

OZNAČOVÁNÍ ALERGENŮ

Odvolání na legislativu:

Od 13. prosince 2014 nabývá účinnosti Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Tato nová právní úprava přináší stravovacím provozům povinnost informovat strávnicka (zákazníka) o obsahu vybraných alergenů (příloha II) v nabízených pokrmech.

Co jsou potravinové alergen:

Potravinové **alergen** jsou přirozeně se vyskytující látky způsobující u přecitlivělých jedinců nepřiměřenou reakci imunitního systému. V podstatě se jedná o poruchu imunity, kdy normálně neškodné látky fungují negativně (jako alergen) a jsou napadány imunologickou obranou organismu. Vlastní **alergická reakce** spočívá v tom, že imunitní systém reaguje tvorbou protilátek, které se specificky navazují na alergen, a tak je deaktivují a vylučují z organismu. Alergické reakce nastupují velmi rychle po požití potravy. **Prahová hodnota** (minimální množství alergenů nezbytného pro vyvolání alergické reakce) je u každého jedince jiná, takže nelze objektivně stanovit univerzální hodnotu. **Projevy alergické reakce** jsou kýchání, svědění, kopřivka, otoky, nadýmání, dýchací potíže, svědění rtů a úst, nevolnost, křeče, průjem. Nejzávažnější formou alergické reakce je anafylaktický šok, který může být životu nebezpečný. Potravinové alergie jsou podmíněny geneticky a u dětí je jejich výskyt četnější než u dospělé populace. Zásadní význam má skutečnost, že neexistuje účinná léčba. Jediným řešením je vyloučení potravin obsahujících příslušný alergen z jídelníčku. Mnoho lidí nazývá všechny nepříjemné reakce na potraviny alergiemi, ale může se jednat i o různé formy **nesnášenlivosti**. Symptomy potravinové nesnášenlivosti vznikají delší dobu a nezahrnují imunitní odezvu. Většinou se projevují nadýmáním, průjmem, nebo zácpou.

Alergeny v praxi školní jídelny:

Potravinové alergie a různé formy nesnášenlivosti na potraviny mohou být vyvolány nejrozličnějšími látkami, avšak evropská legislativa stanovila omezený výčet látek a výrobků, které informační povinnosti podléhají. Školní jídelně připadá od 13.12.2014 povinnost **jasně a zřetelně označit obsah vybraných alergenů** v podávaných pokrmech. **Jídelna má pouze funkci informační**, tak jako každý výrobce potravin a pokrmů. **VÝBĚR A KONZUMACE POKRMŮ JE ZCELA NA ZVÁŽENÍ STRÁVNÍKŮ.**

Informace o přítomnosti alergenů v pokrmu:

Přítomnost alergenů v pokrmu bude vyznačena na jídelním lístku číslem dle seznamu legislativně stanovených alergenů. Seznam bude vyvěšen v blízkosti jídelního lístku. Při objednávání na www.strava.cz se objeví u každého pokrmu obsažené alergen po kliknutí na ikonu na pravé straně. Tyto informace, seznam alergenů i jídelníček jsou také na internetových stránkách školy www.3zszabreh.cz. Další informace mohou strávnicki trpící prokazatelně alergií na některou z látek získat u vedoucí školní jídelny.

V Zábřehu 13.11.2014

Zpracovala: Eva Vrbková