

Označování alergenů v souladu s potravinovým právem stanoveno od 13. 12. 2014

Zdroje

- 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 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.

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. Jídelna má v této oblasti pouze funkci informační.

Přítomnost alergenu bude vyznačena na jídelním lístku číslem podle seznamu legislativně stanovených alergenů – tento seznam je vyvěšen poblíž nástěnky s jídelními lístky.

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 (arašídy) 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

Alergeny v potravinách

Specifikace alergenů

Různé druhy alergií postihují až 30% populace. Doposud nebyl nalezen žádný lék na vyléčení alergie. Každý jedinec postupně zjistí, které potraviny u něj vyvolávají alergickou reakci, a ty by potom měl vyřadit ze svého jídelníčku.

Vysvětlení: Alergeny jsou přirozeně vyskytující látky bílkovinné povahy, které způsobují u přecitlivělých jedinců nepřiměřenou reakci imunitního systému (dále IS), která může vyústit až v anafylaktický šok. V podstatě se jedná o poruchy imunity, kdy normálně neškodné látky fungují negativně – jako alergenů a jsou napadány imunologickou obranou organismu.

Alergická reakce: Spočívá v tom, že IS reaguje tvorbou protilátek – bílkovin, které se specificky navazují na alergenů, a tak je deaktivují a vylučují z organismu. Existují různé druhy protilátek, jedna z nich, která vyvolává alergické reakce na potraviny, je Imunoglobín E = (dále IgE). Protilátka IgE se sama váže na alergenů 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 – **zpravidla do 1 hodiny po požití alergenu přítomného v potravine.**

Projevy alergické reakce: kýčání, svědění, kopřivka, otoky, nadýmání, dýchací potíže, svědění rtů a úst, nevolnost, křeče, průjemy (ve výjimečných případech může dojít až k anafylaktickému šoku)

Intolerance – averze: Je to též nepříjemná reakce, která oproti alergické reakci nastupuje po delší době a projevuje se nadýmáním, průjmem nebo 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, a proto nelze objektivně stanovit její 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.**