

OZNAČOVÁNÍ ALERGENŮ

Odvolání na legislativu:

EU – 200/13 do 13.12.2014 a pak nahrazena 1169/2011 článek 21

ČR – 113/2005 Sb. O způsobu označování potravin a tabákových výrobků, § 8 odst. 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 jídla nebo potraviny.

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.

Specifikace alergenů:

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

Alergická reakce spočívá v tom, že IS reaguje tvorbou protilátek – bílkovin, které se specificky navazují na alergeny a tak je deaktivují a vylučují z organismu. Existují různé druhy protilátek, jedna z nich, která vyvolává alergické reakce je Imunoglobín E (IgE). Protilátka IgE se sama váže na alergeny a vyvolává alergickou odezvu. Při alergické reakci zajišťuje IgE uvolňování signálních molekul do krevního řečiště, čímž okamžitě vyvolává symptomy typické pro potravní alergii. Nástup je rychlý, zpravidla 1 hodinu po požití.

Projevy alergické reakce : kýchání, svědění, kopřivka, otoky, nadýmání, dýchací potíže, svědění rtů a úst, nevolnost, křeče, průjmy- to je výčet relativně mírné reakce. Může ale vyústit výjimečně k anafylaktickému šoku. Většinou zanikají v souladu s narůstajícím věkem.

Minimální množství alergenu nezbytného pro vyvolání alergické reakce se označuje jako prahová hodnota. Každý jedinec má jiný práh, takže nelze objektivně stanovit univerzální hodnotu.

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

OZNAČENÍ ALERGENŮ JE POUZE INFORMAČNÍ POŽADAVEK:

Tato povinnost se týká všech výrobců potravin, všech článků veřejného stravování, jako např. restaurací, jídelen, pekáren atd. Dne 13. prosince 2014 bude povinnost při nákupu potravinářských výrobků nebo jídel ve veřejném stravování vyznačit u výrobku stanovený alergen, který obsahuje.

Zákonné ustanovení určuje vedoucím jídelen „ JASNĚ A ZŘETELNĚ OZNAČIT“, jedná se 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 alergenu uvedeném na zmíněném seznamu legislativně značených potravin.

ŠKOLNÍ JÍDELNA JE POVINNA OZNAČIT VYROBENÝ POKRM ALERGENNÍ SLOŽKOU, ALE NEBUDE BRÁT ZŘETEL NA JEDNOTLIVÉ PŘECITLIVĚLOSTI STRÁVNÍKŮ. Tuto skutečnost si

musí každý strážník sám uhlídat. Není možné se věnovat při výrobě jídel strážníkům s potravinovou alergií jednotlivě, takže případným žádostem nebude vyhověno. Nelze spojovat dietní stravování s přecitlivělostí na některý alergen. Jídlna má funkci pouze informační jako každý výrobce potravin a pokrmů.

Označení přítomnosti alergenů bude vyznačeno na jídelním lístku číslem označujícím alergen. Zvolené číselné označení bude v blízkosti jídelního lístku na seznamu legislativně stanovených alergenů.

Staré Město 20. 8. 2014

Jana Siklenková (vedoucí školní jídelny)

Mgr. Radovan Šikula (ředitel školy)