

## ALERGENY V POTRAVINÁCH

### *Vážení strážníci, vážení rodiče,*

Různé druhy alergií postihují až 30% populace a na alergii není lék. Každý jedinec musí zjistit podle příznaků, jakých potravin se musí vyvarovat. Jedině voda není alergenní

**Co jsou to alergeny:** Alergeny jsou přirozeně se vyskytující látky bílkovinné povahy, které způsobují u přecitlivělých jedinců nepřiměřenou reakci imunitního systému, která může vyústit až v anafylaktický šok. V podstatě se jedná o poruchy imunity, kdy normálně neškodné látky fungují negativně – jako alergeny a jsou napadány imunologickou obranou organismu.

### Alergická reakce vzniká zpravidla 1 hodinu po požití

**Projevy alergické reakce:** kýchání, svědění, kopřivka, otoky, nadýmání, dýchací potíže, svědění rtů a úst, nevolnost, křeče, průjemy – to je výčet relativně mírné reakce. *Většinou zanikají v souladu s narůstajícími roky*

**Prahové hodnoty:** minimální množství alergenu nezbytného pro vyvolání alergické reakce se označuje jako *prahová hodnota*. Každý jedinec má jiný prah, takže nelze objektivně stanovit univerzální hodnotu.

**EU specifikovala 14 hlavních potencionálních alergenů, které podléhají legislativnímu značení:**

- 1) **Obiloviny obsahující lepek** – nejedná se o celiakii, **výrobky z nich**
- 2) **Korýši a výrobky z nich** – patří mezi potraviny ohrožující život
- 3) **Vejce a výrobky z nich** – patří mezi potraviny ohrožující život
- 4) **Ryby a výrobky z nich**
- 5) **Podzemnice olejná (arašídý) a výrobky z nich** – patří mezi potraviny ohrožující život
- 6) **Sójové boby (sója) a výrobky z nich**
- 7) **Mléko a výrobky z něj** – patří mezi potraviny ohrožující život
- 8) **Skořápkové plody a výrobky z nich** – jedná se o všechny druhy ořechů
- 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 než 10mg/kg
- 13) **Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj**
- 14) **Měkkýši a výrobky s nich**

Od 13. 12. 2014 nabývá účinnost Nařízení EU č. 1169/2011, kterým vzniká povinnost při nákupu potravinářských výrobků nebo výrobě jídel ve veřejném stravování (i školním stravování) vyznačit u výrobku stanovený alergen, který obsahuje.

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

Zákonné ustanovení určuje vedoucím jídelen „**jasně a zřetelně označit**“ stravu tak, že bude strávnicka dostatečně informovat o tom, že je alergenní složka v potravine přítomna, nebo že některá složka pochází z alergenu uvedeném ve zmíněném seznamu legislativně značených alergenů.

**Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávnicků. Tuto skutečnost si musí každý strávnick sám hlídat. Není možné se věnovat při výrobě jídel strávnickům s potravinovou alergií jednotlivě, takže případným žádostem nebude vyhověno.**

Na naší škole jsou již od listopadu 2014 **přítomné alergeny označeny na jídelních listcích číslicí**. Dole pod jídelním listkem je potom vypsán seznam alergenů, které jídla obsahují. Na stránkách školy a na nástěnkách školní jídelny vedle jídelního listku bude přiložen seznam legislativně stanovených alergenů s číselným označením. Každý strávnick bude okamžitě vidět, jaký alergen oběd obsahuje. Školní stravování zajišťuje stravování dětí, žáků a studentů podle jednotlivých věkových kategorií a výživových požadavků. Nelze proto spojovat dietní stravování s přecitlivělostí na některý alergen.

**Jídelna má pouze funkci informační tak, jako každý výrobce potravin a pokrmů**

V Hrochově Týnci

J. Havlíčková  
(vedoucí ŠJ)