

Značení alergenů ve školní jídelně

Výskyt potravinových alergií stejně jako ostatních atopických onemocnění má v České republice vzestupnou tendenci. Základem léčby je vždy eliminační dieta, tedy vynechání dané alergenní složky ze stravy alergika. Z důvodu prevence alergických reakcí a pro snadnější orientaci alergiků, ale také lidí trpících nesnášenlivostí některé složky potravy, přistoupila Evropská unie v roce 2014 k uložení povinnosti značení nejčastějších látek vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost u všech potravin a pokrmů v rámci svých členských zemí. Tato informační povinnost se týká všech potravinářských podniků, tedy i školních jídelen.

ING. KATEŘINA PILAŘOVÁ, DIS.



Alergenní efekt může mít na člověka jakákoli potravin, a to zejména **v závislosti na stavu imunitního systému nebo třeba v důsledku genetické dispozice**. Alergeny jsou přirozeně se vyskytující látky bílkovinné povahy, které způsobují u přecitlivělých jedinců nepřiměřenou reakci imunitního systému – alergie. Mezi alergické projevy

Statistiky uvádí, že potravinovými alergiemi trpí cca **2 % dospělých a 5 % dětí**.

Nesnášenlivost nebo intolerance je reakce organismu pro laika podobná alergické reakci, nezahrnuje však imunitní odezvu. Jedná se o **nedostatek nebo úplnou absenci trávicích enzymů**. Enzymy jsou látky, které se nacházejí například ve slinách, žaludečních

s různou závažností. Projevem nesnášenlivosti může být například nadměrná plynatost, nevolnost, bolesti břicha, zvracení, průjmy, kručení v žaludku po jídle, zvracení, chronické průjmy, úbytek hmotnosti, chudokrevnost, slabost, únava, u dětí poruchy růstu.

Informační povinnost

Potravinové právo Evropské unie – konkrétně čl. 9 odst. 1 písm. c) Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 1169/2011 o poskytování informací spotřebitelům (dále jen „nařízení 1169“) – stanovuje výrobcům potravin a také provozovatelům všech typů stravovacích zařízení povinnost poskytnout spotřebitelům **informace o alergenních látkách a produktech, které byly použity při výrobě** potravin, potažmo pokrmů. Zároveň Česká

” Alergie a nesnášenlivost některých potravin nejsou totéž...

můžeme zařadit kýčání, svědění kůže a sliznic, kopřivku, otoky, nadýmání, dýchací potíže, nevolnost, křeče nebo průjmy. Nejzávažnější formou alergické reakce je anafylaktický šok, který člověka ohrožuje na životě.

šťávách, žluči a sekretu vylučovaném slinivkou břišní nebo stěnou tenkého střeva či dvanáctníku. Enzymy rozkládají jednotlivé složky potravy. V případě, že některý enzym chybí nebo je ho málo, dochází k **poruchám trávení**

Tabulka alergenů podle nařízení 1169

ČÍSLO A SKUPINA ALERGENŮ	KONKRÉTNÍ POTRAVINY	KROMĚ (NEMUSÍ SE ZNAČIT)	
1	Obiloviny obsahující lepek	pšenice (také její druhy, například špalda a khorasan), žito, ječmen, oves nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich	a) glukózových sirupů na bázi pšenice, včetně dextrózy b) maltodextrinů na bázi pšenice c) glukózových sirupů na bázi ječmene d) obilovin použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu
2	Korýši a výrobky z nich		
3	Vejce a výrobky z nich		
4	Ryby a výrobky z nich	a) rybí želatiny použité jako nosič vitaminových nebo karotenoidních přípravků b) rybí želatiny nebo vyziny použité jako čišťací prostředek u piva a vína	
5	Jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich		
6	Sójové boby a výrobky z nich	a) zcela rafinovaného sójového oleje a tuku (1) b) přírodní směsi tokoferolů (E306), přírodního d-alfa tokoferolu, přírodního d-alfa-tokoferol-acetátu, přírodního d-alfa-tokoferol-sukcinátu ze sóji c) fytosterolů a esterů fytosterolů získaných z rostlinných olejů ze sóji; d) esteru rostlinného stanolu vyrobeného ze sterolů z rostlinného oleje ze sóji	
7	Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy)		
8	Skořápkové plody	mandle (<i>Amygdalus communis</i> L.), lískové ořechy (<i>Corylus avellana</i>), vlašské ořechy (<i>Juglans regia</i>), kešu ořechy (<i>Anacardium occidentale</i>), pekanové ořechy (<i>Carya illinoensis</i>), para ořechy (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistácie (<i>Pistacia vera</i>), makadamie (<i>Macadamia ternifolia</i>) a výrobky z nich	a) syrovátky použité k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu b) laktitolu
9	Celer a výrobky z něj		
10	Hořčice a výrobky z ní		
11	Sezamová semena a výrobky z nich		
12	Oxid siřičitý a siřičitany	v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako celkový SO ₂ , které se propočítají pro výrobky určené k přímé spotřebě nebo ke spotřebě po rekonstituování podle pokynů výrobce	
13	Víčí bob (lupina) a výrobky z něj		
14	Měkkýši a výrobky z nich		

republika přijala vnitrostátní opatření, která upravují způsob poskytování údajů nebo jejich částí, případně způsob jejich vyjadřování a uvádění.

