

V Chornicích dne 24. 11. 2014

Vážení strážníci, vážení rodiče,

různé druhy alergií postihují až 30% populace a na alergii není lék. Každý jedinec musí zjistit podle příznaků, jakých potravin se musí vyvarovat.

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 alergen a jsou napadány imunologickou obranou organismu.

Alergická reakce vzniká zpravidla 1 hodinu po použití.

Projevy alergické reakce: kýchání, svědění, kopřivka, otoky, nadýmání, dýchací potíže, svědění rtů a úst, nevolnost, křeče, průjem – 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.

EU specifikovala 14 hlavních potenciálních alergenů, které podléhají legislativnímu značení.

Číslo	Alergen
1.	Obiloviny – obsahují lepek – nejedná se o celiakii, výrobky z nich
2.	Korýši a výrobky z nich – patří mezi potraviny ohrožující život
3.	Večce a výrobky z nich – patří mezi potraviny ohrožující život
4.	Ryby a výrobky z nich
5.	Podzemnice olejná (arašidy) a výrobky z nich -patří mezi potraviny ohrožující život
6.	Sojové boby (sója) a výrobky z nich
7.	Mléko a výrobky z něj – patří mezi potraviny ohrožující život
8.	Skořápkové plody a výrobky z nich – jedná se o všechny druhy ořechů
9.	Celer a výrobky z něj
10.	Hořčice a výrobky z ní
11.	Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
12.	Oxid siřičitý a siřičitany – v koncentracích vyšších než 10 mg
13.	Vlčí bob (LUPINA) a výrobky z něj
14.	Měkkýši a výrobky z nich

Od 13.12.2014 nabývá účinnost Nařízení EU 1169/2011, kterým vzniká povinnost při nákupu potravinářských výrobků nebo jídel ve veřejném stravování vyznačit u výrobku stanovený alergen, který obsahuje.

Tato povinnost se týká všech výrobců potravin, všech článků veřejného stravování (restaurací, jídelen, nemocnic atd.). Zákonné ustanovení určuje vedoucím jídelen „**jasně a zřetelně označit**“ stravu tak, že bude strážníka dostatečně **informovat o tom, že je alergenní složka v potravině přítomna**, či o tom,

že některá složka pochází z alergenu uvedeného ve zmíněném seznamu legislativně značených alergenů.

Školní jídelna označí u vyrobeného pokrmu **alergenní složku**, ale **nebude brát zřetel** na jednotlivé přecitlivělosti strávníků. **Tuto skutečnost si musí každý strávník sám hlídat.** Není možné se věnovat při výrobě jídel strávníkům s potravinovou alergií jednotlivě, takže případným žádostem nebude vyhověno.

Na naší škole budou již od 1. prosince 2014 přítomné alergeny označeny na jídelních lístcích číslicí. Na stránkách školy a na nástěnce vedle jídelního lístku bude přiložen seznam legislativně stanovených alergenů s číselným označením. Každý strávník bude okamžitě vidět, jaký alergen oběd obsahuje. Školní stravování zajišťuje stravování dětí a žáků podle jednotlivých věkových kategorií a výživových požadavků. Nelze spojit dietní stravování s přecitlivělostí na některý alergen.

Jídelna má pouze funkci informační tak, jako každý výrobce potravin a pokrmů.

Vážení rodiče,
pokud Vaše dítě trpí přecitlivělostí na některý z alergenů, sledujte prosím jídelní lístky a podle potřeby mu oběd odhlaste.

Děkuji Vám za pochopení.

Mgr. Jaroslav Vyhlídal
ředitel školy

