



Požadavky legislativy v oblasti alergenů

Ing. Roman Letošník

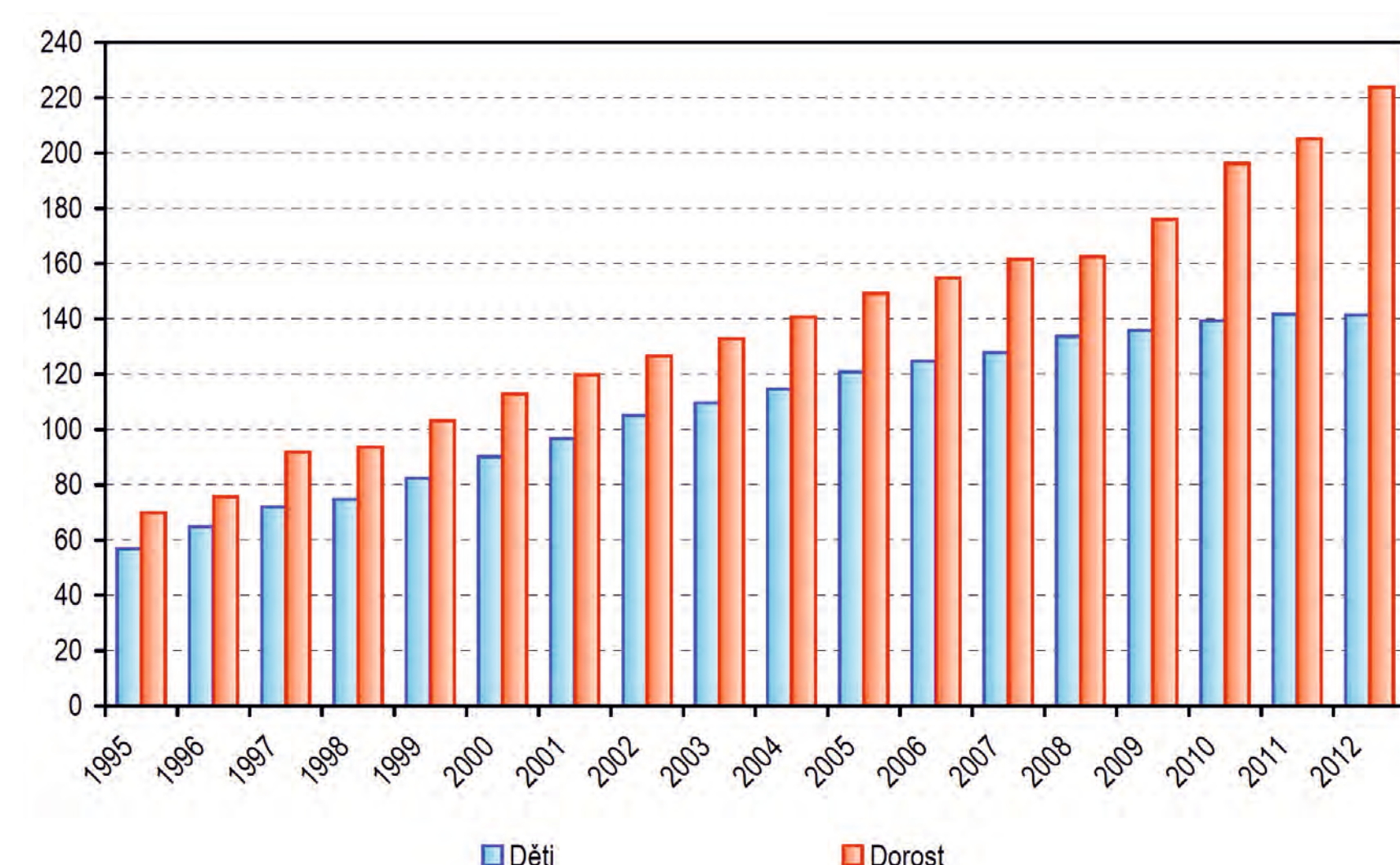
Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě, Na Bělidle 7, 702 00 Ostrava
tel: 595 138 111 • podatelna@khsova.cz • www.khsova.cz

Současná situace

Množství alergických onemocnění v populaci, zejména dětské, má dlouhodobě vzestupný trend. Nějakým alergickým onemocněním je v současnosti postiženo asi 30 % dětí, které současně tvoří téměř polovinu všech pacientů v ordinacích alergologů.

