Alergeny w kawiarni

Przegląd 14 alergenów, typowe napoje i szablon oznaczenia

Zanim zaczniesz

Ten dokument jest wzorem dla lokali w Polsce, a nie poradą prawną ani zatwierdzeniem przez organ. Opiera się na przepisach według stanu na 24 października 2026 r. (rozporządzenie (WE) nr 852/2004, rozporządzenie (WE) nr 178/2002, rozporządzenie (UE) nr 1169/2011, ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia). Każdy lokal jest inny: prowadzący dostosowuje wzór do rzeczywistego asortymentu, wyposażenia i układu pomieszczeń, uzupełnia swoje dane i odpowiada za jego przestrzeganie. W razie wątpliwości skonsultuj się z państwowym powiatowym inspektorem sanitarnym. Wzór nie nadaje się do stosowania w innym państwie.

Wzór dla lokali w Polsce, nie porada prawna. Stan prawny na 24 października 2026 r. Polskie przepisy uwzględniono tylko tam, gdzie zostały zweryfikowane. **Temperatur przechowywania i wydawania, okresu przechowywania zapisów ani formy informacji o alergenach polskie przepisy nie określają lub nie zostały zweryfikowane** – w tym zakresie wzór opiera się wyłącznie na prawie UE. Krajowe wymagania sprawdź u właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.

Informacja o alergenach w żywności nieopakowanej, także w gastronomii, jest obowiązkowa (art. 9 ust. 1 lit. c i art. 44 ust. 1 lit. a rozporządzenia (UE) nr 1169/2011) i musi być podana w języku polskim (art. 48 ust. 2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia). Krajowego przepisu określającego formę tej informacji (art. 44 ust. 2 rozporządzenia) nie zweryfikowano, dlatego formę ustala się w lokalu. Zalecamy informację pisemną dostępną przed zamówieniem: numery alergenów przy pozycjach karty z objaśnieniem w tym samym miejscu albo osobny wykaz przy barze. Naruszenie wymagań znakowania z rozporządzenia nr 1169/2011 podlega karze pieniężnej (art. 103 ust. 1 pkt 1b lit. c ustawy).

Wykaz alergenów według załącznika II do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011

Nr	Alergen	Gdzie występuje w kawiarni
1	Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz)	pieczywo, ciastka, torty; napój owsiany, jeśli nie jest oznaczony „bezglutenowy”
2	Skorupiaki	zwykle nie
3	Jaja	desery, croissanty, kremy
4	Ryby	zwykle nie (kanapki)
5	Orzeszki ziemne (arachidowe)	ciastka, batony, niektóre desery
6	Soja	napój sojowy, lecytyna w czekoladzie
7	Mleko (łącznie z laktozą)	napoje mleczne, bita śmietana, gorąca czekolada, desery; także mleko bez laktozy jest alergenem 7
8	Orzechy (migdały, laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, pistacjowe, makadamia)	napój migdałowy, pasty orzechowe, niektóre syropy i desery
9	Seler	kanapki, zupy
10	Gorczyca	kanapki
11	Nasiona sezamu	pieczywo z sezamem
12	Dwutlenek siarki i siarczyny (powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l)	wino, suszone owoce
13	Łubin	niektóre mąki bezglutenowe
14	Mięczaki	zwykle nie

Typowe napoje – wzór oznaczenia

Napój	Alergeny	Uwagi
Espresso, americano, kawa przelewowa	–	czysta kawa i woda
Cappuccino, latte, flat white	7	mleko
… z napojem owsianym	1	tylko jeśli napój owsiany nie jest wyraźnie bezglutenowy
… z napojem sojowym	6	
… z napojem migdałowym	8	
Gorąca czekolada	7 (6)	według składu mieszanki, często lecytyna sojowa
Chai latte, matcha latte	7	według składu mieszanki
Napój z syropem	według etykiety	syropy smakowe zwykle nie zawierają orzechów, ale sprawdź etykietę
Kawa po wiedeńsku (z bitą śmietaną)	7	
Affogato	7 (3)	według składu lodów

> Zawsze opieraj się na składzie z etykiety konkretnego produktu. Przy zmianie dostawcy lub receptury zaktualizuj kartę i ten wykaz.

Zanieczyszczenie krzyżowe

- Do napojów roślinnych używaj osobnego dzbanka oznaczonego innym kolorem.
- Dyszę spieniającą po każdym napoju przetrzyj i przedmuchaj.
- Desery z orzechami przechowuj w witrynie oddzielnie lub na dolnej półce.
- Urządzenia i pojemniki używane do produktów z alergenami czyść przed użyciem do żywności bez nich (rozporządzenie (WE) nr 852/2004, załącznik II, rozdział IX pkt 9).
- Gdy gość zgłasza alergię, sprawdź skład i przygotuj napój czystymi narzędziami.

Szablon: wykaz alergenów przy barze

Wydrukuj, uzupełnij swoje pozycje i wywieś przy kasie. Zaznacz alergeny, które zawiera dana pozycja.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

1 gluten · 2 skorupiaki · 3 jaja · 4 ryby · 5 orzeszki ziemne · 6 soja · 7 mleko · 8 orzechy · 9 seler · 10 gorczyca · 11 sezam · 12 dwutlenek siarki · 13 łubin · 14 mięczaki

Tekst do karty

„Numery przy pozycjach oznaczają alergeny według załącznika II do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011. Pełny wykaz znajduje się przy barze. Jeśli masz alergię, powiedz nam o tym przy zamówieniu."

Źródła: 1169/2011 art. 9, 44, załącznik II · 852/2004 załącznik II rozdz. IX · ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia, art. 48 ust. 2, art. 103. Stan prawny na 24.10.2026.

Źródła – pełny tekst przepisów na Europaius

- 852/2004
- 1169/2011