

OZNAKOWANIE JAJ

W odniesieniu do jaj konsumpcyjnych obowiązują dwa główne rozporządzenia wspólnotowe:

- rozporządzenie Rady (EWG) nr 1907/90 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do jaj,
- rozporządzenie Komisji (WE) nr 2295/2003 wprowadzające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady nr 1907/90 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do jaj.

Rozporządzenie nr 2295/2003 szczegółowo określa zasady znakowania jaj wg klas:

- klasa A – jaja świeże – nie mogą być myte ani czyszczone w inny sposób, - występują w sprzedaży detalicznej (do konsumpcji w gospodarstwie domowym),
- klasa B – jaj drugiej jakości lub niesklasyfikowane przeznaczone dla zakładów przemysłu spożywczego oraz do przemysłu niespożywczego.

Kryteriami do podziału jaj na klasy jakości są m.in.: stan skorupy, stan komory powietrznej, zapach jajka.

Jaja klasy C zostały wyeliminowane z rynku.

W klasie A wyróżnia się 4 kategorie wagowe:

- XL – bardzo duże, o masie powyżej 73g,
- L – duże, o masie od 63g do 73g,
- M – średnie, o masie od 53g do 63g,
- S – małe, o masie poniżej 53g,

Na skorupie jaja **obowiązkowo** musi być podane (ostemplowane):

- oznaczenie kodu systemu chowu kur („1” wolny wybieg, „2” ściółka, „3” klatka, „0” chów ekologiczny),
- oznaczenie państwa członkowskiego (np. „PL” dla Polski, „DE” Niemcy, „CZ” Republika Czeska),
- weterynaryjny numer identyfikacyjny składający się z 8 cyfr.

Przykład: 3-PL- 01010101

Można podać także dobrowolne informacje, np.: data minimalnej trwałości, klasa jakości, klasa wagowa.

Obowiązkowe oznakowanie opakowań jednostkowych jaj konsumpcyjnych oferowanych w handlu detalicznym:

- nazwa, adres i numer zakładu pakującego,
- klasa jakości – wyrażona za pomocą słów „klasa A” lub litery „A” albo samodzielnie albo w powiązaniu ze słowem „świeże”,
- klasa wagowa – może być podana za pomocą liter i/lub opisów oraz może być uzupełniona odpowiednimi przedziałami wagowymi,
- liczba zapakowanych jaj,
- data minimalnej trwałości – „najlepiej spożyć przed” oraz dzień i miesiąc – data ta nie powinna być późniejsza niż 28 dni po dacie zniesienia i powinna być uzupełniona zaleceniem odnośnie warunków przechowywania, tj. w warunkach chłodniczych,
- metoda chowu dla jaj klasy A wyrażona słowami np.: „wolny wybieg”, „klatka”, „produkt rolnictwa ekologicznego”.

Wśród informacji **dobrowolnych** na opakowaniu można podać, np.:

- cenę sprzedaży,
- informacje dotyczące sposobu karmienia kur,
- data zniesienia jaj,
- słowa „świeże” lub „ekstra świeże” (dla jaj klasy A) – słowa te mogą być wydrukowane na banderoli lub etykietce, która zostaje zniszczona lub usunięta nie później niż w 7 dni po zapakowaniu lub 9 dni po zniesieniu jaj.

W przypadku oferowania do sprzedaży jaj luzem powinny być uwidocznione następujące informacje:

- numer rejestracyjny zakładu pakowania, w którym jaja były sortowane lub kraj pochodzenia w przypadku jaj importowanych,

- data minimalnej trwałości uzupełniona zalecanymi warunkami przechowywania.

Ekspozycja jaj w placówkach handlowych – jaja powinny być prezentowane oddzielnie, stosownie do klasy jakości, klasy wagowej oraz metody chowu kur (powinno to być jasne i czytelne dla konsumenta).

Ponadto w miejscu sprzedaży jaj zarówno luzem jak i w opakowaniach powinna znajdować się instrukcja wyjaśniająca znaczenie numeru odróżniającego producenta.

Ostatni raz w ramach kontroli o znaczeniu krajowym, Inspekcja Handlowa w Szczecinie kontrolowała prawidłowość oznakowania jaj w 2006r. Kontrole wykazały nieprawidłowości w odniesieniu do wszystkich skontrolowanych partii jaj. Nieprawidłowości stwierdzono zarówno w odniesieniu do ostemplowania jaj na skorupie jak i w odniesieniu do oznakowania opakowań jednostkowych.

