

Označování alergenů v souladu s potravinovým právem

Odvolání na legislativu:

EU - 2000/13 do 13. 12. 2014, 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 mohou vyvolat u spotřebitelů alergie nebo nesnášenlivosti představující nebezpečí pro zdraví. Je tedy požadováno, aby veškeré složky byly zřetelně označeny názvem (číslem) příslušné alergenní složky, pokud není přímo v názvu potraviny nebo jídla.

EU specifikovalo 14 hlavních potencionálních alergenů, které podléhají legislativnímu značení

- 1) **Obiloviny obsahující lepek** – nejedná se o celiakii, **výrobky z nich**
- 2) **Korýši a výrobky z nich** – patří mezi výrobky ohrožující život
- 3) **Vežce a výrobky z nich** – patří mezi výrobky ohrožující život
- 4) **Ryby a výrobky z nich**
- 5) **Podzemnice olejná (arašidy) a výrobky z nich** – patří mezi výrobky ohrožující život
- 6) **Sójové boby (sója) a výrobky z nich**
- 7) **Mléko a výrobky z něj** – patří mezi výrobky 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 10mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂**
- 13) **Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj**
- 14) **Měkkýši a výrobky z nich**

Značení alergenů je pouze informační požadavek.

Tato povinnost se týká všech výrobců potravin a všech článků veřejného stravování.

Naše jídelna je povinna označit pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků. Tuto skutečnost si musí každý strávník uhlídat sám.

Číselné označení jednotlivých alergenů v pokrmech, je v jídelním lístku v terminálu jídelny DS, případně Vám poskytnou informaci zaměstnanci kuchyně.