

Alergeny v potravinách

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

(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 představují nebezpečí pro zdraví. Je tedy požadováno, aby veškeré složky byly zřetelně označeny názvem příslušné alergenní složky, pokud není přímo v názvu potraviny nebo jídla.

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, jediné voda není alergenní.

Běžné potravinové alergenů:

Mohou vyvolat všechny potraviny, **ale EU specifikovalo 14 hlavních potencionálních alergenů, které podléhají legislativnímu označení.**

Za další alergenů lze považovat též jablka, hrušky, meruňky, broskve, jahody, rajčat, špenát, aromatické byliny, **ale ty neznačíme.**

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.

Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strážníků. 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. Jídelna má pouze funkci informační tak, jako každý výrobce potravin a pokrmů. Školní jídelna zajišťuje stravování žáků podle jednotlivých věkových kategorií a výživových požadavků. Nelze spojovat dietní stravování s přecitlivělostí na některý alergen.

Označení přítomnosti alergenů bude vyznačeno na jídelním lístku číslem označujícím alergen. Na jídelním lístku bude seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla, které je přeneseno na jídelní lístek. Přítomnost alergenů bude přenesena z receptur a ingrediencí, které byly použity při výrobě jednotlivých pokrmů ve školní jídelně.

SEZNAM ALERGENŮ

publikovaný ve směrnici 2003/89 ES od 13. 12. 2014 nařízení 1169/2011 EU

- 1** **OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK**
1.1 pšenice, 1.2 žito, 1.3 ječmen, 1.4 oves, 1.5 špalda, 1.6 kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich
- 2** **KORÝŠI**
a výrobky z nich
- 3** **VEJCE**
a výrobky z nich
- 4** **RYBY**
a výrobky z nich
- 5** **PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY)**
a výrobky z nich
- 6** **SÓJOVÉ BOBY (SÓJA)**
a výrobky z nich
- 7** **MLÉKO**
a výrobky z něj
- 8** **SKOŘÁPKOVÉ PLODY**
8.1 mandle, 8.2 lískové ořechy, 8.3 vlašské ořechy, 8.4 kešu ořechy, 8.5 pekanové ořechy, 8.6 para ořechy, 8.7 pistácie, 8.8 makadamie a výrobky z nich
- 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 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂
- 13** **VLČÍ BOB (LUPINA)**
a výrobky z něj
- 14** **MĚKKÝŠI**
a výrobky z nich