

Alergeny v potravinách

1) Alergeny

- Obiloviny obsahující lepek (tj. pšenice, žito, ječmen, oves, pšenice špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy) a jejich výrobky
- Korýši a výrobky z nich
- Vejce a výrobky z nich
- Ryby a výrobky z nich s výjimkou rybí želatiny
- Jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich
- Sójové boby a výrobky z nich
- Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy)
- Suché skořápkové plody (mandle, lískový ořech, vlašský ořech, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, ořechy makadamie a queensland a výrobky z nich
- Celer a výrobky z nich
- Hořčice a výrobky z nich
- Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
- Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10mg/kg nebo 10mg/l, vyjádřeno jako SO₂
- Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
- Měkkýši a výrobky z nich

Alergie mohou vyvolat v podstatě všechny potraviny, v Evropě však bylo stanoveno 14 potravinových alergenů, které představují většinu potravinových rizik a z tohoto důvodu podléhají legislativnímu označení.

2) Potravinová alergie

- Potravinové alergie jsou přirozeně se vyskytující se látky především bílkovinné povahy, způsobující u přecitlivých jedinců nepřiměřenou reakci imunitního systému, který může vyústit až k anafylaktickému šoku.
- Zdravotní komplikace (kýchání, svědivá kopřivka či otoky, v horším případě dušení s následkem ohrožení života
- Rozlišujeme alergii (rychlý nástup alergické reakce po použití nevhodné potraviny) ,nebo potravinovou intoleranci (symptomy intolerance vznikají delší dobou a nezahrnují imunitní odezvy – projevují se nadýmáním, zácpou a průjmem)
- V současné době neexistuje lék na potravinové alergie, jedinou možností je vyhnout se potravinám, které alergen obsahují

3) Značení alergenních složek v potravinách

Lidé postižení v potravinovou alergií nebo intolerancí musí alergenní potraviny naprosto vyloučit ze svého jídelníčku. Proto je velmi důležité, aby výrobce uváděl látky způsobující alergie nebo nesnášenlivost na obalu. Výrobci jsou povinni na svých obalech uvádět výčet všech složek použitých ve výrobku. Pokud je složka určité potraviny vyrobená z dalších podsložek, musí výrobce uvádět i ty jednotlivé podsložky.

Spotřebitelé by měli mít na paměti, že požadavky na označení alergenních složek se netýká

- 1) Potraviny v obalech s plochou menší než 10cm²
- 2) Skleněných, které jsou nesmazatelně označeny a nejsou opatřeny etiketou
- 3) Nebalených potravin (pultový prodej)

I přes přijetí odpovídajících preventivních opatření k zamezení nezáměrné přítomnosti alergenní složky v potravině nelze v některých případech s ohledem na objektivní technologická omezení nebo technologické podmínky zcela vyloučit riziko kontaminace potraviny alergenní složkou.

4) V provozu naší školní jídelny

Příprava dietních jídel ve školním stravování je nad rámec pracovních povinností (plná vytíženost kuchařek při klasické přípravě jídel), i přesto naše jídelna vychází vstříc požadavku některých rodičů, kteří u nás na ZŠ a MŠ mají umístěny děti s alergiemi či určitým potravinovým omezením.

Všechny postupy co se týkají jednotlivých dětí jsou uvedeny v dohodách, které byly podepsány za děti jejich zákonnými zástupci. Dohody jsou dlouhodobého charakteru, rodiče souhlasí s podmínkami které byly v dohodách navrženy. Školní jídelna, ale nenes zodpovědnost za případný zhoršený zdravotní stav strávníka. Z tohoto důvodu mohou být dohody kdykoliv zrušeny.

Dohody jsou přiloženy ke zpracovanému a aktualizovanému (podzim 2013) HACCAPU v kanceláři vedoucí školní jídelny Radějov

