

ALERGENY

Označování alergenů je oficiálně 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.

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 vyvarovat, jediné voda není alergenní.

Alergeny jsou přirozeně vyskytující se 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 alergen 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 po požití nebo přítomnosti v prostředí. **Zpravidla 1 hodinu po požití.**

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

Označení nebalených potravin = zhotovených pokrmů ve školních jídelnách

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.

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 strávnik ohlídat sám. Není možné se věnovat při výrobě jídel strávníkům 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 slovně, nebo číslem označující alergen. Pokud bude zvolené číselné označení, 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.

Malonty 8.12.2014

Monika Benešová (vedoucí školní jídelny)