

ALERGÉNY v potravinách – označovanie

Legislatíva - Označovanie :

- **§ 9 Zákona NR SR č.152/1995 Z. z. o potravinách v platnom znení,**
- **výnos MP SR a MZ SR č. 1187/2004-100, ktorým sa vydáva 2. hlava Potravinového kódexu SR** (aktualizované výnosom č.1761/2005-100, aktualizované výnosom č.3069/2005-100, aktualizované výnosom č. 3493/2005-100, aktualizované výnosom č.2319/2007-100)

Povinnosť označovať prítomnosť alergénov v potravinách vyplýva zo Smernice Európskeho parlamentu a Rady 2003/89/ES, ktorou sa mení a dopĺňa smernica 2000/13/ES pokiaľ ide o označovanie zložiek prítomných v potravinách a z Výnosu Ministerstva pôdohospodárstva SR a Ministerstva zdravotníctva SR č. 1187/2004 – 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu SR upravujúca označovanie potravín (v znení výnosov č.1761/2005100, č. 3069/2005100, č. 3493/2005100 a č. 2319/2007100). Vyššie citovaný výnos ustanovuje požiadavky na označovanie potravín uvádzaných do obehu pre konečného spotrebiteľa, ako aj pre reštaurácie, nemocnice, jedálne a ostatné zariadenia spoločného stravovania. **Preto sa táto povinnosť vzťahuje aj na prevádzkovateľov zariadení školského stravovania.**

Každý prevádzkovateľ musí zabezpečiť pre konečného spotrebiteľa informáciu, či príslušná potraviná alebo pokrm pripravený z takejto potraviny obsahuje zložku, ktorá môže spôsobiť alergickú reakciu.

Označovanie nebalených potravín :

- názvom (pod ktorým sa potraviná predáva),
- hmotnosťou,
- (dátumom minimálnej trvanlivosti, dátumom spotreby, ak ide o druhy potravín podliehajúcich rýchlej skaze z mikrobiologického hľadiska),
- o ošetrovaní potraviny alebo jej zložiek ožiarení,
- o pôvode potraviny z hľadiska GMO,
- **o možnosti nepriaznivého vplyvu na zdravie ľudí – informácia o alergénoch**

Povinnosti prevádzkovateľa :

- Každý prevádzkovateľ musí zabezpečiť pre konečného spotrebiteľa informáciu, či príslušná potravinu alebo pokrm pripravený z takejto potraviny obsahuje zložku, ktorá môže spôsobiť alergickú reakciu.
- Spôsob, akým bude označovanie uvedených zložiek alergénov realizované na jedálnych lístkoch, je na každom prevádzkovateľovi ZSS.
- Berúc do úvahy skutočnosť, že označovanie je písomné uvedenie údajov na obale ale aj v sprievodnom dokumente, oznámení alebo upozornení, je možné alergény uvádzať aj formou oznámenia, ktoré bude súčasťou jedálneho lístka alebo bude umiestnené pri jedálnom lístku.
- Musí však z neho byť jasné, aký konkrétny alergén resp. alergény daný pokrm obsahuje (príklad označovania je uvedený nižšie).

Výnos č.2319/2007-100 – príloha č. 3 (14 alergénov) :

1. obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody) a výrobky z nich okrem :

- a) pšeničných glukózových sirupov vrátane dextrózy, ako aj výrobky z nich, ak proces, ktorému sa podrobili, pravdepodobne nezvýši stupeň alergénnosti určený Európskym úradom pre bezpečnosť potravín pre výrobok, z ktorého pochádzajú,
- b) pšeničných maltodextrín, ako aj výrobky z nich, ak proces, ktorému sa podrobili, pravdepodobne nezvýši stupeň alergénnosti určený Európskym úradom pre bezpečnosť potravín pre výrobok, z ktorého pochádzajú,
- c) jačmenného glukózového sirupu, obilnín používaných na výrobu destilátov alebo etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu určeného na liehoviny a iné alkoholické nápoje.

2. kôrovce a výrobky z nich

3. vajcia a výrobky z nich

4. ryby a výrobky z nich okrem :

- a) rybacej želatíny používanej ako nosič vitamínov alebo karotenoidových prípravkov,
- b) rybacej želatíny alebo rybacieho gleja používaných na čírenie piva a vína.

5. arašidy a výrobky z nich

6. sójové zrná a výrobky z nich okrem :

- a) úplne rafinovaného sójového oleja a tuku, ako aj výrobky z nich, ak proces, ktorému sa podrobili, pravdepodobne nezvýši stupeň alergénosti určený Európskym úradom pre bezpečnosť potravín pre výrobok, z ktorého pochádzajú,
- b) prírodných zmesných tokoferolov (E 306), prírodného D-alfa-tokoferolu, prírodného D-alfatokoferolacetátu, prírodného D-alfa-tokoferolsukcinátu sójového pôvodu,
- c) fytoosterolov a esterov fytoosterolov získaných z rastlinných olejov sójového pôvodu,
- d) fytostanolesteru získaného zo sterolov rastlinného oleja sójového pôvodu.

7. mlieko a výrobky z neho, vrátane laktózy okrem :

- a) srvátky používanej na výrobu destilátov alebo etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu určeného na liehoviny a iné alkoholické nápoje,
- b) laktitolu.

8. orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich okrem :

- orechov, ktoré sú používané na výrobu destilátov

9. zeler a výrobky z neho

10. horčica a výrobky z nej

11. sezamové semená a výrobky z nich

12. oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/ kg alebo 10mg/l

13. vľčí bôb a výrobky z neho

14. mäkkýše a výrobky z nich

Spôsob označovania alergénov na jedálnom lístku :

Spôsob, akým bude označovanie uvedených zložiek alergénov realizované na jedálnych lístkoch, je na každom prevádzkovateľovi zariadenia školského stravovania. Berúc do úvahy skutočnosť, že označovanie je písomné uvedenie údajov na obale ale aj v sprievodnom dokumente, oznámení alebo upozornení, je možné alergény uvádzať aj formou oznámenia, ktoré bude súčasťou jedálneho lístku. Musí z neho byť jasné, aký konkrétny alergén resp. alergény daný pokrm obsahuje.

V prípade nejasností v označovaní alergénov na jedálnych lístkoch v školských jedálňach je možné danú problematiku konzultovať s odbornými pracovníčkami Regionálneho úradu verejného zdravotníctva so sídlom v Martine (oddelenie hygieny výživy, oddelenie hygieny detí a mládeže).