

INFORMACE O ALERGENECH VE ŠKOLNÍ JÍDELNĚ

Tato informace vychází ze směrnice 2000/2013/ES, která bude od 13. prosince 2014 nahrazena nařízením Evropského parlamentu a Rady č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Toto nařízení má umožnit jednoduchý přístup k nejdůležitějším informacím o potravině. V české legislativě se této problematice věnuje Vyhláška 113/2005 Sb., O způsobu označování potravin a tabákových výrobků, § 8, odst. 10.

Nařízení ukládá povinnost vyznačit u nebalených potravin (mezi které, dle článku 1 odst. 3 nařízení, patří i pokrmy) na viditelném místě písemný výčet stanovených alergenů obsažených v nabízených pokrmech (včetně nápojů), tj. každý strážník se musí dozvědět, zda se v nabízeném pokrmu vyskytují nějaké konkrétní alergeny.

Tato povinnost se týká všech výrobců potravin a všech článků veřejného stravování, jako např. restaurací, jídelen, nemocnic, sociálních ústavů, prodejen, pekáren apod.

Co vlastně jsou alergeny?

Alergeny jsou přirozeně se vyskytující látky bílkovinné povahy, které způsobují u přecitlivělých jedinců nepřiměřenou reakci imunitního systému, která může vyústit až k anafylaktickému šoku. V podstatě se jedná o poruchu imunity, kdy normálně neškodné látky fungují negativně – jako alergeny a jsou napadány imunologickou obranou organismu. Označovat jako „potravinové alergie“ lze ty reakce na potraviny, do kterých se zapojuje imunitní systém.

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 k anafylaktickému šoku (extrémně silná reakce doprovázená poruchami krevního oběhu či dýchání), který postihuje celé tělo. Nástup po požití nebo přítomnosti v alergickém prostředí je rychlý, zpravidla od několika vteřin do 1 hodiny po použití.

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

Školní jídelna má pouze povinnost informační, stejně jako každý výrobce potravin – je povinna jasně a zřetelně označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků. Tuto skutečnost si musí každý strážník, nebo zákonný zástupce uhlídat sám. Není možné se věnovat při výrobě jídel strávníkům s potravinovou alergií jednotlivě, takže případným žádostem nebude vyhověno. Školní stravování zajišťuje stravování podle jednotlivých věkových kategorií a výživových norem.

Nelze spojovat dietní stravování s přecitlivělostí na některý alergen.

Ten kdo netrpí alergií na některé potraviny, se značením nemusí zabývat.

SEZNAM ALERGENŮ

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

- 1** **OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK**
pšenice, žito, ječmen, oves, spalda, 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 

ag foods
Hodinky - Nářadí - Potraviny