

Milí strávníci, vážení rodiče,

různými druhy alergií trpí až 30% populace a neustále přibývá jak alergiků tak alergenních potravin.

Od 13.12.2014 nabývá účinnost Nařízení EU 1169/2011, kterým vzniká povinnost při nákupu potravinářských výrobků nebo výdeji jídel ve veřejném stravování vyznačit u výrobků alergeny, které obsahují.

Tato povinnost se týká všech výrobců potravin, všech článků veřejného stravování (restaurací, jídelen, nemocnic).

Zákonné ustanovení určuje jídelnám „jasně a zřetelně označit“ stravu tak, aby byl strážník jasně a dostatečně informován o tom, že je alergenní složka v potravine (jídle) přítomna.

Naše školní jídelna bude označovat vyrobený pokrm s alergenní složkou tak, že za polévku a hlavní jídlo uvede číslicemi alergeny, které se v pokrmu nacházejí. Na stránkách školy a na nástěnce vedle jídelního lístku bude přiložen seznam legislativně stanovených alergenů s číselným označením. Každý strážník bude okamžitě vidět, jaký alergen oběd obsahuje. Tuto skutečnost si musí každý strážník sám hlídat a případně si oběd dle potřeby odhlásit.

**Co jsou to alergeny:** 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 alergeny a jsou napadány imunologickou obranou organismu.

**Alergická reakce vzniká zpravidla 1 hodinu po použití.**

**Projevy alergické reakce:** kýčání, svědění, kopřivka, otoky, nadýmání, dýchací potíže, svědění rtů a úst, nevolnost, křeče, průjmy – 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.

Jana Menšíková, ved. Šj Plumlov