Oznakowanie jaj

Państwa członkowskie Unii Europejskiej zobligowane są do umieszczania na przeznaczonych do sprzedaży jajach kodu informacyjnego. Ma on postać **X-YY-AABBCDD** i informuje konsumenta o:

- rozmiarze jajek,
- sposobie chowu kur,
- kraju pochodzenia,
- producencie.

Produkcja jaj, a symbole na jajkach

Najważniejsza na stemplu jest pierwsza cyfra (X w naszym przykładzie), która informuje nas o tym, w jakich warunkach były hodowane kury, od których pochodzą dane jajka. Przyjmuje ona 4 wartości, od 0 do 3, gdzie te oznaczone 0 są najbardziej ekologiczne:

- **0 - chów ekologiczny** – oznacza to kury nośne, hodowane w tradycyjny sposób. Biegają wolno na świeżym powietrzu, skubią trawę, są naturalnie odżywiane i zażywają kąpiele.
- **1 - chów wolnowybiegowy** - kury hodowane są w warunkach częściowo otwartych. Zazwyczaj nioski zamykane są na noc. Chów również korzystny dla zdrowia i jakości życia ptaków.
- **2 - chów ściółkowy** - kury spędzają całe życie w zamkniętym pomieszczeniu np. w hali wyłożonej słomą, po której mogą się swobodnie poruszać, ale nie mogą liczyć na spacer po świeżym powietrzu.
- **3 - chów klatkowy** – nioski przez całe swoje życie zamknięte są w małych klatkach. Nie mają możliwości obrócenia się. Niekiedy obcina im się dzioby, aby się nie okaleczyły.

Kolejna część oznaczenia – YY – to symbol kraju z którego pochodzi jajko kurze np. PL oznacza Polskę.

Natomiast 8 kolejnych znaków – litery AABBCDD – to kolejno:

- 00 – kod województwa,
- 11 – kod powiatu,
- 22 – kod zakresu działalności,
- 33 – kod firmy.

Jajka, najczęściej, są także oznaczone pod kątem wagi. I tak, wyróżniamy:

- S – małe jajka o wadze poniżej 53 g,
- M – jajka średnie, ważące od 53 g do 63 g,
- L – duże jaja, z wagą 63 g – 73 g,
- XL – bardzo duże jajka, ważące powyżej 73 g.

Czy warto kupować te największe? Decyzja należy do Was, ale pamiętajcie, że:

- im jajko większe, tym większe prawdopodobieństwo, że pochodzi od kury karmionej mechanicznie i w mało ekologiczny sposób. Prawda jest taka, że ptaki hodowane w naturalnych warunkach nie znoszą tak dużych jajek,
- większe jajo to cieńsza skorupka, a co za tym idzie, większe ryzyko popękania w czasie gotowania. Najbardziej zalecane jest wybieranie jajek w rozmiarach S lub M, choćby z tych dwóch powodów.

Wybierając jajka kurze, najlepiej sięgać po te od kur z chowu ekologicznego lub wolnowybiegowego. Owszem, są one nieco droższe od pozostałych, ale są też nieporównywalnie lepszej jakości. Bo jakie jajo może znieść kura zamknięta w hali, sztucznie karmiona i faszcerowana chemią?

Oferty wczasowe dzielą się w zależności od wchodzącej w ich skład opcji wyżywienia:

Tylko śniadanie: Bed & Breakfast

Oferty zawierające opcję Bed & Breakfast (B&B) obejmują oprócz noclegu jedynie śniadanie.

Śniadanie i obiadokolacja: half-board

Inaczej wyżywienie typu half-board (HB). Oferty tego typu obejmują oprócz noclegu także dwa posiłki: śniadanie oraz obiadokolację. W większości przypadków opcja śniadania i obiadokolacji nie obejmuje napojów.

Pełne wyżywienie: full-board

Inaczej full-board. Oferty obejmujące pełne wyżywienie w cenie zawierają śniadanie, obiad (lunch) i kolację.

All Inclusive

Oferty z opcją All Inclusive w cenie mają pełne wyżywienie – śniadania, obiady, kolacje, przekąski, a także napoje bezalkoholowe oraz regionalne alkohole, dostępne w dowolnych ilościach. Zakres usług, do których dostęp obejmuje opcja All Inclusive może się różnić w zależności od Organizatora Imprezy Turystycznej lub obiektu.

