

Alergeny ve školní jídelně

Jak zní legislativa?

Dne 13. prosince 2014 nabývá účinnosti Nařízení Evropského parlamentu a Rady EU č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Podle něho se musí každý spotřebitel dozvědět, zda se v nabízené potravíně nebo pokrmu vyskytují alergen, jejichž seznam je v nařízení uveden.

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 potravina, která obsahuje alergen, byla označena „jasně a zřetelně“ pro spotřebitele, v našem případě „strávníka“

Proč musíme alergen uvádět?

Různé druhy alergií postihují až 30% populace a na alergii není lék.

Každý jedinec musí zjistit podle příznaků, jaké potravíně se příště vyvarovat, jediné voda není alergenní.

Co vlastně jsou ty alergen?

Alergeny nejsou „ÉČKA“, jsou to přirozeně vyskytující se látky bílkovinné povahy, které způsobují u přecitlivělých jedinců nepřiměřenou reakci imunitního systému, která může vyústit až k anafylaktickému šoku. V podstatě se jedná o poruchy imunity, kdy normálně neškodné látky fungují negativně–jako alergen a jsou napadány imunologickou obranou organismu.

Jak se projevuje alergická reakce?

Kýcháním, svěděním, kopřivkou, otoky, nadýmáním, dýchacími potížemi, svěděním rtů a úst, nevolnostmi, křečemi, průjmy – to je výčet relativně mírné reakce, výjimečně může vyústit až k anafylaktickému šoku (extrémně silná reakce doprovázená poruchami krevního oběhu či dýchání).

Alergická reakce se projevuje okamžitou a silnou reakcí při styku s určitou potravínou, imunitní systém zareaguje bleskově a tělo začne produkovat specifické látky na potlačení alergenů.

Kolik musím sníst potraviny s alergenem, aby nastala alergická reakce?

Minimální množství alergenu nezbytného pro vyvolání alergické reakce se označuje jako prahová hodnota. Každý jedinec má jiný práh, takže nelze objektivně stanovit tuto hodnotu.

Které alergen značit a jak poznat která potravina alergen obsahuje?

Alergii mohou vyvolat všechny potraviny, ale EU specifikovalo 14 hlavních potenciálních alergenů, která podléhají legislativnímu značení.

V praxi se školní jídelna musí informací o přítomnosti alergenu v potravíně dozvědět od dodavatele, a to buď z obalu suroviny nebo z dodacích listů.

Nařízení č. 1169/2011 uvádí tento seznam alergenů:

- obiloviny obsahující lepek
- koryši a výrobky z nich
- vejce a výrobky z nich
- ryby a výrobky z nich
- jádra podzemnice olejné (arašídý) a výrobky z nich
- sójové boby (sója) a výrobky z nich
- mléko a výrobky z něj
- suché skořápkové plody, tj. mandle, lískové ořechy, ořechy
- celer a výrobky z nich
- hořčice a výrobky z ní
- sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
- oxid siřičitý a siřičitany (ve vyšších koncentracích)
- vlnčí bob (lupina) a výrobky z něj
- měkkýši a výrobky z nich

• **Jak alergeny označit a uvádět?**

Zákonné ustanovení určuje vedoucím jídelen jasně a zřetelně označit alergenní složky, takže se jedná o takové označení, aby byl strážník informován o alergenní složce v potravíně nebo že některá složka pochází z alergenu uvedeného v seznamu legislativně značených alergenů. Značení je pouze informační požadavek a bude vyznačeno na jídelním lístku.

Musíme individuální přecitlivělost strážníků na alergen dle přání rodičů zohlednit?

Školní jídelna je povinná označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivosti strážníků. Tuto skutečnost si musí každý strážník sám uhlídat. Není možné se věnovat při výrobě jídel jednotlivcům s jejich přecitlivělostí na některý alergen. Případným žádostem nemůže být vyhověno. Jídelna má pouze v této oblasti funkci informační tak, jako každý výrobce potravin a pokrmů. Školní stravování zajišťuje stravování dětí, žáků a studentů podle jednotlivých věkových kategorií a výživových požadavků. Nelze spojit dietní stravování s přecitlivělostí na některý alergen, nebo vegetariánskou stravu.

SEZNAM ALERGENŮ

publikovaný ve směrnici 2000/89 ES od 13.12.2014 směrnici 1169/2011 EU

1

OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK

pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut 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

PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY)

a výrobky z nich



6

SÓJOVÉ BOBY (SÓJA)

a výrobky z nich



7

MLÉKO

a výrobky z něj



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 (SEZAM)

a výrobky z nich



12

OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY

v koncentracích vyšších 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂

13

VLČÍ BOB (LUPINA)

a výrobky z něj

14

MĚKKÝŠI

a výrobky z nich

