

Označování alergenů je legislativně stanoveno na datum 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 alergenní složky, které jsou přítomny v potravině, byly zřetelně označeny.

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

DODATEK

k zpracovanému systému HACCP s odvoláním na platnost směrnice 1169/2011 EU k 13.12.2014 o uvádění alergenů v potravinách

Po legislativních úpravách Směrnicí 1169/2011 EU, článek 21 s účinností od 13.12.2014 se ustanovení HACCP:

DOPLŇUJE

V postupech založených na systému HACCP se u jednotlivých technologických skupin nebo přípravě konkrétních jídel doplňuje v **Analýze nebezpečí ovládací opatření** :

Výrobní operace: Hrubá příprava, čistá příprava, konečná úprava v **ovládacím opatření** toto ustanovení:

Po ukončení činnosti při manipulaci s potravinou obsahující alergenní složku bude pracovní plocha a náčiní slitováno prostředkem s dezinfekčním účinkem. Je nutné tak zabránit přenosu a kontaminaci potravin, která alergenní složku neobsahuje.

Značení alergenů: Jasně a zřetelně strážníkovi písemně oznámit přítomnost alergenu, který je v podávaném pokrmu obsažen (Jídelní lístek). **Alergeny v pokrmu budou označeny čísly.**

Dodatek a seznam alergenů k zpracovanému systému HACCP je nedílnou součástí příručky zpracovaných kritických bodů HACCP.

Dodatek nabývá platnost v den uvádění alergenů v pokrmech, nejpozději dne 13.12.2014.

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, jedině 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, průjemem 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 prah, takže nelze objektivně stanovit univerzální hodnotu.

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

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

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, lískové 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 SO₂

13

VLČÍ BOB (LUPINA)

a výrobky z něj



14

MĚKKÝŠI

a výrobky z nich