Ultra All Inclusive

Niektóre oferty All Inclusive nie obejmują na przykład eksportowych alkoholi lub wybranych usług takich jak masaże. Ultra All Inclusive oznacza, że absolutnie wszystko jest w cenie pakietu – śniadania, obiady, kolacje, przekąski, wszelkiego rodzaju napoje i alkohole. Ponadto, także dostęp do wielu udogodnień oferowanych przez hotele – masaże, sauny, spa i inne.

Zgodnie z programem

Oferty tego typu obejmują wyżywienie w formie określonej w szczegółach programu imprezy turystycznej lub w opisie hotelu znajdującym się w warunkach imprezy turystycznej.

Uwaga!

Zwracamy uwagę, że wiele resortów w ramach All Inclusive oferuje dokładnie taki sam zestaw usług i opcje wyżywienia, jak resorty oferujące Ultra All Inclusive. Warto zapoznać się ze szczegółowymi warunkami oferty w celu ustalenia, co dokładnie wchodzi w zakres wyżywienia w wybranej opcji.

Klasyfikacja typów wyżywienia w hotelach

1. **RO, OB, EP, AO** (room only – "tylko pokój" only bed – "tylko łóżko", Except Pation – "bez odżywiania", accomodation only - "tylko zakwaterowanie") – w cenie wycieczki jest tylko zakwaterowanie, w zależności od poziomu hotelu, posiłek można zamówić dodatkowo.

2. **BB** (bed & breakfast – "pościel i śniadanie") – w cenie jest zakwaterowanie i śniadanie (zazwyczaj jest to szwedzki stół), również można zamawiać dodatkowy posiłek za dodatkową opłatę.

W państwach Europy śniadanie zazwyczaj jest w cenie pokoju, natomiast w USA, Australii, **Meksyku – nie, należy go zamawiać za dodatkową opłatę. Istnieją cztery rodzaje posiłków w hotelach:**

- **CBF** (continental breakfast – "śniadanie kontynentalne") – najbardziej rozpowszechniony rodzaj posiłku w hotelach europejskich, łączy w sobie: kawa lub herbata, pieczywo, masło, twaróg i jajko, czasami owoce lub jogurt;
 - **ABF** (american breakfast – "śniadanie amerykańskie") – bardziej obfite śniadanie, rozpowszechnione w Europie Zachodniej i USA, łączy w sobie: śniadanie kontynentalne z krojonymi wędlinami i serami i sałatką jarzynową;
 - **EBF** (English breakfast – "śniadanie angielskie") – rzadki rodzaj śniadania, łączy w sobie: kawa lub herbata, sok, tosty z masłem lub dżemem, jajecznicą;
 - **BBF** (buffet breakfast – "śniadanie szwedzki stół") – najbardziej rozpowszechniony rodzaj śniadania, będziesz mogła wziąć tyle jedzenia ile chcesz, różnorodność i ilość pokarmu zależy od poziomu hotelu, łączy w sobie: różnorodne napoje bezalkoholowe, nabiał i produkty mięsne, pieczywo i słodczyce, owoce i warzywa.
3. **HB** (half board – "śniadanie i kolacja") – 2 posiłki dziennie - śniadanie i kolacja (lub obiad), natomiast dodatkowy pokarm masz możliwość zamówić za dodatkową opłatę.
4. **HB + lub ExtHB** (half board plus lub extended half board - "rozszerzone śniadanie i kolacja") – rozszerzone 2 posiłki, różni się od poprzedniego wariantu tym, że w dzień są dostępne napoje alkoholowe i bezalkoholowe (tylko miejscowe).
5. **DNR** (dinner – "kolacja") – istnieją dwa rodzaje: menu i szwedzki stół, jednak w Europie może być ograniczony wybór drugich dań, jednak sałatki i zakąski – w nieograniczonej ilości.
6. **FB** (full board – "3 posiłki dziennie") – składa się ze śniadania, obiadu i kolacji, szczególnością tego rodzaju posiłku jest to, że podczas obiadu i kolacji napoje podawane są za dodatkową opłatą.
7. **FB+ lub ExtFB** (full board + lub extended half board – "rozszerzone 3 posiłki dziennie") – śniadanie, obiad i kolacja, podawane są napoje bezalkoholowe podczas spożywania pokarmu, w niektórych hotelach oferowane jest miejscowe wino i piwo.
8. **BRD** (Brunch dinner- "śniadanie, przerastające w obiad") – składa się ze śniadania, obiadu i kolacji, jego szczególnością jest to, że między śniadaniem i obiadem nie ma żadnej przerwy, oprócz pokarmu do dyspozycji gości miejscowe napoje alkoholowe i bezalkoholowe.
9. **ALL(AL)** (all inclusive – "wszystko w cenie") - system we współczesnym hotelarstwie, który zakłada, że w cenie wycieczki turystycznej mieści się wyżywienie i miejscowe napoje alkoholowe i bezalkoholowe, za które klient nie musi już dopłacać na miejscu.
10. **UALL (UAI)** (ultra all inclusive – "ultra wszystko w cenie") – taki sam rodzaj wyżywienia jak "wszystko w cenie", jednak całodobowo i do dyspozycji gości są napoje alkoholowe i bezalkoholowe, nie tylko miejscowe, ale również zagraniczne.

