

Informace o alergenech-směrnice EU

S účinností od 13. 12. 2014 nabývá platnosti směrnice Evropského parlamentu a Rady a Vyhláška 113/2005 Sb. O způsobu označování potravin a tabákových výrobků, § 8 odstavec 10.

Označování alergenů je legislativně stanoveno na datum od 13. 12. 2014 v souladu s potravinovým právem

Odvolání na legislativu:

EU – 2000/13 do 13. 12. 2014 a pak nahrazena 1169/2011 EU článek 21

ČR – Vyhláška 113/2005 Sb. O způsobu označování potravin a tabákových výrobků, § 8 odstavec 10.

Předpisy stanovují specifické požadavky na označování alergenových složek, u kterých je vědecky prokázáno, že vyvolávají u spotřebitelů alergie nebo nesnášenlivosti představující nebezpečí pro zdraví. Je tedy požadováno, aby veškeré složky byly zřetelně označeny názvem příslušné alergenní složky, pokud není přímo v názvu potraviny nebo jídla.

Vyjádření ministerstva zemědělství:

Poskytování informací o alergenech v případě nebalených potravin tj. i pokrmů stanovuje čl. 44 odst. 1 a) nařízení 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Nařízení nabývá účinnosti 13. prosince 2014. Komentář ke zmíněnému ustanovení naleznete v bodech 2.5.1 až 2.5.3 dokumentu otázek a odpovědí k nařízení 1169 na této stránce: http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/proposed_legislation_en.htm
Označování pokrmů spadá do gesce Ministerstva zdravotnictví.

Specifikace alergenů:

Různé druhy alergií postihují až 30% populace a na alergii není lék. Každý jedinec musí zjistit podle příznaků, jaké potraviny se příště vyvarovat, jedině voda není alergenní.

Vysvětlení: Alergeny jsou přirozeně vyskytující látky bílkovinné povahy, které způsobují u přecitlivělých jedinců nepřiměřenou reakci imunitního systému (IS), která může vyústit až anafylaktickému šoku. V podstatě se jedná o poruchy imunity, kdy normálně neškodné látky fungují negativně-jako alergen a jsou napadány imunologickou obranou organismu.

Běžné potravinové alergen:

Mohou vyvolat všechny potraviny, **ale EU specifikovalo 14 hlavních potenciálních alergenů, které podléhají legislativnímu značení.** Za další alergen lze považovat též jablka, hrušky, meruňky, broskve, jahody, rajčata, špenát, aromatické byliny, **ale ty neznačíme.**

Seznam potravinových alergenů, které podléhají legislativnímu označování dle směrnice 1169/11 EU

- 1) **Obiloviny obsahující lepek – nejedná se o celiakii, výrobky z nich**
- 2) **Korýšia výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život**
- 3) **Vejce a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život**
- 4) **Ryby a výrobky z nich**
- 5) **Podzemniceolejná (arašídý) a výrobky z nich- patří mezi potraviny ohrožující život**
- 6) **Sójové boby(sója) a výrobky z nich**
- 7) **Mléko a výrobky z něj - patří mezi potraviny ohrožující život**
- 8) **Skořápkové plody a výrobky z nich – jedná se o všechny druhy ořechů**
- 9) **Celer a výrobky z něj**
- 10) **Hořčice a výrobky z ní**
- 11) **Sezamová semena(sezam) a výrobky z nich**
- 12) **Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂**
- 13) **Vlčí bob (LUPINA) a výrobky z něj**
- 14) **Měkkýši a výrobky z nich**

Označení nebalených potravin = zhotovených pokrmů v jídelnách.

Značení alergenů je pouze informační požadavek:

Tato povinnost se týká všech výrobců potravin, všech článků veřejného stravování, jako např. restaurací, jídelen, nemocnic, sociálních ústavů, prodejen, pekáren atd.

Dne 13. 12. 2014 bude povinnost při nákupu potravinářských výrobků nebo jídel ve veřejném stravování vyznačit u výrobku stanovený alergen, který obsahuje.

Jídelnám se v tomto ohledu nechává prostor při aplikaci tohoto ustanovení, zejména s ohledem na charakter a druh konkrétního zařízení, kterého se označení přítomnosti alergenní složky týká.

Zákonné ustanovení určuje vedoucím jídelen „ jasně a zřetelně označit “, není sice nijak blíže specifikováno, lze však obecně odvodit, že se jedná o takové označení, které bude strávnicka dostatečně jasným způsobem informovat o tom, že je alergenní složka v potravine přítomna nebo že některá složka pochází z alergenů uvedeného ve zmíněném seznamu legislativně značených alergenů.

Jídelna je povinná označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků. Tuto skutečnost si musí každý strávník sám uhlídat. Není možné se věnovat při výrobě jídel strávníkům s potravinovou alergií jednotlivě, takže případným žádostem nebude vyhověno. Jídelna má pouze funkci informační tak, jako každý výrobce potravin a pokrmů.

Označení přítomnosti alergenu bude vyznačeno na jídelním lístku číslem označující alergen. Pokud bude zvolené číselné značení, bude v blízkosti jídelního lístku seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla, které je přeneseno na jídelní lístek. Přítomnost alergenu bude přenesena z receptur a ingrediencí, které byly použity při výrobě jednotlivých pokrmů v jídelně.

Klienti, rodiče a opatrovníci budou informováni na schůzkách, metodický materiál aktuální jídelníček s vyznačením sledovaných alergenů bude k nahlédnutí v kanceláři zařízení.

NELZE SPOJOVAT DIETNÍ STRAVOVÁNÍ S PŘECITLIVĚLOSTÍ NA NĚKTERÝ ALERGEN.

Značení alergenů v jídelním lístku naší jídelny:

U jídelníčku je vyvěšen seznam potravinových alergenů - jedná se o 14 hlavních potenciálních alergenů, které podléhají legislativnímu značení. Každý alergen má své číselné označení v rozmezí 1 – 14. Označení přítomnosti alergenu je do jídelníčku přenesena z receptur a ingrediencí, které byly použity při výrobě jednotlivých pokrmů v jídelně.

Označení přítomnosti alergenu na jídelním lístku je vyznačeno v závorce číslem označující alergen např. bramborový knedlík (1,3,7). Vedle jídelního lístku je seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla, které je přeneseno na jídelní lístek např. (1,3,7) = obilovina (1), vejce (3), mléko (7)

Do jídelního lístku bude vždy zapsán jen jeden zástupce alergenu, i když se v jídle vyskytuje vícekrát. Např. u bramborového knedlíku je 1 mouka a 1 krupice oba jsou 1= obilovina