

CORONAVIRUS

INFO-SERVICE FÜR BETRIEBE



Gastronomie

AB Gıda Bilgilendirme Yönetmeliği

Konaklama sektöründe "alerjen" malzemeler konusunda bilgilendirme yükümlülüğü

1. Başlangıç konumu

İlgili [1169/2011 sayılı yeni AB gıda bilgilendirme yönetmeliğinin](#) 13 Aralık 2014 tarihinde yürürlüğe girmesiyle birlikte 14 ana alerjenin oluşumuna ilişkin şimdiye kadar sadece ambalajlı gıdalar için geçerli olan bilgilendirme yükümlülüğü, "ambalajsız mallar" olarak anılan gıdalar üzerine genişletilmiştir.

Bu tarihten itibaren Avrupa genelinde tüm konaklama sektörü işletmeleri, yemeklerinde alerji veya gıda intoleransını tetikleyebilecek olan ilgili malzemeleri beyan etmek zorundadır.

AB komisyonunun düşüncesine göre bu beyan, nihai tüketiciye (misafir) yazılı olarak yapılmalıdır. Ancak komisyon, üye ülkelere ülke içinde uygulama kapsamında diğer bilgilendirme seçenekleri de öngörmelerine izin vermektedir. Avusturya'da ülke içi uygulamadan Sağlık Bakanlığı sorumludur.

Bu nedenle Fachverband Gastronomie (Gastronomi teknik birliği), Temmuz 2011'de yetkili Sağlık Bakanlığı'na başvurmuş ve AB bilgilendirme yükümlülüğü kapsamında bilgilendirme seçeneklerinin mümkün olduğunca esnek tasarlanmasını ve talep üzerine misafire sözlü bilgi verilmesinin yeterli olarak görülmesini özellikle talep etmiştir.

Zorlu müzakereler sonrasında ulusal uygulamanın bu olanağı mümkün olduğunca gastronomi işletmelerinin lehine kullanması sağlanmıştır.

Bunun uygulaması, Sağlık Bakanlığı'nın kodeks komisyonunun önerileri ile tamamlanan bir yönetmeliği ile gerçekleşmektedir.

1. [Personel eğitimine ilişkin rehber](#), alerjen bilgilendirme ile ilgili eğitim (sözlü bilgi veren kişilerin yetkinliğini düzenler)
2. [Alerjen bilgilendirme rehberi](#), perakende satış şirketlerinde alerjen bilgilendirme yönetmeliği anlamında önceden ambalajlı olmayan gıdalarda ("açık ürünler") (işletme içi gerekli tedbirler hakkında bilgiler içerir)
3. [Yazılı bilgilendirme için öneri](#) (kısa tanımlamaların ve harf kodlarının kullanımı).

Bu sayede AB gıda bilgilendirme yönetmeliği tarafından AB bilgilendirme yükümlülüğünün ülke içi uyarlaması için öngörülen kapsam mümkün olduğunca kullanılmış olur.

Achtung!

Besin değerlerinin menüde belirtilmesi zorunlu değildir. Bakanlığın bu konuyla ilgili bir yazısını [BURADA](#) bulabilirsiniz.

2. Bilgilendirme yükümlülüğü esasları

Bilgilendirme yükümlülüğü (içecekler de dâhil olmak üzere) aşağıdaki gıdalar için geçerlidir:

- Nihai tüketici için öngörölmüş gıdalar.
- Toplu catering sağlayanlar tarafından sunulan gıdalar.
- Toplu catering sağlayanlara teslimat için öngörölen gıdalar.
- Kalkış yerinin AB üye ülkesinde bulunması durumunda ulaşım şirketleri tarafından verilen gıdalar.

Üretim için **14 ana kategoriden (bunlardan elde edilen ürünler de dâhil)** birinde yer alan **malzemenin** kullanılması durumunda bilgilendirme yükümlülüğü bulunur.

Konuyla ilgili ayrıntılı bilgiler için [tıklayınız](#).

Malzeme denince ne anlaşılır?

Bir gıdanın üretimi veya hazırlanmasında **kullanılan ve değişmiş biçimde de olsa nihai üründe halen mevcut olan** her madde bir malzemedir (2000/13 sayılı AT direktifi 6. maddesi alt bölüm 4a).

