

Úvod

Všichni jistě víme, že od 13.12.2014 vznikla nová povinnost pro školní jídelny informovat strávnicky o možném výskytu alergenů v připravovaných pokrmech. Jako každá novinka i tato přináší mnoho dotazů a dohadů ve stylu... „a jak to vlastně celé funguje?“.

Připravili jsme proto tento článek, abychom přiblížili celou problematiku všem zájemcům. Je určen především pro samotné strávnicky školních jídelen, které bychom zde současně rádi ujistili, že firma VIS poskytla a poskytuje všem uživatelům našich programů plnou podporu proto, aby evidenci alergenů na jídelních lístcích, objednacích místech či na internetu a mobilním telefonu vedli plně v souladu s příslušnými právními předpisy.

Právní normy

Řídícím právním dokumentem je **Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům**. Nebudeme zde podrobně rozebírat jednotlivé pasáže tohoto nařízení. Pro zájemce zde pouze uvedeme odkaz na tento dokument a ponecháme na každém individuálně, zda si dané nařízení prostuduje či nikoliv. Nařízení EU č. 1169/2011 naleznete v plném znění [ZDE](#).

Proč sledovat alergen

Možná mnohé z nás napadne, zda není požadavek na evidenci alergenů přehnaný, zda to není opět nějaký výmysl evropských úředníků, a vždyť léta jsme to bez alergenů také zvládali. Toto vše ponechme stranou, stejně by to byly pouze spekulace, a ukažme si jeden praktický příklad. Nyní si zahrají na alergika, který nesmí jíst mák. Na jídelně upekli buchty s mákem a na druhý oběd je vepřový řízek. Tak co byste mi nabídli? Řízek? Ne, děkuji. Tento den budu bohužel o hladu, i když jíst vepřové řízky mě velmi baví. Ptáte se proč? Je to prosté. Strouhanka vyrobená z rohlíků může obsahovat též mák, který byl původně použit jako posyp rohlíku nebo bulky, ze které pak byla strouhanka vyrobená. Zde je vidět, jak záhadné cesty si mohou najít alergické potraviny ke svým alergikům. **Sledování alergenů při výrobě jídel ve školní jídelně má tedy jistě své opodstatnění.**

Seznam alergenů

Není v naší kompetenci a ani cílem zde uvádět odborné definice či dokonce celá pojednání na téma „potravinová alergie“. Uvedeme si zde alespoň plný výčet alergických potravin tak, jak je definován výše uvedeným nařízením EU 1169/2011.

PŘÍLOHA II

LÁTKY NEBO PRODUKTY VYVOLÁVAJÍCÍ ALERGIE NEBO NESNÁŠENLIVOST

1. Obiloviny obsahující lepek, konkrétně: pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich, kromě:

- glukózových sirupů na bázi pšenice, včetně dextrózy;
- maltodextrinů na bázi pšenice;
- glukózových sirupů na bázi ječmene;
- 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, kromě:

- rybí želatiny použité jako nosič vitaminových nebo karotenoidních přípravků;
- rybí želatiny nebo vyziny použité jako čířící prostředek u piva a vína

5. Jádra podzemnice olejně (arašíd) a výrobky z nich

6. Sójové boby a výrobky z nich, kromě:

- a) zcela rafinovaného sójového oleje a tuku;
- 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), kromě:

- a) syrovátky použité k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu;
- b) laktitolu

8. Skořápkové plody, konkrétně: mandle (*Amygdalus communis* L.), lískové ořechy (*Corylus avellana*), vlašské ořechy (*Juglans regia*), kešu ořechy (*Anacardium occidentale*), pekanové ořechy (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), para ořechy (*Bertholletia excelsa*), pistácie (*Pistacia vera*), makadamie (*Macadamia ternifolia*) a výrobky z nich, kromě ořechů použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu

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 SO₂, které se propočítají pro výrobky určené k přímé spotřebě nebo ke spotřebě po rekonstituování podle pokynů výrobce

13. Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj

14. Měkkýši a výrobky z nich

Vidíme, že zákon rozlišuje 14 různých alergenů. Jak se s těmito alergeny setkáme na jídelně? Popíšeme si to v dalších odstavcích.