Pokud jde o potravinovou alergii, odhaduje se, že jí trpí mezi 11-26 miliony obyvatel Evropy. Na rozdíl např. od astmatu, alergické rýmy, zánětu spojivek či ekzémů však chybí studie sledující trendy výskytu potravinových alergií v čase. U dětí se uvádí incidence potravinové alergie 5-8%. Přibližně 50% dospělých s alergií na pyl má současně alergii na potraviny.

Vývoj počtu alergií na 1000 registrovaných pacientů daného věku

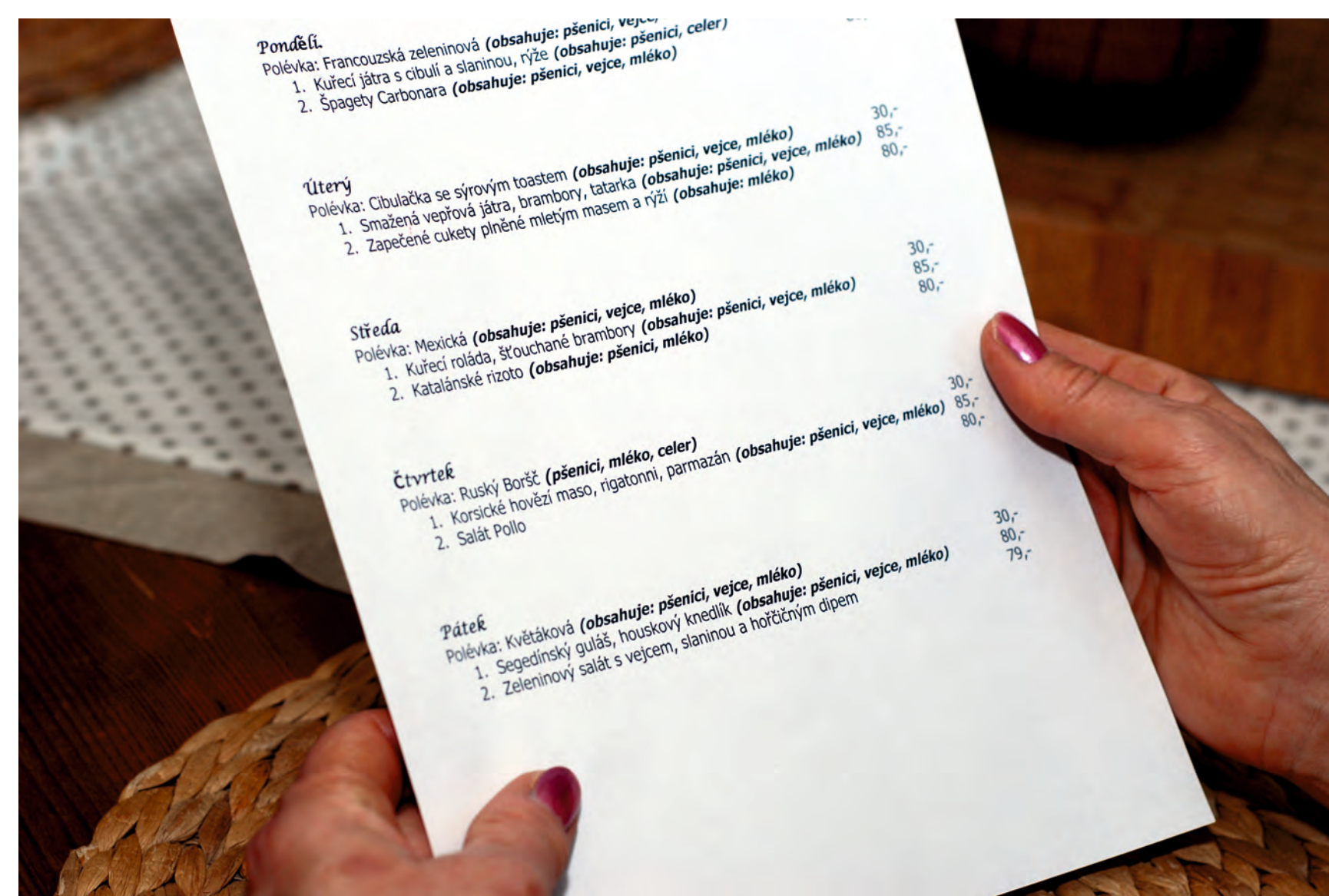


Zdroj: ÚZIS - Aktuální informace č. 26/2013

Potravinová alergie má významný společenský a ekonomický aspekt. U dětí omezuje využití školního stravování a jejich zapojení do života ve škole a společnosti, a nevyhnutelný dopad má i na jejich rodiče, například v podobě omezené pracovní doby v zaměstnání.

