

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. Ode dne 13. 12. 2014 platí 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 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. Školní jídelna zajišťuje stravování žáků podle jednotlivých věkových kategorií a výživových požadavků. Nelze spojovat dietní stravování s přecitlivělostí na některý alergen.

Označení přítomnosti alergenu 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 alergenu bude přenesena z receptur a ingrediencí, které byly požitý při výrobě jednotlivých pokrmů ve školní jídelně.

SEZNAM ALERGENŮ

publikovaný ve směrnici 2000/89 ES od 13.12.2014 směrnicí 1169/2011 EU

| | | |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, 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 mandle, liskové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, 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 SO ₂ |  |
| 13 | VLČÍ BOB (LUPINA) a výrobky z něj |  |
| 14 | MĚKKÝŠI a výrobky z nich |  |