Bunun anlamı: Üretim sırasında malzeme olarak ya da bileşik malzemenin parçası olarak kullanılan her madde önemlidir. Malzeme olarak kullanılmamış ve örneğin ürünün çapraz temasları dolayısıyla ürüne girmiş olan, istenmeden mevcut olan alerjenler ölçüt değildir.

"İzler" malzeme değildir:

Bir üretici etiketinin alerjenlere ek olarak "... izleri içerebilir" ekini barındırması durumunda bu konu hakkında bilgilendirme yapılması zorunlu değildir, çünkü izler, bilgilendirme yönetmeliği anlamında "malzeme" olarak geçerli değildir.

Bu izler için AB yönetmeliğinde bir tanımlama yükümlülüğü bulunmamaktadır (bunun için Yüksek Mühendis Andreas Schmöler'in "[İzlerde sorumluluk yok mu?](#)" isimli makalesine bakınız)

Bütün gıda şirketleri (üretimden satışa kadar), kullanılan bu içerik maddeleri hakkında bilgi vermekle yükümlüdür.

2.1. Ön ürünlerde bulunan alerjenler hakkında bilgiler nereden elde edilir?

Ambalajlı gıda üreticileri için 2005 yılından beri, en sık görölen 14 alerjenin bir içindikiler dizini kapsamında tanımlama yükümlülüğü bulunmaktadır. 13 Aralık 2014 itibarıyla gıda ön ürünlerinin (ör. hazır gıdalar, baharatlar vb.) tüm üreticileri bütün alerjenleri tanımlamakla yükümlüdür.

Bu husus, gıdaların tarımsal üreticileri ve çiftçilerin doğrudan satışları (örneğin çiftçi salamları) için de geçerlidir!

Bu üretici bilgileri nerededir?

Ambalajlı gıdalar:

- Üreticiler Ek II bünyesinde 14 kategoriden birine dâhil olan malzemeleri etiket veya ambalaj üzerindeki malzeme listesinde açık bir şekilde **vurgulamakla yükümlüdür (ör. kalın yazı ile veya altını çizerek).**

Malzeme listesinin bulunmaması durumunda ilgili malzeme hakkında "... içerir" şeklinde açık bilgi verilmelidir.

Ambalajsız gıdalar:

- Müteakip işlemler için ürün bilgi formları

Telekomünikasyon teknikleri kullanılarak satış (ör. web mağazası):

- Malzeme listesindeki ilgili malzemelerde zorunlu tüm alerjen bilgileri için bağlantı

3. Bilgilendirme seçenekleri

Bilgilendirme için 2 seçenek bulunur. Burada dikkat edilmesi gereken husus, bu bilginin müşteriye veya misafire **sipariş verme sırasında sağlanmış** olmasıdır.

3.1. Yazılı

Yazılı bilgilendirme nerede yapılabilir?

- Yemek veya içecek menüsü
- Fiyat listesi
- Pano
- Gıda üzerinde veya yakınında tabela
- Elektronik yollarla (ör. PDA)

Yazılı bilgilendirme, sadece sınırlı bir teklif mevcut olduğunda ve/veya ürünlerde yüksek bir standardizasyon derecesi bulunduğu özellikle önerilir.

Ör.:

- Sosis büfesi
- Büfe
- Fast-Food restoranı

- Espresso
- Dondurma salonu
- Self servis restoranı

Ayrı bir bilgilendirme (tanımlama), gıdanın tanımının ilgili malzemeyi açık bir şekilde içermesi veya gıdanın sunumunun bu malzemenin var olduğuna işaret etmesi durumunda gerekli değildir.

Örnekler:

- "Karides kokteyli" - kabuklular alerjisi ile ilgili ayrı bir bilgi gerekli değildir
- "Milkshake" - süt alerjisi ile ilgili ayrı bir bilgi gerekli değildir
- "Kereviz salatası" - kereviz alerjisi ile ilgili ayrı bir bilgi gerekli değildir
- Açık kâsede fıstıklar - fıstık alerjisi ile ilgili ayrı bir bilgi gerekli değildir, çünkü alerjen gıda zaten bu sunumla açık şekilde görülebilmektedir.

3.1.1 Nasıl tanımlanmalıdır?

Tanımlama için, hemen yakında bir yerde anlamları açıklanıyorsa kısaltmalar veya semboller kullanılabilir.

Sembollerin kullanımında, açık bir şekilde algılanabilmeleri için bunların belirli asgari büyüklüğe sahip olmasına dikkat edilmelidir.

