INSTRUKCJA DLA LOKALU

Karta alergenów

Wzór do wypełnienia dla gastronomii. Przygotuj informacje o rzeczywistym składzie swoich dań.

Co wydrukować dla gości? Kartę dania ze strony 2, po wypełnieniu i sprawdzeniu. Powiel ją dla kolejnych dań i wariantów. Strony 3-4 służą do pracy wewnętrznej. Nie udostępniaj pustych formularzy jako informacji o swoim menu.

1. Zbierz dokumentację

Ustal recepturę każdego wariantu dania. Zbierz aktualne etykiety i specyfikacje wszystkich produktów, także pieczywa, mięsa, sosów, przypraw i dodatków.

2. Ustal pełny skład

W karcie dania wpisz składniki w kolejności wymaganej przepisami, co do zasady według malejącej masy przy użyciu. Rozwiń składniki złożone, np. sos (…), w wymaganym zakresie. Dane ustal z receptury i dokumentacji, nie z pamięci.

3. Wyróżnij alergeny

W wykazie składników wyróżnij ich właściwe nazwy, np. pogrubieniem lub podkreśleniem. Przy zbożach i orzechach podaj konkretny rodzaj. Numery z tabeli są tylko pomocą roboczą.

4. Sprawdź ryzyko oddzielnie

Ostrzeżenia producenta i możliwy kontakt krzyżowy w kuchni oceń osobno od składu. „Może zawierać” nie zastępuje wskazania alergenu użytego w recepturze. Nie kopiuj zbiorczego ostrzeżenia bez oceny ryzyka.

5. Udostępnij właściwą wersję

Po sprawdzeniu udostępnij kartę dania bezpośrednio klientom przed zamówieniem. Zapewnij informacje również w używanych kanałach zamówień. Samo „zapytaj obsługę” lub kod QR nie wystarcza.

6. Aktualizuj przed użyciem zamiennika

Sprawdź wszystkie dania z nowym produktem, zmień ich karty, wycofaj stare kopie i przekaż zmianę zespołowi. Zapisz, kto i kiedy sprawdził nową wersję.

Zakres wzoru. To pomoc redakcyjna, nie urzędowy formularz ani potwierdzenie zgodności lokalu. Dotyczy składu i alergenów dań nieopakowanych w polskiej gastronomii. Dodatkowe informacje wymagane dla danego produktu ustal osobno. Za dane o swoich daniach odpowiada podmiot oferujący żywność.

Składniki i alergeny dania

Wyróżnij nazwy alergenów bezpośrednio w wykazie składników. Dla innego składu przygotuj oddzielny wariant karty.

Nazwa lokalu

Producent dania - nazwa albo imię i nazwisko

Nazwa dania i dokładny wariant (np. mięso, pieczywo, sos)

Wersja karty i data obowiązywania

Składniki

Uwzględnij składniki złożone. Jeśli zabraknie miejsca, dołącz oznaczoną kontynuację z nazwą dania, wersją i numerami stron.

Dodatkowa informacja o możliwej niezamierzonej obecności

Informacja dotyczy wskazanego wariantu i wersji karty. Niewypełnione pole nie jest deklaracją braku alergenów.

Sprawdzenie 14 grup

Danie / wariant: .....

Legenda: T - składnik receptury; N - nie stwierdzono w recepturze po sprawdzeniu; ? - do wyjaśnienia. Wpisz jeden znak w każdym wierszu. Puste pole oznacza brak sprawdzenia. N nie wyklucza kontaktu krzyżowego.

Nr	Grupa z załącznika II	T / N / ?	Produkt lub dokument źródłowy
1	Zboża zawierające gluten[1] i produkty pochodne		
2	Skorupiaki i produkty pochodne		
3	Jaja i produkty pochodne		
4	Ryby i produkty pochodne		
5	Orzeszki ziemne i produkty pochodne		
6	Soja i produkty pochodne		
7	Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)		
8	Orzechy[2] i produkty pochodne		
9	Seler i produkty pochodne		
10	Gorczyca i produkty pochodne		
11	Nasiona sezamu i produkty pochodne		
12	Dwutlenek siarki i siarczyny[3]		
13	Łubin i produkty pochodne		
14	Mięczaki i produkty pochodne		

[1] Wskaż konkretnie: pszenica (w tym orkisz i khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe. Samo słowo „gluten” nie identyfikuje zboża.

[2] Wskaż konkretnie: migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia / Queensland.

[3] Próg: powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l, w przeliczeniu na całkowity SO2, dla produktu gotowego do spożycia lub przygotowanego zgodnie z instrukcją producenta.

Lista jest skrótem grup z załącznika II. Uwzględnij przewidziane w nim wyjątki na podstawie dokumentacji produktu, także zmianę dotyczącą kwasu behenowego z gorczycy (UE 2024/2512). Nie zakładaj wyjątku z samej nazwy produktu.

Dokumenty i aktualizacja

Danie / wariant: .....

Produkty użyte w recepturze

Produkt, marka i wariant	Etykieta / specyfikacja i jej data	Skład sprawdzony przez / data

Ostrzeżenia dostawców i kontakt krzyżowy - ustalenia oraz działania

Kontrola przed udostępnieniem karty

[ ] Pełny skład i właściwe nazwy alergenów sprawdzone z dokumentami.

[ ] Informacje w lokalu i kanałach zamówień są zgodne z nową wersją.

[ ] Stare kopie wycofane; kuchnia i obsługa znają zmianę.

Sprawdził/a - imię i nazwisko, data; nowa wersja obowiązuje od

Źródła i zakres

Rozporządzenie (UE) 1169/2011: art. 18-21, 44 i załącznik II (ze zmianą UE 2024/2512).

Rozporządzenie MRiRW z 23.12.2014 r., Dz.U. 2015 poz. 29 ze zm., § 19.

GIS: gov.pl/web/gis/pytania-i-odpowiedzi2

IJHARS: gov.pl/web/ijhars/znakowanie-zywnosci-nieopakowanej

Opracowanie: Redakcja Kebab Lubelski, 09.11.2026. Wyjątki i dodatkowe wymagania dobieraj do konkretnego produktu. Sam arkusz nie zastępuje oceny ryzyka ani aktualnych informacji dla klientów.