Istnieją różnorodne systemy "ultra wszystko w cenie" i owe szczególności zależą bezpośrednio od hotelu.

Informacja o rodzaju wyżywienia zazwyczaj znajduje się po informacji o typie pokoju.
Źródło artykułu:

Skróty te oznaczają rodzaj wyżywienia zapewniany w danej ofercie. Pochodzą one od następujących angielskich wyrażeń:

OV - bez wyżywienia

BB - "Bed and Breakfast" – śniadania

HB - "Half Board" - śniadania i obiadokolacje

FB - "Full Board" - śniadania, obiady i kolacje

SC - "Self Catering" - wyżywienie własne

PP - posiłki wg programu

ZPR - zgodnie z programem imprezy lub opisem hotelu.

AI - "All Inclusive" - wszystko w cenie (pełne wyżywienie: śniadania, obiady, kolacje oraz przekąski między posiłkami a także napoje bezalkoholowe jak i alkohole wg szczegółowego opisu oferty np. Regionalne Alkohole)

Planując jadłospis warto kierować się kilkoma zasadami:

- ustalić dla kogo jest on planowany, na jaki okres i sezon;
- uwzględnić możliwości ekonomiczne (stawka na żywienie);
- określić ilość posiłków i przerwy między nimi (spożywać w ciągu dnia minimum 3 posiłki lub więcej, zaś przerwy między posiłkami nie mogą być dłuższe niż 4 godziny dla dorosłych i 3 godziny dla dzieci);
- uwzględnić wartość energetyczną i odżywczą posiłków (procentowy rozkład energii na poszczególne posiłki: I śniadanie powinno dostarczać ok. 25-30% energii, II śniadanie ok. 5-10%, obiad 35-40%, kolacja 25-30%);
- planować podanie kolacji najpóźniej o godzinie 19.00;
- uwzględniać zasady racjonalnego żywienia w powiązaniu z "piramidą zdrowego żywienia";
- używać produktów świeżych, bez zanieczyszczeń;
- wprowadzić urozmaicenie posiłków pod względem smakowym i kolorystycznym. Im więcej produktów wprowadzamy do jadłospisu, wówczas mamy gwarancję, że dostarczamy organizmowi wszystkie składniki pokarmowe. Wskazane jest więc, aby nie powtarzać tej samej potrawy w określonym dniu, a jeśli to możliwe, to nawet w ciągu kilku dni po sobie następujących;
- do każdego posiłku włączyć produkt bogaty w białko zwierzęce, zapewni to uzupełnienie białka roślinnego, a tym samym wpłynie na pełniejsze wykorzystanie go przez organizm jako budulec;
- zaplanować w każdym posiłku owoc lub warzywo, żeby zniwelować zakwaszający wpływ innych produktów na organizm;
- uwzględnić pracochłonność przygotowywania potraw;
- wziąć pod uwagę zwyczaje żywieniowe rodziny;
- pamiętać o higienie i estetyce posiłków oraz o dobrej atmosferze podczas jego spożywania;
- uwzględnić zapotrzebowanie kaloryczne poszczególnych członków rodziny.

Przykładowy tygodniowy jadłospis

PONIEDZIAŁEK

śniadanie: kawa z mlekiem, pieczywo (razowe, pszenne), dżem, ser biały;

II śniadanie: bułka, plasterek klopsa, liść sałaty i kilka plasterków ogórka;

obiad: zupa jarzynowa, schabowy z piersi kurczaka, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej, kompot, deser – jabłka zapiekane z kremem

kolacja: jajecznica z kiełbasą i szczypiorkiem, pieczywo, herbata.

WTOREK

śniadanie: herbata, pieczywo mieszane, wędlina, masło, pomidor;

II śniadanie: pieczywo, pasta jajeczna, rzodkiewki;

obiad: krupnik na żeberkach, pierożki z jagodami ze śmietaną, kompot, deser – sernik na zimno z owocami

kolacja: sałatka z kurczaka, pieczywo, herbata.