Alergeny na jídelním lístku

Povinnost sledovat alergeny ve školní jídelně znamená, že strávnick musí mít možnost zjistit obsah alergenů v nabízeném jídle ještě před samotným výdejním dnem, aby si mohl případně stravu odhlásit nebo si přihlásit něco jiného, pokud mu jídelna nabízí výběr z více jídel. Je tedy logické, že se musí objevit příslušné alergeny na jídelním lístku. Aby však jídelní lístek plnil svou základní funkci, musí být především přehledný. Podívejte se na tento jídelní lístek jednoho dne:

Polévka: Polévka celerová

Oběd 1: Hovězí guláš, Houskový knedlík, Čaj

Oběd 2: Domácí buchty plněné mákem, Kakao

A nyní doplníme k jídlům příslušné alergeny:

Polévka: Polévka celerová (obsahuje alergeny: Celer, Obiloviny obsahující lepek, Mléko, Vejce)

Oběd 1: Hovězí guláš, Houskový knedlík, Čaj (obsahuje alergeny: Obiloviny obsahující lepek, Vejce, Mléko)

Oběd 2: Domácí buchty plněné mákem, Kakao (obsahuje alergeny: Obiloviny obsahující lepek, Vejce, Mléko)

Vše je z hlediska zákona v naprostém pořádku. Ale líbí se vám takový nepřehledný seznam? Já osobně bych se v takovém jídelním lístku jako strávnick brzy ztratil. Při sestavení jídelníčku je proto vhodné použít čísla jednotlivých alergenů (viz vypsany seznam výše) a pro strávnicka uvést jejich výčet pro celý jídelníček najednou. Proto se na jídelně ve většině případů setkáme s touto podobou jídelního lístku:

od 12.12.2014 do 12.12.2014

Pátek 12.12.2014

Polévka Celerová polévka (obsahuje al. : 09, 07, 03, 01)

Oběd 1 Hovězí guláš, Houskové knedlíky (kynuté), Čaj (obsahuje al. : 01, 03, 07)

Oběd 2 Domácí buchty plněné mákem, Kakao (obsahuje al. : 01, 03, 07)

