με βάση τα ανωτέρω, εκτός από καρπούς με κέλυφος που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αλκοολούχων αποσταγμάτων συμπεριλαμβανομένης της αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης.

Σέλινο

και προϊόντα με βάση το σέλινο

Σινάπι

και προϊόντα με βάση το σινάπι (π.χ. μουστάρδα)

Σουσάμι

και προϊόντα με βάση τους σπόρους
σησαμιού (π.χ. χαλβάς από ταχίνι)

Το διοξειδίο του θείου και οι θειώδεις ενώσεις

(π.χ. απαντώνται σε αποξηραμένες σταφίδες, κρασί, αποξηραμένα φρούτα, πετιμέζι, μούστος, σταφιδίνη) σε συγκεντρώσεις άνω των 10mg/kg ή 10mg/litre εκτεφρασμένα ως διοξείδιο του θείου που υπολογίζονται στα προϊόντα που προσφέρονται έτοιμα για κατανάλωση ή που ανασυστάθηκαν σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Λούπινο

και προϊόντα με βάση το λούπινο(π.χ. πρωτεΐνη λούπινου)

Ένα παράδειγμα τροφίμου που περιέχει

αλλεργιογόνα συστατικά

τρόφιμο	Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη	αυγά	φιστίκια	σόγια	γάλα	αμύγδαλο	μουστάρδα	Σουσέμι	θειώδη	λούπινο	Πιθανή Παρουσία Σε ΐζη
κουλούρι	αλεύρι							✓			
κέικ	αλεύρι				βούτυρο						
Κουλουράκι βανίλιας	αλεύρι				Γάλα βούτυρο						

Τι σημαίνει όμως αλλεργία και δυσανεξία

από τρόφιμα ;

- ***Αλλεργία από τρόφιμα***

Η αλλεργία ενός ανθρώπου σε ένα τρόφιμο οφείλεται στην αντίδραση του ανοσοποιητικού συστήματος του στην κατανάλωση του τροφίμου αυτού, το οποίο για τους περισσότερους ανθρώπους δεν προκαλεί βλάβη όταν καταναλώνεται.

- ***Δυσανεξία από τρόφιμα***

Η δυσανεξία σε ένα τρόφιμο μπορεί να οφείλεται στην έλλειψη ενός ενζύμου π.χ. της λακτάσης για την διάσπαση της λακτόζης του γάλακτος, ή σε ανεπιθύμητες επιδράσεις του τροφίμου αυτού στον ανθρώπινο οργανισμό π.χ. κοιλιοκάκη που οφείλεται στην κατανάλωση γλουτένης, που βρίσκεται στο σιτάρι, κριθάρι, σίκαλη, βρώμη και στα προϊόντα τους. Η δυσανεξία εκδηλώνεται συνήθως σε χρόνια μορφή (μακροχρόνια συμπτώματα) σε αντίθεση με την αλλεργία που εμφανίζεται με οξεία μορφή (συμπτώματα που εμφανίζονται σε σύντομο χρονικό διάστημα από την κατανάλωση του τροφίμου).

Συμπεράσματα,

Αναγκαίες ενέργειες

- Όλα τα αλλεργιογόνα συστατικά που προκαλούν δυσανεξία που περιέχονται στο μη προσυσκευασμένο τρόφιμο πρέπει να αναφέρονται ευκρινώς και με σαφήνεια στον καταναλωτή (φυλλάδιο για καταναλωτές)
- Στην περίπτωση που αλλεργιογόνα συστατικά ή συστατικά που προκαλούν δυσανεξία δεν αποτελούν συστατικά του τροφίμου αλλά δεν μπορεί να αποκλεισθεί η παρουσία τους στο τρόφιμο, με ασφάλεια από τον παραγωγό λόγω επιμόλυνσης είτε από τον εξοπλισμό στην παραγωγή ή από τις πρώτες ύλες, τότε, πρέπει να αναφέρονται στον καταναλωτή σαν πιθανή παρουσία σε ίχνη (όνομα αλλεργιογόνου ή συστατικό που προκαλεί δυσανεξία).

Οι υποχρεωτικές πληροφορίες
(συστατικά που προκαλούν αλλεργίες ή
δυσανεξίες) πρέπει να είναι άμεσα
διαθέσιμες και προσβάσιμες στο χώρο
πώλησης των μη προσσκευασμένων
τροφίμων.

Θα πρέπει να είναι ευανάγνωστες και να
παρέχονται στον καταναλωτή οπωσδήποτε
πριν την πώληση των τροφίμων,
εάν αυτές ζητηθούν.

Τρόποι με τους οποίους γίνεται η

πληροφόρηση των ενδείξεων

- Με πινακίδα που θα υπάρχει εντός της επιχείρησης σε εμφανές σημείο και θα παραπέμπει στο σημείο όπου είναι διαθέσιμη η πληροφορία ή να υπάρχει πινακίδα που θα καλεί τον καταναλωτή να απευθυνθεί στο υπεύθυνο αρμόδιο εκπαιδευμένο προσωπικό προκειμένου να ενημερωθεί.
- Οι πληροφορίες για τα αλλεργιογόνα συστατικά και τα συστατικά που προκαλούν δυσανεξία πρέπει να είναι διαθέσιμες προφορικά και σε έντυπη η ηλεκτρονική μορφή εντός της επιχείρησης και να είναι προσβάσιμες από τον καταναλωτή, το προσωπικό, και τις αρμόδιες αρχές π.χ. ΕΦΕΤ για την τεκμηρίωση του ελέγχου.

**Οι πληροφορίες που αναφέρονται στον
παραπάνω κατάλογο θα πρέπει να δίνονται
πάντοτε πριν από την πώληση του τροφίμου
στον καταναλωτή στον χώρο
που πωλείται το τρόφιμο από κατάλληλα
εκπαιδευμένο προσωπικό χωρίς να
επιβαρύνεται με κόστος ο καταναλωτής.**