

ALERGÉNY V POTRAVINÁCH

Školské stravovanie

Označovanie alergénov v stravovacích službách

- Smernica č. 2000/13/ES Európskeho parlamentu a Rady v znení smernice č. 2003/89/ES, smernice č.2005/26/ES a smernice č. 2007/68/ES z novembra 2007
- Výnos Ministerstva pôdohospodárstva a Ministerstva zdravotníctva SR č. 1187/2004 – 100 o označovaní potravín v znení výnosu č. 1761/2005 – 100 a výnosu č. 3069/2005 – 100



Alergia na potraviny

- Je to odpoveď imunitného systému človeka spravidla na bielkovinu, ktorá sa v potravine nachádza.
- Alergickú reakciu môže vyvolať až 170 potravín.

Čo sa stane po skonzumovaní potravy, ktorá obsahuje alergén?

- Alergén vyvolá v organizme zložitú biochemickú reakciu.
- Alergická reakcia sa môže dostaviť už o niekoľko minút alebo až o niekoľko hodín, či dní.

Typické príznaky a prejavy alergií

- kožné – ekzém, opuch, žihľavka
- dýchacie – nádcha, bronchitída, astma
- zažívacie – nechutenstvo, nevoľnosť, bolesti v oblasti brucha, zvracanie, hnačky, zápcha



Zoznam alergénnych zložiek

1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut) a výrobky z nich.



2. Kôrovce a výrobky z nich.



3. Vajcia a výrobky z vajec.



Zoznam alergénnych zložiek - pokračovanie

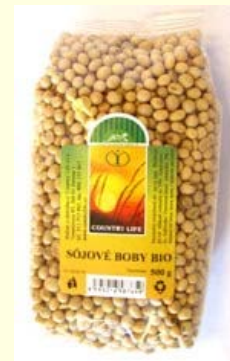
4. Ryby a výrobky z rýb



5. Arašidy a výrobky z nich



6. Sója a výrobky zo sóje

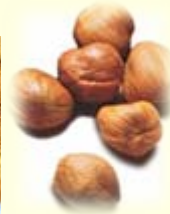


Zoznam alergénnych zložiek - pokračovanie

7. Mlieko a výrobky z mlieka.



8. Orechy a výrobky z orechov.



9. Zeler a výrobky zo zeleru.



10. Horčica a výrobky z horčice



Zoznam alergénnych zložiek - pokračovanie

11. Sezamové semená a výrobky
z nich



12. Oxid siričitý a siričitany (o koncentrácii viac
ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l, sušené ovocie,
ovocné konzervy, výrobky zo zemiakov)

Povinnosť informovať spotrebiteľa

- Alergény musia byť povinne uvedené a označené na obale výrobkov – buď ako priama zložka alebo na výrobku musí byť slovné oznámenie.
- Spotrebiteľ musí byť na výrobku informovaný aj o možnosti tzv. krížovej kontaminácie všetkými alergénmi, ktoré sú uvedené na zozname.
- Jedlá a potraviny ktoré obsahujú alergény musia byť označené takým spôsobom, aby boli spotrebiteľia na tieto látky upozornení. Táto povinnosť sa týka aj školských jedální.

Čo z toho vyplýva pre vedúce školských jedální?

- Kontrolovať etikety výrobkov.
- Podrobne preskúmať receptúry.
- Informovať spotrebiteľov –rodičov detí na jedálnom lístku.

Označovanie alergénov v JL - vzor

Deň	DESIATA			OBED			OLOVRANT		
	Číslo normy	Názov pokrmu	gramy	Číslo normy	Názov pokrmu	gramy	Číslo normy	Názov pokrmu	gramy
pondelok	16.001	chlieb pšeničný	50	1.047	Pol.rybacia so zeleninou a zemiakmi 9	200	16.001	chlieb pšeničný	50
	0.005	Nátierka drožďová s vajcom 7,3	15	10.001	buchty na pare s lekvárom a čokoládovou polevou 1,3,7	160	0.036	Nát.šunková s taveným syrom 7	17
	13.044	paprika	35	15.011	mlieko	200		paradajka	14
	15.007	čaj šípkový s medom	200				15.005	čaj ovocný	200
utorok	16.001	žemľa	60	1.044	Pol.paradajková so syrom a ovsenými vločkami 1,7	200	12.017	Puding s ovocím 7	115
	0.003	maslo	15	2.055	Štefánska hovädzia pečienka 1,3	35/70	15.003	čaj čierny s citrónom	200
		mandarínka	50	11.041	zemiaky varené	120			
	15.005	čaj ovocný	200	13.017	šalát paradajkový s pórom	80			
			15.013	voda s ovocným sirupom banán	200 100				

Alergény:

1 obilniny, 2 kôrovce, 3 vajcia, 4 ryby, 5 arašidy, 6 sójové zrná, 7 mlieko, 8 orechy, 9 zeler, 10 horčica, 11 sezamové semená, 12 kysličník siričitý a siričitany.