

# Alergeny

## 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.

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 potravině přítomna nebo že některá složka pochází z alergenů uvedených 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 alergenů bude vyznačeno na jídelníčku číslem označující alergen. V blízkosti jídelního lístku bude seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla, které je přeneseno na jídelníček. Přítomnost alergenů bude přenesena z receptur a ingrediencí, které byly použity při výrobě jednotlivých pokrmů ve školní jídelně.

Nelze se při výrobě snídaní, přesnídávek, obědů, svačín nebo večeří při počtu 20, 50, 100, 500, 1000, 1200 strávníků věnovat jednotlivcům se svojí 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.



# ALERGENY V POTRAVINÁCH

## 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.**

**Vysvětlení:** Alergeny jsou přirozeně vyskytující látky bílkovinné povahy, které způsobují u přecitlivělých jedinců nepřiměřenou reakci imunitního systému (IS,) která může vyústit až 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 alergen 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 alergen 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.**

**Projevy alergické reakce:** kýčání, svědění, kopřivka, otoky, nadýmání, dýchací potíže, svědění rtů a úst, nevolnost, křeče, průjemy – to je výčet relativně mírné reakci, může ale vyústit výjimečně k anafylaktickému šoku.

**Většinou zanikají v souladu a narůstajícími roky.**

**Intolerance – averze:** Je to též nepříjemná reakce, její nástup trvá delší dobu a projevuje se nadýmáním, průjmem nebo zácpou. Symptomy potravinové intolerance vznikají delší dobu a nezahrnují imunitní odezvu. – nadýmání, průjem anebo zácpou. Nejedná se o alergickou reakci.

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

**Běžné potravinové alergen:** Mohou vyvolat všechny potraviny, **ale EU specifikovalo 14 hlavních potenciálních alergenů, které podléhají legislativnímu značení**

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

**Seznam potravinových alergenů , které podléhají legislativnímu označování dle směrnice  
1169/11 EU**

---

- 1) **Obiloviny obsahující lepek–nejedná se o celiakii, výrobky z nich**
- 2) **Korýši a výrobky z nich**
- 3) **Vejece a výrobky z nich**
- 4) **Ryby a výrobky z nich**
- 5) **Podzemnice olejná (arašídý) a výrobky z nich**
- 6) **Sójové boby (sója) a výrobky z nich**
- 7) **Mléko a výrobky z něj**
- 8) **Skořápkové plody a výrobky z nich – jedná se o všechny druhy ořechů**
- 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 než 10 mg, ml/kg**
- 13) **Vlčí bob (LUPINA) a výrobky z něj**
- 14) **Měkkýši a výrobky z nich**

**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 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. 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 gesce Ministerstva zdravotnictví.

### **2.5 Označování alergenů ( u nebalených potravin ) ( článek 44 )**

#### **2.5.1. Může provozovatel potravinářského podniku poskytnout informace o látkách nebo produktech vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost, které jsou použity při výrobě nebo přípravě nebalené potraviny, jen a pouze na žádost spotřebitele?**

Nikoli. Poskytnutí informací o alergenech/nesnášenlivosti v případě, že jsou při výrobě nebalené potraviny použity látky uvedené v příloze II, je povinné. Tyto informace musí být k dispozici a snadno dostupné, aby byl spotřebitel informován, že nebalená potravina způsobuje problémy v souvislosti s alergeny a nesnášenlivostí. Informace o alergenech / nesnášenlivosti proto nelze poskytnout pouze na žádost spotřebitele.

#### **2.5.2. Může provozovatel potravinářského podniku poskytnout informace o látkách nebo produktech vyvolávající alergie nebo nesnášenlivost, které jsou použity při výrobě nebo přípravě nebalené potraviny, jinými prostředky než na etiketě, včetně nástrojů moderních technologií nebo slovního sdělení?**

Členské státy mohou přijmout vnitrostátní opatření týkající se způsobu poskytování údajů o alergenech. Pokud jde o poskytování informací o potravinách, včetně informací o alergenech/nesnášenlivosti, jsou v zásadě přípustné všechny komunikační prostředky, aby měli spotřebitelé možnost informovaného výběru, například etiketa, jiný průvodní materiál nebo jiné prostředky, včetně nástrojů moderních technologií nebo slovního sdělení ( tj. ověřitelné slovní informace ).

Jestliže takováto vnitrostátní opatření neexistují, řídí se označování látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost v nebalených potravinách ustanoveními nařízení týkajícími se balených potravin. Tyto informace proto musí být dobře viditelné, snadno čitelné, a je-li to vhodné, nesmazatelné. To znamená, že pokud členské státy nepřijaly zvláštní vnitrostátní opatření, musí být informace o alergenech /nesnášenlivosti poskytnuty písemně.

#### **2.5.3. Mohou členské státy prostřednictvím vnitrostátních opatření povolit poskytování informací o látkách nebo produktech vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost, které jsou použity při výrobě nebo přípravě nebalené potraviny, jen a pouze na žádost spotřebitele?**

Poskytování informací o alergenech „na vyžádání“ se nepovažuje za „způsob poskytnutí informací“. V duchu pragmatického přístupu však mohou vnitrostátní opatření orientačně stanovit, že podrobné informace o alergenech/nesnášenlivosti mohou být s ohledem na výrobu nebo přípravu nebalených potravin poskytnuty na žádost spotřebitele za předpokladu, že údaj o tom, že tyto informace lze získat na žádost, uvede provozovatel potravinářského podniku na viditelném místě tak, aby byl tento údaj dobře viditelný, snadno čitelný, a je-li to vhodné, nesmazatelný. Tato kombinace požadavků na údaje pomůže spotřebiteli naznačit, že nebalená potravina způsobuje problémy v souvislosti s alergeny/nesnášenlivostí a že příslušné informace jsou k dispozici a snadno dostupné.