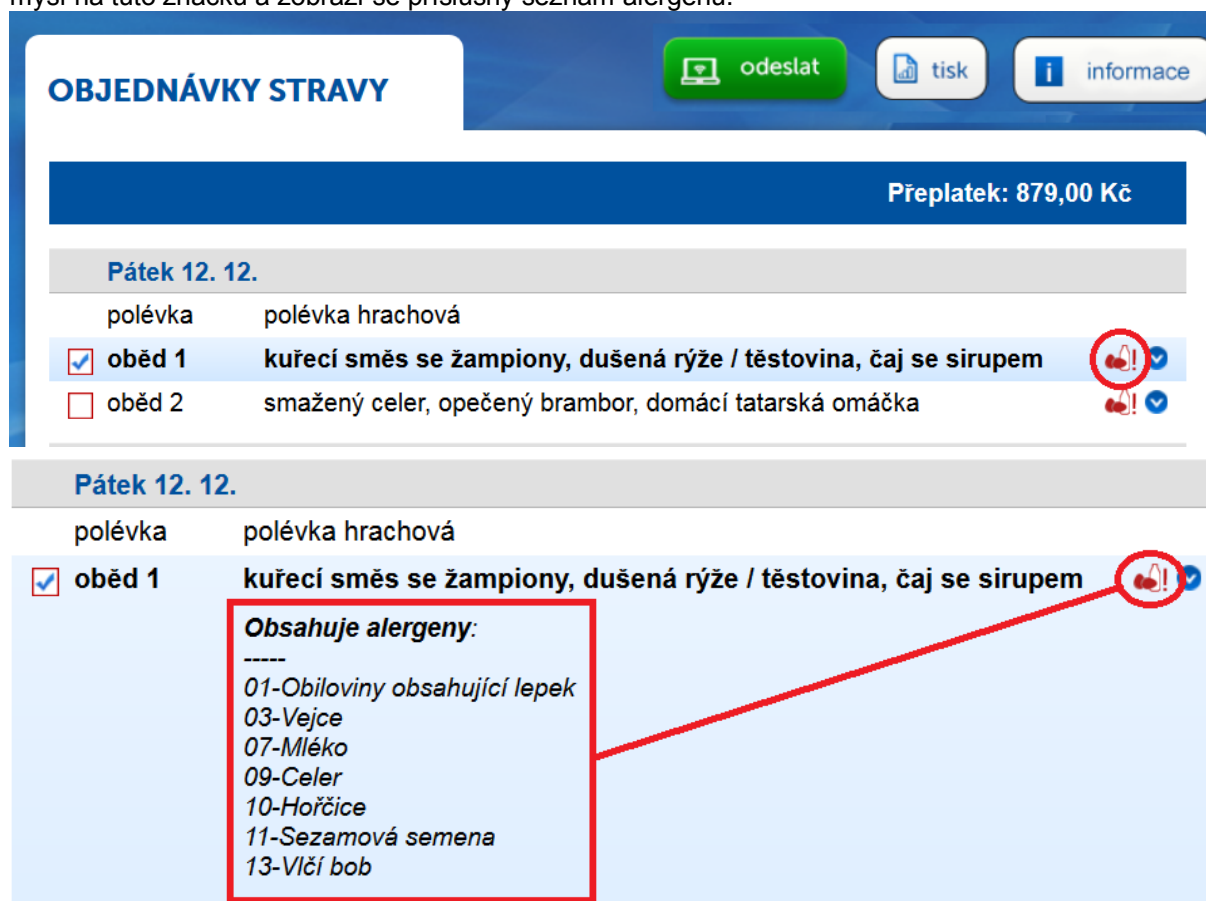
Seznam alergenů: 01 Obiloviny obsahující lepek 07 Mléko
03 Vejce 09 Celer

Zobrazení alergenů na objednacích místech

V předchozím odstavci jsme si ukázali, jak vypadají alergenové ikony na tištěném jídelníčku. Toto však není jediné místo, kde se lze seznámit s alergeny. Zde záleží na tom, jaká objednacích místa vaše jídelna používá. Postupně si zde popíšeme všechny možné varianty.

Internet – klasické zobrazení na počítači

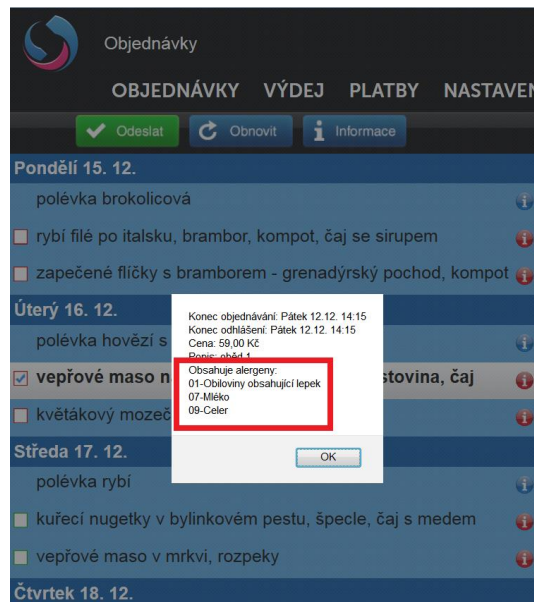
Pokud si stravu objednáme na internetu z počítače, obvykle používáme zobrazení dialogu pro objednávání. Seznam alergenů je „schován“ pod značkou vpravo od názvu jídla. Pak stačí poťukat myší na tuto značku a zobrazí se příslušný seznam alergenů.