Daha iyi bir kullanım için **kodeks komisyonu bir Öneri** hazırlamıştır.

Yazılı tanımlama için büyük bir kolaylık, **alerjen grubunun tanımlanması için bir kısa tanımın yeterli olmasıdır**. Bu kısa tanım, aynı gruba ait birden fazla malzemede sadece bir kez belirtilmelidir (bir yemeğin örneğin süt ve krem şanti içermesi durumunda alerjen bilgisi olarak "Süt veya laktoz" yeterlidir).

Kısa tanımın kullanılması durumunda, kodeks önerisi uyarınca bir alerjen bilgisinin söz konusu olduğu örneğin bir dipnotla açıklanmalıdır.

Bu durumu kolaylaştırmak ve yerden tasarruf etmek için **harf kodlarının** kullanılmasına da izin verilir. Harf kodları kullanıldığında yanlış anlamları önlemek için aşağıdaki atamalara uyulmalıdır:

Kısa tanımlama	Harf kodu
Gluten içeren tahıllar	A
Kabuklular	B
Yumurta	C
Balık	D
Yer fıstığı	E
Soya	F
Süt veya laktoz	G
Kuruyemiş	H
Kereviz	L

Hardal	M
Susam	N
Sülfidler	O
Acı baklalar	P
Yumuşakçalar	R

Bu durumda "Kodeks önerisi uyarınca alerjen bilgisi" başlıklı **bir lejant**, iyi görünür bir yerde ve iyi okunabilir şekilde yerleştirilmeli veya kullanıma sunulmalıdır. Sunumun türüne bağlı olarak bu örneğin pano ilanı, bar veya masa standları veya bilgi formları biçiminde yapılabilir veya menüde doğrudan belirtilebilir. Lejantın ve harf kodunun, eşzamanlı bir bilgilendirmenin mümkün olabileceği kadar birbirine yakın olmasına dikkat edilmelidir.

Bu tür bir lejant örneğini [buradan](#) indirebilirsiniz.

Menü üzerinde yazılı tanımlamada önerilen ek bilgiler:

Sorumluluk taleplerinin olası ileri sürülmesi ile ilgili açıklık ve güvence açısından yemek veya içecek menüsünde aşağıdaki ek açıklama veya bilgilerin yer almasını öneririz:

- *Bir adlandırma, ancak tanımlanan maddenin veya bundan üretilen ürünün nihai üründe malzeme olarak bulunması durumunda yapılır.*
- *14 ana alerjenin tanımlaması, yasal düzenlemeler doğrultusunda yapılır (AB gıda bilgilendirme yönetmeliği 1169/2011). Buna ek olarak, gıda alerjileri veya intoleranslarına yol açabilecek başka maddeler de vardır.*
- *İtinai bir şekilde hazırlanmalarına rağmen yemeklerimiz, tanımlanan malzemelerin yanında, mutfaktaki üretim süreçlerinde kullanılan diğer maddelerin izlerini de içerebilir.*

3.2. Sözlü:

Koşullar

1. Yazılı **bilgi**, restoranda **iyi görülebilen bir yerde**, ör. menüde veya duyuru olarak, bilgilerin talep üzerine edinilebileceği aşağıdaki cümleyle bildirilmelidir

"Sevgili misafirimiz! Yemeklerimizde, alerjiye veya intoleransa yol açabilecek malzemelerle ilgili bilgileri talep üzerine servis personelimizden edinebilirsiniz".

2. Alerjen bilgilendirmesi ile ilgili talepleri işleme alacak **görevli kişinin (kişilerin)** belirlenmesi. Bu kişilerin uygun bir eğitim almış olması gerekir.
3. İşletmenin **açılış saatleri** sırasında talep üzerine bu **bilgilendirmeyi** yapabilecek en az bir kişinin hazır bulunması gerekir.
4. Görevlendirilen kişi(ler) en az **her üç yılda bir** eğitim almalıdır.

Eğitimleri kimler verebilir?

Temel olarak her işletmeci kendi çalışanlarına eğitim verebilir. Ancak kendisinin uygun bir teknik bilgiye sahip olması ve eğitim içeriklerini personel eğitim rehberi 2. maddesi uyarınca uygun şekilde aktarabilecek konumda olması ön koşuldur. Gerekli olması halinde işletmeci, kendi menfaati için bu konuda bilgi almalıdır.

