

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 alergen: 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 poruchy imunity, kdy normálně neškodné látky fungují negativně – jako alergen a jsou napadány imunologickou obranou organismu.

Alergická reakce vzniká zpravidla 1 hodinu po použití.

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 práh, takže nelze objektivně stanovit univerzální hodnotu.

Běžné potravinové alergen, mohou vyvolat všechny potraviny, **ale EU [specifikovalo 14 hlavních potenciálních alergenů](#)**, které podléhají legislativnímu značení.

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, kamsut 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 **HORČICE**
a výrobky z ni
- 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

Poskytování informací o alergenech v případě nebalených potravin tj. i pokrmů stanovuje čl. 44 odst. 1 a) nařízení 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.

Nařízení nabývá účinností 13. prosince 2014.

Značení alergenů je pouze informační požadavek.

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 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 strávníků. Tuto skutečnost si musí každý strávník hlídat sám. Není možné se věnovat při výrobě jídel strávníkům s potravinovou alergií jednotlivě, takže případným žádostem nebude vyhověno.

V naší školní jídelně budou přítomné alergeny označeny na jídelních lístcích číslicí. Na stránkách školy a na nástěnce vedle jídelního lístku bude přiložen seznam legislativně stanovených alergenů s číselným označením. Každý strávník bude okamžitě vidět, jaký alergen oběd obsahuje. Školní stravování zajišťuje stravování dětí, žáků a studentů podle jednotlivých věkových kategorií a výživových požadavků. Nelze spojovat dietní stravování s přecitlivělostí na některý alergen.

Pokud Vaše dítě trpí přecitlivělostí na některý z alergenů, sledujte prosím jídelní lístky na webu školy a podle potřeby mu oběd odhlaste.

Děkuji Vám za pochopení.

Helena Nosálová – vedoucí ŠJ