The screenshot shows a web interface for ordering food. At the top, there are buttons for 'odeslat', 'tisk', and 'informace'. Below that, a blue bar indicates the total amount: 'Přeplatek: 879,00 Kč'. The main content area is divided into sections for 'Pátek 12. 12.'. Under each date, there are two columns of food items. The first column lists 'polévka' and 'oběd 1' (checked) and 'oběd 2' (unchecked). The second column lists 'polévka hrachová', 'kuřecí směs se žampiony, dušená rýže / těstovina, čaj se sirupem', and 'smažený celer, opečený brambor, domácí tatarská omáčka'. To the right of each item is a red icon with a white exclamation mark, indicating allergens. A red box highlights the allergen list for the 'kuřecí směs...' item, which is: 'Obsahuje alergený: ----- 01-Obiloviny obsahující lepek 03-Vejce 07-Mléko 09-Celer 10-Hořčice 11-Sezamová semena 13-Vičí bob'. A red line connects the allergen icon to this list.

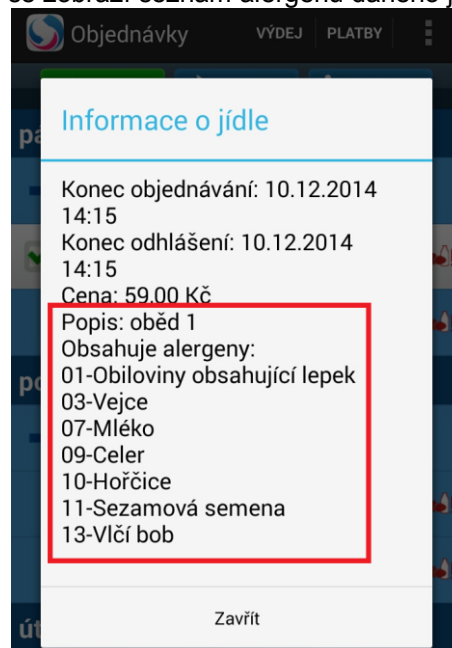
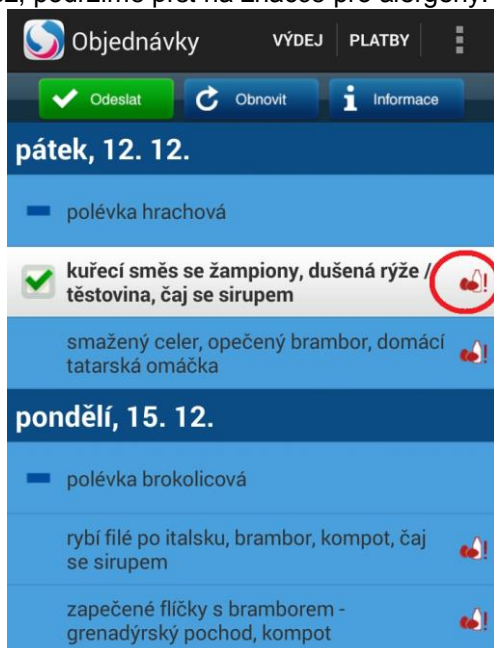
Internet – zobrazení na mobilním telefonu

Pokud si stravu objednáme na internetu z mobilního telefonu (tj. používám internetový prohlížeč mobilního telefonu), obvykle používáme zobrazení dialogu pro objednávání uvedené na obrázku. Seznam alergenů je „schován“ pod značkou vpravo od názvu jídla. Pak stačí přidržit prst na této ikoně. Tím se zobrazí příslušný seznam alergenů.



Mobilní aplikace Strava.cz pro Android

Pokud používáme tzv. „chytrý“ telefon s operačním systémem Android a používáme aplikaci **Strava.cz**, podržíme prst na značce pro alergen. Tím se zobrazí seznam alergenů daného jídla.



Objednací box ovládaný klávesnicí

Na objednacím boxu, který ovládáme klávesnicí (tj. nemá dotykovou obrazovku), jsou alergenové značky zobrazeny automaticky podle jídla, které si na monitoru zvolíme. Přičemž před názvem jídla vidíme značku, která oznamuje, že toto jídlo nějaké alergenové obsahuje.