ŚRODA

śniadanie: kawa z mlekiem, pieczywo mieszane, twarożek ze szczypiorkiem;

II śniadanie: kanapka z pastą z ryby wędzonej, rzodkiewki;

obiad: zupa z kapusty słodkiej, gulasz mięsno – warzywny z kaszą gryczaną, surówka z marchwi z jabłkiem, deser – galaretką z sezonowymi owocami;

kolacja: ryż z jabłkami

CZWARTEK

śniadanie: parówki, pieczywo, herbata;

II śniadanie: kanapka z pasztetem, liść sałaty, rzodkiewki;

obiad: botwinka (barszczyk), paszteciki z mięsem, sałata ze szczypiorkiem i śmietaną, kompot, deser – budyń z sosem owocowym

kolacja: sałatka śledziowa, pieczywo, herbata

PIĄTEK

śniadanie: kakao, serek topiony, pieczywo, masło, dżem;

II śniadanie: bułeczka kajzerka, jogurt owocowy

obiad: zupa owocowa z makaronem, ryba w sosie greckim, ziemniaki, deser – szarlotka z bitą śmietaną;

kolacja: jaja w sosie majonezowym ze szczypiorkiem, herbata, pieczywo

SOBOTA

śniadanie: kluski lane na mleku, pieczywo, marmolada, masło;

II śniadanie: domowe bułeczki z serem, kakao;

obiad: zupa grzybowa (pieczarkowa), pulpety w sosie pomidorowym, ziemniaki, surówka z białej kapusty;

kolacja: zapiekanka z makaronem, wędliną i warzywami, pomidor z cebulką;

NIEDZIELA

śniadanie: wędlina, pieczywo, ogórek, sałata, rzodkiewka, jajko na miękko, herbata;

II śniadanie: placek kruchy z sezonowymi owocami (rabarbar, truskawki, maliny, jagody, itp.);

obiad: rosół z makaronem, kurczak pieczony, ryż, mizeria, kompot, deser – wieniec truskawkowy;

kolacja: naleśniki z serem i śmietaną, ze świeżymi owocami lub konfiturą wiśniową.

Zasady HACCP w gospodarstwach agroturystycznych

Zasady bezpiecznego żywienia w gospodarstwach turystycznych

Jak podaje Podkarpacki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Boguchwale na stronie (www.podrb.pl) gospodarstwa podejmujące się przygotowywania posiłków dla gości / turystów powinny przede wszystkim mieć świadomość zagrożeń dla zdrowia i życia mogących wystąpić w czasie produkcji żywności.

Każde gospodarstwo agroturystyczne powinno posiadać odpowiednio przystosowane i wyposażone pomieszczenie przeznaczone do przygotowywania posiłków oraz dysponować odpowiednią bazą surowcową. Aby wyeliminować zagrożenia bądź doprowadzić je do stanu akceptowalnego osoby przygotowujące posiłki muszą posiadać wiedzę z zakresu przepisów sanitarno-higienicznych i je stosować.

Istotnym elementem jest również posiadanie przez prowadzących żywnie umiejętności planowania jadłospisów, kalkulowania ceny, wiedzy z zakresu racjonalnego żywienia.

Przepisy prawne a żywnie

Gospodarstwa agroturystyczne zobowiązane są do przestrzegania zapisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2006 r., nr 171, poz.1225). Poza tym w związku faktem, iż żywnie gości / turystów wykracza poza zaspokajanie jedynie własnych potrzeb domowników w stosunku do gospodarstw agroturystycznych należy również zastosować rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze (Dz.U. 2004 r., nr 104, poz. 1096).

Zgodnie z przytoczonymi przepisami pełną odpowiedzialność za zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności ponosi osoba produkująca lub wprowadzająca ją do obrotu. **Odpowiada ona za wszelkie szkody i uszczerbki na zdrowiu konsumenta spowodowane niewłaściwą jakością zdrowotną spożytej żywności**

Tak więc gospodarstwa agroturystyczne należy uznać za zakład żywnie zbiorowego (niezależnie od skali prowadzonej działalności). Stąd powinno ono posiadać i przestrzegać zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP). **Kolejną sprawą, którą będą musiały wdrożyć gospodarstwa oferujące wyżywnie jest System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), który polega na samokontroli.** W praktyce oznacza to, że każde gospodarstwo agroturystyczne opracowuje własny indywidualny system oparty na zasadach HACCP.