

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 nahrazeno 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](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/proposed_legislation_en.htm)

Označování pokrmů spadá do sekce Ministerstva zdravotnictví.

ALERGENY V POTRAVINÁCH

Alergická reakce se projevuje okamžitou a silnou reakcí při styku s určitou potravinou, imunitní systém zareaguje bleskově a tělo začne produkovat specifické látky na potlačení alergenů.

Co to vlastně jsou alergeny?

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 poruchy imunity, kdy normálně neškodné látky fungují

Negativně – jako alergeny a jsou napadány imunologickou obranou organismu.

Označovat reakce na potraviny jako „potravinová alergie“ lze pouze ty, do kterých se zapojuje IS

Jak probíhá 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 po požití nebo přítomnosti v prostředí. **Zpravidla od několika vteřin do 1 hodiny po požití.**

Jak se projevuje alergické reakce?

Kýcháním, svěděním, kopřivkou, otoky, nadýmáním, dýchacími potížemi,

svěděním rtů a úst, nevolnostmi, křečemi, průjmy. To je výčet relativně mírné reakce, výjimečně může vyústit k anafylaktickému šoku (extrémně silná reakce, doprovázená poruchami krevního oběhu či dýchání), který postihuje celé tělo.

Většinou zanikají v souladu s narůstajícími roky.

Intolerance nebo alergie ?

Tyto dva pojmy je třeba rozlišovat. U potravinové intolerance přichází reakce

většinou opožděně a příznaky se mohou objevit i za několik dní. Projevuje se např. otoky, kožní reakcí, průjmem nebo zácpou...

Kolik musím sníst potravin s alergenem, aby nastala alergická reakce?

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

nelze objektivně stanovit univerzální hodnotu.

Které alergeny značit?

Alergii mohou vyvolat všechny potraviny, ale EU specifikovala 14 hlavních potenciálních alergenů, které podléhají legislativnímu značení a

potřeby jsou přílohou nařízení 1169/2011/EU. Tento seznam bude v případě

doplňován dle nejnovějších vědeckých poznatků.

Označení nebalených potravin = zhotovených pokrmů ve školních 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.

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

Je specifikováno jakým způsobem alergeny označit?

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 alergenu uvedeném ve zmíněném seznamu legislativně značených alergenů.

Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků. Tuto skutečnost si musí každý strávnick sám uhlídat. Není možné se věnovat při výrobě jídel strávnickům 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 ve školní jídelně.

Jak a kde rodičům a ostatním strávnickům vysvětlit význam jejich uvádění?

Rodičovská veřejnost bude informována pomocí metodického materiálu, umístěným na webu školy a školní jídelny tak, aby mohly být nejasnosti v uvádění alergenů včas odbornými pracovníky vysvětleny. Nelze se při výrobě snídaní, přesnídávek, obědů, svačín nebo večeří při počtu 20, 50, 100, 500, 1000, 1200 strávníků věnovat jednotlivcům se svoji přecitlivělostí na některý alergen. Školní stravování zajišťuje stravování dětí, žáků a studentů podle jednotlivých

věkových kategorií a výživových požadavků. Nelze spojovat dietní stravování s přecitlivělostí na některý alergen.

Např.

Rybí pomazánka

Druh potravin	alergen
Treska v oleji	4
Máslo pomazánkové cibule	7
chléb dle značení od výrobce	

Zeleninová polévka

Druh potravin	alergen
Vývar z kostí	
Máslo	7
Mouka hladká	1
Kedlubny	
Hrášek sterilovaný	
Mrkev, celer, petržel	9
Květák očištěný	
Sůl	

A = alergen

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.

Příklad označení alergenů v jídelním lístku:

Pondělí 15.12.

Luštěninová polévka /1/

Bylinkový losos, brambory/4,7/

Úterý 16.12.

Polévka s kapáním /3,7,9/

Kuřecí nudličky se sýrovou omáčkou, těstoviny /1,7,10/