İşletme sahipleri (bilgilendiriciler) için özel bilgilendirme etkinlikleri 2014 sonbaharından itibaren sunulmaktadır (ör. [AGES Akademie](#) veya eyaletlerdeki teknik gruplar tarafından).

Eğitim içerikleri (personel eğitim rehberi anlamında)

- Alerjen bilgilerinin verilmesinin önemi (alerji veya intolerans nedir ve hangi etkileri vardır) Ayrıntılı bilgiler için [tıklayınız](#).
- Bir alerjik reaksiyonun veya intoleransın tetiklenmesine ilişkin duyarlılık yaratma.
- 1169/2011 sayılı (AB) yönetmeliği (Gıda bilgilendirme yönetmeliği - LMIV) [Ek II](#) uyarınca alerjen maddeler hakkında bilgi. Ayrıntılı bilgiler için [tıklayınız](#).
- Alerjen bilgilerinin işletmede uygulanması ile bunların nihai tüketicilere verilme şekline ilişkin bilgiler.
- Sözlü bilgilendirmede hangi belgeler veya sertifikalar gereklidir?
- **Eğitim sertifikaları**; personel eğitim rehberi ile aynı dokümantasyon – 3 yıl süreyle saklanır.
- **Belgeler**, her yemek ve içecek için ilgili alerjen malzemelerin görüldüğü belgeler.

[Burada](#) bir dokümantasyon örneğini bulabilirsiniz. Bir Excel aracını [burada](#) bulabilirsiniz (Bekom tarafından sağlanmıştır - www.bekom.at).

Sözlü alerjen bilgilendirmesinin dayandığı eğitim sertifikalarının ve belgelerin var olduğu, gıda denetçileri tarafından denetlenir.

Eğitim sertifikaları için geçici düzenleme:

İşletmelere çalışanlarının gerekli eğitimi konusunda yeterli süre tanımak adına, gıda denetçilerinin eğitim sertifikalarını bu yönetmeliğin yürürlüğe girmesinden en erken bir yıl sonra (yani tahminen Aralık 2015) denetlemeye başlaması öngörülmüştür.

Eğitim sertifikalarının veya kullanılan malzemelerin dokümantasyonu ile ilgili belgelerin nizami olarak tutulmaması veya saklanmaması durumunda idari para cezaları verilebilir.

4. Sorumlulukla ilgili konular:

Bilgi verilmemesi veya yanlış bilgi verilmesi, işletme sahibi için hukuki sorumluluk sonuçları doğurabilir (bir koruma yasasının ihlali). Bu da mağdur kişinin, hukuka aykırı şekilde bilgi verilmemesi/yanlış bilgi verilmesi ile bir hasarın oluşması arasında illiyet bağıını **ispat etmesi** gibi ciddi bir durumda **işletme sözleşmesi** veya **ürün mesuliyet kanunu** uyarınca tazminat istemleri doğurabilir.

Achtung!

Bir misafir belirli alerjenler "içermeyen" bir yemek sorduğunda dikkat edin!

Bu tür bir güvence, müşterinin güvенеbileceği bir garanti teminatı olarak geçerlidir. Kararsızlık durumunda misafire, hangi malzemelerin kullanıldığı hakkında bilgi verilebileceğini, ancak herhangi bir garanti verilemeyeceğini bildirin.

5. Tatlandırıcılar hakkında bilgiler

Aspartam/Aspartam-Asesulfam tuzu içeren ambalajsız gıdalarda "**Fenilalanin kaynağı içerir**" bilgisi verilmelidir.

Ambalajsız gıdalarda %10 üzerinde **çok değerli alkollerin** bulunması durumunda "**Fazla tüketildiğinde müshil etkisi yapabilir**" bilgisi verilmelidir.

Bu bilgiler açıkça okunabilir, kalıcı ve iyi görülebilir şekilde bir tabela üzerine, fiyat listesine, gıdanın üzerine veya yakınına veya toplu catering kurumlarında yemek veya içecek menülerine, diğer durumlarda nihai tüketicinin görebileceği panolara yerleştirilmelidir.

Dikkat: Alerjen bilgilendirmesi sözlü olarak yapılsa da bu bilgilendirme daima yazılı yapılmalıdır.

Achtung!

Burada tüm bilgileri, broşürleri ve belgeleri indirebilirsiniz

Stand: 20.08.2015