Den	Druh jídla	Obj AL	Název jídla
Historie plateb			
12/12	polévka		Polévka celerová
Pátek	oběd 1		Hovězí guláš, Houskový knedlík, Čaj
	oběd 2		Domácí buchty plněné mákem, Kakao

Období od: 12.12.2014
 do: 25.12.2014
 Jméno: Pacovský René

Obsahuje alergen
 Obiloviny obsahující lepek
 Vejce
 Mléko

Pozn.: pokud má box malý monitor, a informace o alergenech se nevejdu na pravou stranu, tak jsou zobrazeny ve stavovém řádku dole.

Objednací box s dotykovou obrazovkou

Na objednacím boxu, který ovládáme poťukáním na monitoru boxu, vyvoláme seznam alergenů ťuknutím na značku vpravo na řádku s názvem jídla. Navíc se čísla příslušných alergenů vždy zobrazují ve spodní části monitoru.

Strážník: Pacovský René
Konto: 0,00 Kč

15.12. Po *
16.12. Út *
17.12. St
18.12. Čt
19.12. Pá
20.12. So
21.12. Ne

Druh Jídelníček (Út 16.12.)	Stav	Alergeny
Polévka celerová po		
o1 Hovězí guláš, Houskový knedlík, Čaj	✔	
o2 Domácí buchty plněné mákem, Kakao		

Seznam alergenů
 Obiloviny obsahující lepek
 Vejce
 Mléko
 OK

Obsahuje alergen: 01,03,07,09

Ostatní objednávací místa

Na dalších objednávacích místech alergenové značky z technických důvodů zobrazeny nelze. Zde obvykle obsluha jídelny pověsí v blízkosti jídelního lístku seznam příslušných alergenů.

Změna alergenů v den výdeje

Již víme, že na jídelně musíme mít vyvěšený jídelní lístek s příslušnými alergeny a podle toho si můžeme řídit své objednávky stravy. Může se však stát, že při výrobě daného pokrmu musela kuchařka použít jinou surovinu s alergenem, který nebyl uveden na jídelním lístku. Toto musíme jako strážníci respektovat. Dodavatel může například dovézt jiný materiál, než byl původně objednaný. Pak je obsluha povinná vyvěsit na místo výdeje oznámení o tom, že je obsah alergenů jiný, než byl v době objednávání.

Otázky a odpovědi

Na závěr jsme pro vás připravili několik otázek a odpovědí, které by se v souvislosti se sledováním alergenů mohly objevit.

Otázka: Musí brát na jídelně ohled na mou potravinovou alergii při sestavování jídelníčků?

Odpověď: Nemusí. Neexistuje žádný právní podklad, podle kterého by měla vedoucí školní jídelny při sestavování jídelníčku brát ohled na potravinové alergie konkrétních strávnicků.

Otázka: Musí uvádět jídelna na jídelníčku úplně všechny alergické potraviny, které existují?

Odpověď: Nemusí. Výčet potravin je dán Nařízením EU č. 1169/2011. Tyto alergenů se musí objevit na jídelním lístku. Ostatní jsou nepovinné.

Otázka: Můžu odebrat jen část jídla bez alergenů, například jen polévku nebo knedlíky bez omáčky?

Odpověď: Ano. Toto je možné si vždy domluvit s obsluhou na výdeji.

Otázka: Co mám dělat, když jsou „mé“ alergenů ve všech nabízených jídlech?

Odpověď: Nezbyvá než si daný den odhlásit a zajistit si stravování jiným způsobem.

Otázka: Jak poznám, že jsem alergický na nějaké jídlo?

Odpověď: Potravinová alergie je vždy podložena předchozím lékařským vyšetřením. Každý reaguje na alergické podněty jinak a v různé míře. Konkrétní projev je pak danému jedinci známý a měl by vědět, jak na něj reagovat. Pokud vyšetřen(a) nejste, a máte pocit alergické reakce, vyhledejte lékaře.

Otázka: Mohu považovat za alergické jídlo to, které mi nechutná?

Odpověď: Nemůžete. Nepletme si pojmy „alergický“ s „nechutná mi“. Alergie je nemoc podložená lékařským vyšetřením. Nechutenství je individuální problém daného strávnicka a neohrožuje jeho zdraví.