Informování spotřebitelů

Nejúčinnějším ale současně velmi obtížným způsobem jak předcházet alergické reakci z potravin, je vyhnout se potravinám identifikovaným pro konkrétního pacienta jako alergen. Tak si pacient za pomoci lékaře „řídí riziko“.



Literatura:

1. WAO White Book on Allergy - http://www.worldallergy.org/definingthespecialty/white_book.php
2. ÚZIS - Aktuální informace č. 26/2013 - http://www.uzis.cz/system/files/ai_2013_28.pdf
3. Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004, Úřední věstník Evropské Unie, L304/18

Aby se pacient - spotřebitel měl možnost vyhnout potravinám, které u něj mohou vyvolat nežádoucí reakci, musí mít dostatek informací o jejich složení nebo alespoň o přítomnosti určitých látek. Počínaje 13. 12. 2014 vstoupilo v platnost nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1169/2011, o poskytování informací spotřebitelům, které ukládá provozovatelům uvádět u potravin přítomnost látky způsobující alergii nebo nesnášenlivost, nově se týká rovněž nebalených potravin a pokrmů např. v restauracích, kantýnách apod., v tomto smyslu by měl být spotřebitel informován podobně jako u potravin balených průmyslově.

Nařízení uvádí výčet 14 látek, o kterých provozovatel musí, pokud je použil, spotřebitele informovat a ten poté může učinit „informovaný výběr potraviny, která je pro něj bezpečná“. V ČR promítnuto do zákona o potravinách (č. 110/1997 Sb).

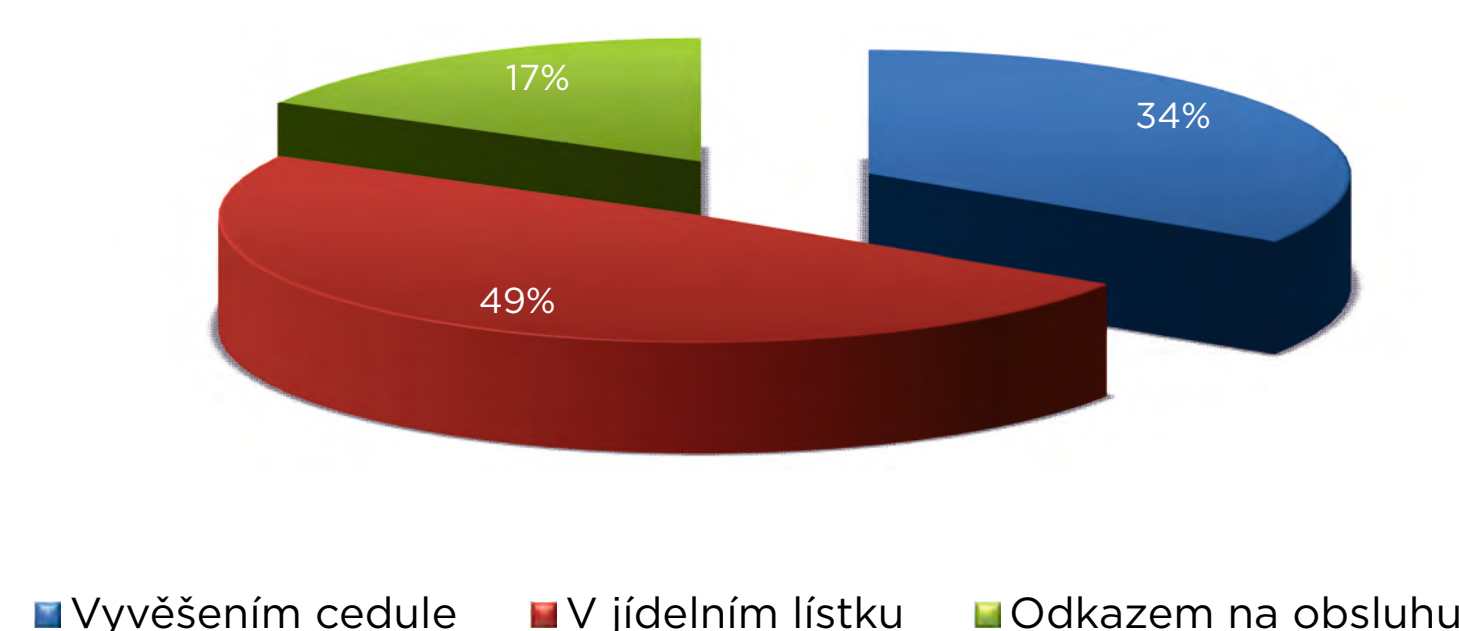
V reakci na tuto povinnost se objevilo množství doporučení a návodů od vládních i nevládních organizací a dalších subjektů, jak se s novou povinností v praxi vyrovnat.

