

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

Označování pokrmů spadá do gesce Ministerstva zdravotnictví.

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 alergeny 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.

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

Za další alergeny 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 - patří mezi potraviny ohrožující život**
- 3) Vejce a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život**
- 4) Ryby a výrobky z nich**
- 5) Podzemnice olejná (arašídý) a výrobky z nich- patří mezi potraviny ohrožující život**
- 6) Sójové boby (sója) a výrobky z nich**
- 7) Mléko a výrobky z něj - patří mezi potraviny ohrožující život**
- 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, l, vyjádřeno SO₂**
- 13) Vlčí bob (LUPINA) a výrobky z něj**
- 14) Měkkýši a výrobky z nich**

Označení nebalených potravin = zhotovených pokrmů ve školních jídelnách

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 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 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.

Označení přítomnosti alergenu bude vyznačeno na jídelním lístku slovně, nebo číslem označující alergen. Pokud bude zvolené číselné značení, 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.

Rodičovská veřejnost bude informována na rodičovských schůzkách, metodický materiál bude dostatečně s předstihem umístěn na web školy tak, aby mohly být nejasnosti v uvádění alergenů včas odbornými pracovníky vysvětleny. Nelze se při výrobě snídaní, přesnídávek, obědů, svačin nebo večeří při počtu 20, 50, 100, 500, 1000, 1200 strávníků věnovat jednotlivcům se svoji 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.

Používané normy pro školní stravování

Rybí pomazánka

Druh potravin	alergen	hmotnost v g
Treska v oleji	4	
Máslo pomazánkové	7	
cibule		
chléb dle značení od výrobce		

Zeleninová polévka

Druh potravin	alergen	hmotnost v g
Vývar z kostí		
Máslo	7	
Mouka hladká	1	
Kedlubny		
Hrášek sterilovaný		
Mrkev, celer, petržel	9	
Květák očištěný		
Sůl		
Mléko	7	
Muškatový květen		
Žloutek	3	
Petrželová nať		

Vepřová roláda (karlovarský kotouč)

Druh potravin	alergen	hmotnost v g
Vepřová kýta		
Sůl		
Vejsce	3	
Okurky sterilované		
Papriky kápie		
Párky jemné	dle sdělení dodavatele	
Olej		
Cibule		
Mouka hladká	1	
Máslo	7	
<i>Hořtice</i>	<i>10 – dle vlastní receptury</i>	

Bramborová kaše

Druh potravin	alergen	hmotnost v g
Brambory		
Mléko	7	
Máslo	7	
Sůl		
Petrželová nať		

Celerový salát se sojovými boby a sýrem

Druh potravin	alergen	hmotnost v g
Celer	9	
Sojové boby	6	
Sůl		
Sýr tvrdý	7	
Cukr		
Citron		
Olej		

Selská vepřová pečeně

Druh potravin	alergen	hmotnost v g
Vepřová plec		
Sůl		
Kmín		
Česnek		

Chlupaté knedlíky

Druh potravin	alergen	hmotnost v g
Brambory		
Mouka hrubá	1	
Sůl		
Veje	3	
Škrob solamyl	opis etikety - složení	
Sádlo		

Bramborové knedlíky

Druha potravin	alergen	hmotnost v g
brambory		
mouka hrubá	1	
krupice	1	
vejce	3	
sůl		

Kysané zelí

Druh potravin	alergen	hmotnost v g
Kysané zelí		
Cibule		
Sůl		
Mouka hladká	1	
sádlo		
cukr		

Selský jogurt se směsí ořechů a ovesné vločky

Druh potraviny	alergen	hmotnost v g
Selský jogurt	7	
Směs ořechů	5, 8	
Ovesné vločky	1	
Lentilka	info z etikety - složení	

Jídelní lístek na den 12. 5. 2014

Datum	svačina	A	Polévka	A	Hlavní chod I.	A	Hlavní chod II.	A	přesnídávka	A																	
11.2.20 14	Rybí pomazánka	4 7	zeleninová	7 1	Karlovarský kotouč	3,1 7	Selská vepřová pečeně	1,7 3 11	Selský jogurt se směsí ořechů a ovesnými vločkami	7 5																	
	Chléb	1		9		10				Bramborová kaše	Chlupaté knedlíky nebo Bramborové knedlíky	čaj	8														
	Jablko			7		7							Kysané zelí	Pomerančový džus	1												
	Vitamaxima	7		3		10									celerový salát se sojovými boby a sýrem ochucené mléko												
						9											Bramborové knedlíky										
						6													Kysané zelí								
						7															Pomerančový džus						
																							celerový salát se sojovými boby a sýrem ochucené mléko				
																									Bramborové knedlíky		
																											Kysané zelí

Vysvětlivka * A = alergen

Do jídelního lístku bude vždy zapsán jen jeden zástupce alergenu, i když se v jídle vyskytuje vícekrát.

Např. u bramborového knedlíku je 1 mouka a 1 krupice oba jsou 1= obilovina.

DODATEK
k zpracovanému systému HACCP s odvoláním na platnost směrnice
1169/2011 EU k 13. 12. 2014 o uvádění alergenů v potravinách.

Platný pro:

Stravovací zařízení:

Město/obec:

Zpracovatel příručky HACCP:

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 a ovládacím 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 sanitováno 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)

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.

Za stravovací zařízení:

Razítko: