



Vědecký výbor pro potraviny

Klasifikace: Draft *Pro vnitřní potřebu VVP*
Oponovaný draft *Pro vnitřní potřebu VVP*
Finální dokument *Pro oficiální použití*
Deklasifikovaný dokument *Pro veřejné použití*

Název dokumentu:

**Výsledky reprezentativního průzkumu zájmu
spotřebitelů trpících potravinovou alergií a celiakií
o údaje uváděné na obalech potravin**

Poznámka:

Určeno pro ČTK.

Státní zdravotní ústav, Palackého 3a, 612 42 Brno
tel/fax +420541211764, URL: <http://www.chpr.szu.cz/vedvybor/vvp.htm>

Výsledky reprezentativního průzkumu zájmu spotřebitelů trpících potravinovou alergií a celiakií o údaje uváděné na obalech potravin

1. Kdo studii organizoval

Studii organizoval Vědecký výbor pro potraviny, který byl zřízen podle vládního usnesení č.1320/2001, především k hodnocení zdravotních rizik a komunikaci o zdravotních rizicích ve vztahu k bezpečnosti potravin. Vědecký výbor pro potraviny byl zřízen MZ ČR. Sídli ve Státním zdravotním ústavu, v Centru hygieny potravinových řetězců. Další informace o Výboru naleznete na <http://www.chpr.szu.cz/vedvybor/vvp.htm>.

2. Proč byla studie organizována

V naší populaci žije asi 2 % dospělých, kteří trpí potravinovou alergií. Děti, zvláště děti do 3 let jsou postiženy častěji, v 5-8 %. Dále v České republice žije 40 až 50 tisíc jedinců s celiakií. Jediným účinným léčebným přístupem u těchto jedinců je vyloučení potravin, která vyvolává zdravotní potíže, z jídelníčku. V některých případech může pochybení v dietě vést k velmi vážné alergické reakci, dokonce až k úmrtí. V posledních letech je proto věnována ochraně spotřebitelů s potravinovou alergií zvýšená pozornost. Jednou z cest, jak zabránit nechtěnému a nebezpečnému požití potravin, je informovat detailně a spolehlivě o složení potravinového výrobku na obalu.

3. Co bylo cílem studie

Cílem průzkumu bylo získat informace o tom, jaké údaje na obalu potravin považují spotřebitelé, kteří trpí potravinovou alergií, za nejdůležitější a jakou formu označení obsahu alergenů preferují.

4. Jaká metoda byla použita ke studii

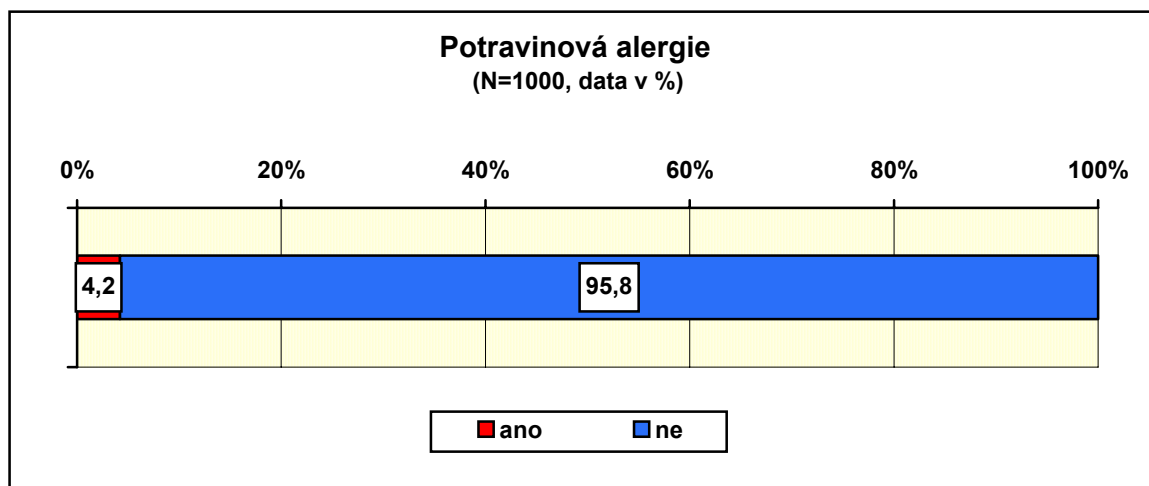
K dosažení tohoto cíle bylo využito metody osobního dotazování (Face to Face) a to prostřednictvím sítě pravidelně školených tazatelů GfK Praha. Terénní fáze této vlny výzkumu se uskutečnila v období od 27. srpna do 6. září 2004.

Rozhovory probíhaly podle strukturovaného dotazníku, a to v rámci vícetématického šetření OMNIBUS. Pro tvorbu výběrového souboru bylo využito metody náhodného stratifikovaného výběru (Random Address). Celkem bylo dosaženo 1040 řádně uskutečněných rozhovorů s obyvatelstvem ve věku 15 až 79 let v celé České republice. Získaná data byla vícefaktorově převážena podle posledních výsledků sčítání lidu ČSÚ, a to na soubor 1000 osob. Převážením dat je dosaženo shody struktury výběrového souboru se strukturou souboru základního (populace ČR). Práce tazatelů byla podrobena vícestupňové kontrole.

5. Výsledky studie

Potravinová alergie, celiakie

- Prevalence potravinové přecitlivělosti získaná metodou osobního dotazování (Face to Face) je 4,2% osob. To znamená, že 42 z 1000 dotazovaných je přesvědčeno, že trpí přecitlivělostí na nějakou potravinu. Zbylých 95,8% oslovených podle vlastního názoru tento zdravotní problém nemá.
- Z celkového počtu 42 osob jich 95,2 % (40 osob) trpí potravinovou alergií a pouze 4,8 % (2 osoby) celiakii.



Poznámka k výsledku

Výsledek je nutné brát jako orientační vzhledem k počtu oslovených osob (1040) a k použité metodě dotazování (Face to Face). Nicméně poskytuje určitou informaci o tom, jak často jsou lidé sami přesvědčeni, že trpí potravinovou přecitlivělostí. Vědecké studie provedené jinde v Evropě a v USA, které pomocí dotazníků (šlo tedy také o vlastní přesvědčení dotazovaných) ukázaly, že lidé jsou častěji, než zde, přesvědčeni o tom, že trpí potravinovou alergií. Např. v holandské studii (1) bylo dotazováno 1483 jedinců a kladně odpovědělo 198 (13 %), ve francouzské studii (2) odpovědělo 1268 (8 %) z 16174 oslovených kladně, ve Velké Británii (3) udalo 20,4 % domácností ze 7500 oslovených, že jejich stravování je ovlivněno potravinovou alergií člena rodiny a v USA (4) dokonce 1/3 domácností.

1. Jansen JJN, Kardinaal AFM, Huijbers G, Vlieg-Boerstra BJ, Martens BPM, Ockhuizen T. Prevalence of food allergy and intolerance in the Dutch population. *J Allergy Clin Immunol* 1994; 83: 446-456.

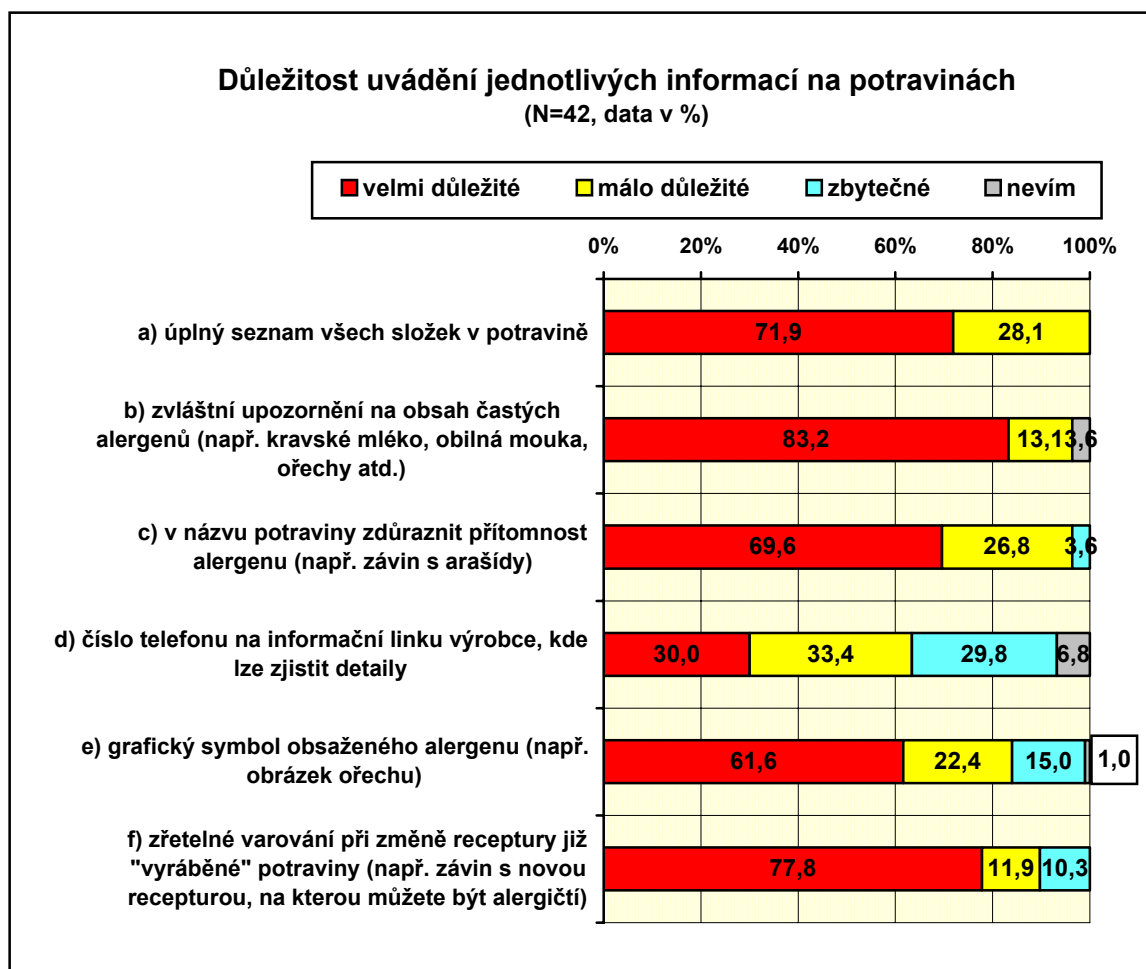
2. Kanny G, Moneret-Vautrin DA, Flabbee J, Beaudouin E, Thevenin F. Population study of food allergy in France. *J Allergy Clin Immunol* 2001; 108

3. Young E, Stoneham MD, Petrukevitch A, Barton J, Rona R. A population study of food intolerance. *Lancet* 1994; 343: 1127-1130.

4. Sloan AE, Powers ME. A perspective on popular perception of adverse reaction to foods. *J Allergy Clin Immunol* 1986; 78: 127-33.

Důležitost uvádění informací o alergenech na potravinách

- Na tuto otázku odpovídalo pouze 42 respondentů, kteří v předchozí otázce uvedli, že přecitlivělostí na potraviny trpí. Vzhledem k malé velikosti vzorku oslovených osob je nutné výsledky vyhodnocovat spíše orientačně.
- Uvádění většiny informací je pro spotřebitele – alergiky velmi důležité. Zejména se jedná o informace upozorňující na obsah častých alergenů (pro 83,2% osob – velmi důležité), o zřetelné varování v případě změny receptury již známých a vyráběných potravin (pro 77,8% osob – velmi důležité), o uvádění úplného seznamu všech složek v potravině (pro 71,9% osob – velmi důležité) a také o zdůraznění přítomnosti alergenu v názvu výrobku (pro 69,6% osob – velmi důležité). 61,6 % osob považuje za velmi důležité uvádět přítomnost alergenu grafickým symbolem.
- Naopak jako málo důležité (33,4%) až zbytečné (29,8%) se jeví uvádění čísla telefonu na informační linku výrobce, kde lze zjistit detaily o nabízených potravinách.



6. Jaká je současná legislativa v uvedené oblasti ?

Základním požadavkem pro balené potraviny je, že musí být opatřeny seznamem jednotlivých složek. Složkou se přitom rozumí každá látka, včetně přídatné látky, použitá při výrobě nebo při zpracování potraviny, která je přítomna v konečném výrobku. Úlevy od pravidla uvádět plný seznam složek byly v předešlé legislativě takového rozsahu, že označování složek na obalu potravin neposkytovalo alergickému spotřebiteli žádnou jistotu. S cílem vnést přísnější pravidla v této oblasti a sjednotit právní normy členských států Evropské unie byly přijaty nové směrnice: Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES ze dne 20. března 2000 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy a pro spotřebitele s potravinovou alergií zvláště významná Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2003/89/ES ze dne 10. listopadu 2003, kterou se mění směrnice 2000/13/ES, pokud jde o uvádění složek přítomných v potravinách. Tyto předpisy byly zpracovány do české legislativy do Vyhlášky č. 113/2005 Sb. ze dne 4. března 2005 o způsobu označování potravin a tabákových výrobků.

K nejvýznamnějším změnám, které směřují k větší ochraně alergického spotřebitele před nechtěným požitím rizikové potraviny, patří zpřísnění označování složek, které se samy skládají ze dvou a více složek (zrušení dříve platného "pravidla 25 %", které bylo nahrazeno "pravidlem 2%"). Další významnou změnou je sestavení seznamu alergenních složek, tj. seznam potravin a jedné přídatné látky, které vyvolávají často závažné alergické reakce.

Na seznamu alergenních složek se nachází:

- a) obiloviny obsahující lepek (tj. pšenice, žito, ječmen, oves, pšenice špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy) a výrobky z nich
- b) korýši a výrobky z nich
- c) vejce a výrobky z nich
- d) ryby a výrobky z nich
- e) jádra podzemnice olejné (arašídý) a výrobky z nich
- f) sójové boby (sója) a výrobky z nich
- g) mléko a výrobky z něj (včetně laktosy)
- h) suché skořápkové plody, tj. mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie a výrobky z nich
- i) celer a výrobky z něj
- j) hořčice a výrobky z ní
- k) sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
- l) oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako SO₂

Přítomnost výše uvedených alergenních složek nebo látek z nich pocházejících musí být na potravinovém výrobku označeny vždy, bez ohledu na množství (s výjimkou oxidu siřičitého a siřičitanů).

Podle "pravidla 25 %" nebylo povinné označit složení složky, která se sama skládá z více složek, pokud tvořila méně než 25 % hmotnosti celé potraviny. "Pravidlo 2%", které nahradí "pravidlo 25 %", posouvá hranici na 2 % a významně zpřísnuje označování. Toto pravidlo se nevztahuje na přídatné látky a na alergenní složky (uvedené výše), které musí být označeny vždy.

Podle výše uvedených pravidel musí být označeny všechny potraviny, které budou uvedeny do oběhu po 24. listopadu 2005.

7. Závěr

Na základě reprezentativního průzkumu zájmu spotřebitelů, kteří trpí potravinovou přecitlivělostí, o údaje uváděné na obalech potravin doporučuje Vědecký výbor pro potraviny

- **výrobci/dovozci/distributori potravin:**
 1. využít informaci průzkumu, která ukazuje, jaké další údaje (mimo povinné) jsou důležité pro spotřebitele s potravinovou alergií, jako inspiraci pro dobrovolné označování. Takové značení může dále přispět ke zvýšení bezpečnosti potravinových výrobků pro alergiky.
 2. zabezpečit kvalifikovanou kontrolu možné přítomnosti alergenů v potravinách
 3. využít postupů na principu HACCP/GMP ve výrobcích, kde se kříží výrobky s obsahem a bez obsahu alergenů, zajistit plnění legislativních požadavků na bezpečnost produktu.

- **státním orgánům:**
 1. provést osvětovou kampaň zaměřenou na informování veřejnosti o označování potravin na obalu, včetně změn, které se týkají ochrany alergického spotřebitele
 2. zabezpečit laboratorní kontrolu přítomnosti významných alergenů v potravinách

- **spotřebitelům:**
 1. věnovat pozornost všem formám varování o obsahu alergenních složek v potravinách