

Alergeny

Označování alergenů je oficiálně stanoveno na 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.

Co jsou to alergen v potravinách?

Různé druhy alergií postihují až 30% populace a na alergii není lék.

Každý jedinec musí zjistit podle příznaků, jaké potraviny se vyvarovat, jedině voda není alergenní.

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 alergen a jsou napadány imunologickou obranou organismu.

Potravinové alergen, mohou vyvolat všechny alergen, **ale EU [specifikovalo 14 hlavních potenciálních alergenů](#)**, (viz barevný plakát vlevo nahoře) které podléhají legislativnímu značení.

Označení nebalených potravin-zhotovených pokrmů

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.

Zákonné ustanovení určuje „jasně a zřetelně označit“, není sice nijak blíže specifikováno, lze však obecně odvodit, že se jedná o takové označení, které bude strávnicka dostatečně informovat o tom, že je alergenní složka v potravině přítomna nebo že některá složka pochází z alergenů uvedeném ve zmíněném seznamu legislativně značených alergenů.

Restaurace je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávnicků. Tuto skutečnost si musí každý strávnick sám ohlídat. Není možné se věnovat při výrobě jídel strávnickům s potravinovou alergií jednotlivě. Restaurace má pouze funkci informační tak, jako každý výrobce potravin a pokrmů.

Označení přítomnosti alergenů 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 alergenů bude přenesena z receptur a ingrediencí, které byly použity při výrobě jednotlivých pokrmů v restauraci.