Tyto podrobnosti jsou stanoveny v § 9a zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů.

Informační povinnost se vztahuje na **14 konkrétních látek** – potravinových alergenů nebo látek způsobujících nesnášenlivost, které jsou uvedeny

v příloze II tohoto nařízení. Tyto látky byly vybrány, protože jsou v rámci regionu Evropy **nejčastější příčinou potravinových alergických reakcí** (90 %). Neznamená to, že jiné složky potravy alergie nezpůsobují. Některé zde neuvedené potraviny v ČR mohou způsobovat dokonce více alergií než některé látky ze seznamu – např. čokoláda, některé přídatné látky, jako jsou konzervanty, barviva nebo látky zvyšující chuť a vůni – glutamát a spol.

Seznam však vychází skutečně z celé oblasti Evropy, proto zde jsou zastoupeny i potraviny, které u nás způsobují alergie relativně vzácně. Důvodem je však skutečnost, že některé potraviny se u nás konzumují velmi omezeně, jako například korýši, měkkýši nebo lupina.

Nejčastější a nejsilnější alergen je v každém státě jiný, protože je vždy podmíněn různými vlivy, jako jsou například geografické a klimatické rozdíly

” Pokud školní jídelna pracuje s objednávkovým systémem, musí být alergeny vyznačeny jak při objednávání, tak při výdeji.

či kulinářské tradice jednotlivých národů. Například v Katalánsku je velmi častým potravinovým alergenem oliva (30 % tamější populace), v Asii sója, v přímořských státech jde o výrobky z mořských živočichů a v USA se jedná o vsudypřítomné arašidy.

U nás ve střední Evropě jsou velmi časté zkřížené alergie mezi pylem a potravinami rostlinného původu. Co se týče mléka, často se ve světě objevuje tzv. **laktózová intolerance**. Její výskyt je velmi závislý na genetické výbavě daného obyvatelstva, např. v Mexiku je nad 70 %, v jihovýchodní Asii dokonce 90–98 %. Ve střední Evropě je výskyt od 4 do 37 %. Nejnižším procentem se mohou pochlubit země severní Evropy (5 %).

Informace o výskytu jednotlivých alergenů podle přílohy II výše uvedeně-

ho nařízení může být uvedena **přímo v jídelníčku u názvu pokrmu** například číslem s odkazem na vysvětlivky. Pokud zvolíme tuto variantu, pak navíc ještě musíme rozlišit podskupiny u skupin alergenů – obiloviny a skořápkové plody (viz tabulka).

” Laktózová intolerance závisí na genetické výbavě – v jihovýchodní Asii jí trpí téměř každý, v České republice cca 4–37 %.

Další možností je **informovat spotřebitele prostřednictvím personálu**. Na jídelníčku může být informace o tom, že informace o alergenech podá na vyžádání personál kuchyně. Ten však musí být **řádně vyškolen** a musí být schopen uvedenou informaci skutečně pravdivě podat. Další možností je, že alergenní složka je přímo uvedena v názvu potraviny nebo jídla. Je tedy na

mace týkající se dováženého pokrmu nebo potraviny byly **předány výdejně**, aby bylo možno poskytnout povinné informace o potravinách konečnému spotřebiteli.

Je nutné, aby informace týkající se obsažených alergenů předávané

konečnému spotřebiteli byly aktuální. Informace je tedy potřeba **revidovat, pokud upravujeme receptury pokrmů**.

Nařízení 1169 upravuje i prodej potravin na dálku, za který lze považovat také například objednávání obědů v rámci webových aplikací objednávkových systémů školních jídelen. S těmito systémy se setkáváme častěji v základních a dalších typech škol, ale najdou se i mateřské školy, které objednávkové systémy využívají. V těchto případech musí být spotřebitel, resp. zákonný zástupce objedávající pokrm, o obsažených alergenech **informován již v průběhu objednávání**.

Informace musí být k dispozici ale i následně v době, kdy si strážník pokrm odebírá. ■

Autorka působí jako vedoucí oddělení hygieny dětí a mladistvých KHS Středočeského kraje

Vyznačování podskupin alergenů

U skupiny alergenů č. 1 a 8, tj. obiloviny a skořápkové plody, je nutné při označování ještě rozlišit konkrétní podskupinu alergenů:

Alergen č. 1 – obiloviny obsahující lepek	1a – pšenice, 1b – žito, 1c – ječmen, 1d – oves, 1e – špalda, 1f – kamut
Alergen č. 8 – skořápkové plody	8a – mandle, 8b – lískové ořechy, 8c – vlašské ořechy, 8d – kešu ořechy, 8e – pekanové ořechy, 8f – para ořechy, 8g – pistácie, 8h – makadamie