Aktivity KHS MSK

KHS MSK kontroluje značení látek způsobujících alergii nebo nesnášenlivost v zařízeních společného stravování. Z provozoven prověřených během ledna a února 2015 byla povinnost splněna v cca 90 % případů. V 10 % buď informace chyběla zcela nebo nepokrývala celý sortiment, nebyla např. uvedena u nápojů nebo u ochucovadel umístěných na stole. Naprostá většina provozovatelů o povinnosti ví, realizace je však různá a ne vždy úspěšná

Obecně více závad v uvádění informací je zjišťováno v restauracích či bufetech než např. v jídelnách institucí provozovaných většími subjekty, které bývají na změny legislativy lépe připravené.

Informace o alergenech v pokmech



Byly zjišťovány také reakce spotřebitelů. Podle provozovatelů spotřebitelé buď smysl těchto informací nechápu, případně reagují negativně když alergeny zaměňují za „éčka“ nebo za nežádoucí kontaminanty. Současně však ve 22 případech spotřebitelé informace požadovali, zejména pokud jde o lepek a ořechy.

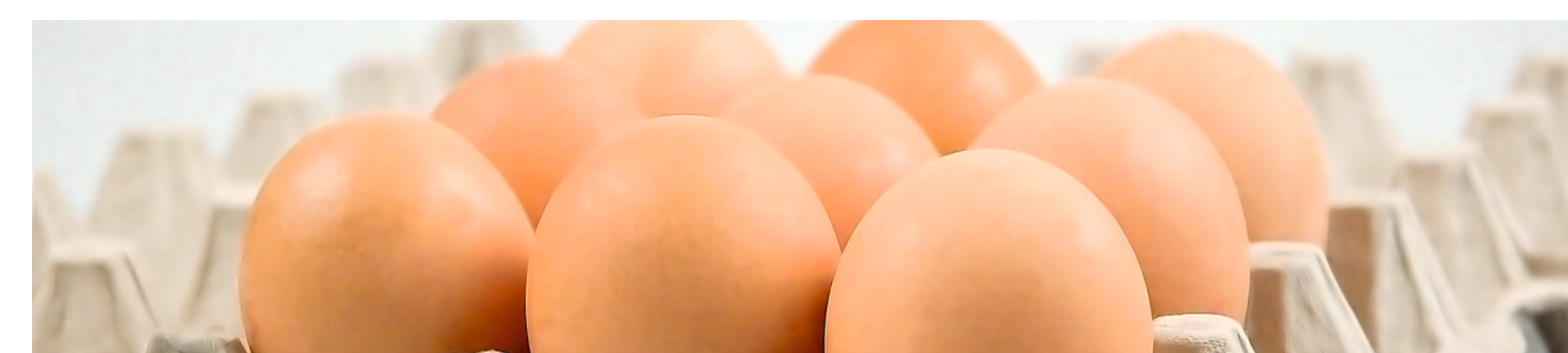
Látky způsobující alergii nebo nesnášenlivost uvedené v příloze II nařízení (EU) č. 1169/2011 (zkráceno):



1. Obiloviny obsahující lepek, konkrétně: pšenice, žito, ječmen, oves 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. Jádra podzemnice olejné (arašidy) a výrobky z nich



6. Sójové boby a výrobky z nich



7. Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy)



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 a výrobky z nich



12. Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l



13. Vlíčí bob (lupina) a výrobky z něj



14. Měkkýši a výrobky z nich