

# V menze jihlavské vysoké školy mají alergeny pod kontrolou

18.6.2025 - | Krajská hygienická stanice kraje Vysočina

**Krajští hygienici provedli kontrolu v menze Vysoké školy polytechnické v Jihlavě. Cílem bylo ověřit, jestli provozovatel poskytuje strávnickům jasné a pravdivé informace o alergenech a zda je dodržována správná hygienická praxe. Výsledky kontroly i provedených laboratorních testů neprokázaly žádné skryté alergeny. Jihlavská menza obstála bez výhrad.**

Hygienici prověřovali, jestli provozovatel stravovacích služeb poskytuje spotřebitelům pravdivé a srozumitelné informace o alergenech. Na jídelním lístku ověřovali správné označení alergenů v pokrmech. Zároveň odebrali vzorky hotových jídel ke zjištění přítomnosti alergenů jako mléko, vejce, arašídý a skořápkové plody, sezam, lupina a ryby.

*„Laboratorně jsme ověřovali, jestli pokrmy obsahují skutečně pouze ty alergeny, které byly provozovatelem deklarovány v jídelníčku. Také jsme porovnávali, jestli jsou všechny informace o alergenech obsažených v použitých surovinách přeneseny na označení alergenních látek ve výsledných pokrmech. Veškeré informace o alergenech byly uvedené správně, včetně těch vyskytujících se ve stopovém množství,“* popisuje kontrolu MVDr. Petr Soustružník, vedoucí oddělení hygieny výživy KHS kraje Vysočina. Jediným spolehlivým způsobem, jak alergickým reakcím předejít, je vyhýbat se konzumaci potravin obsahujících alergeny. I malé množství těchto látek může u citlivých jedinců vyvolat reakci, proto je jejich správné a přesné uvádění tak zásadní.

*„Zaměřili jsme se také na celkovou hygienickou úroveň provozu. Ověřovali jsme, jestli nedochází ke křížové kontaminaci v průběhu přípravy pokrmů. Současně jsme ověřovali správnost postupů používaných při manipulaci s alergeny, skladování surovin a sanitaci provozu tak, aby se minimalizovalo riziko záměny či nežádoucího přenosu alergenů do pokrmů,“* doplňuje Ing. Šimon Veleba, ředitel odboru hygieny výživy, předmětů běžného užívání a hygieny dětí a mladistvých KHS kraje Vysočina.

Kontrola odhalila jen jeden drobný nedostatek – alergeny byly uváděny pro celé menu (polévka + hlavní jídlo) dohromady. *„Doporučili jsme provozovateli, aby byly alergeny uváděny zvlášť pro každou část menu. Zpřesnění informace strávnickům usnadní výběr a sníží riziko,“* vysvětluje Soustružník.

Jihlavská menza obstála bez výhrad. Kontrola potvrdila, že informace o alergenech jsou správné, a že provoz dodržuje hygienické standardy. *„Je to dobrá zpráva i pro další provozovatele – ukazuje se, že to jde dělat správně a bezpečně,“* uzavírá Veleba.

Potravinové alergie představují reakci imunitního systému na určité složky potravin, které organismus mylně identifikuje jako škodlivé. V rámci dostatečně pestré výživy přijímáme v potravě až 170 látek, které v zásadě mohou vyvolávat alergii. Tyto látky označujeme jako potravinové alergeny. Potravinová alergie se vyskytuje zhruba u 5-8 % dětí a 1-3 % dospělých. Přibližně 220 milionů lidí na celém světě trpí potravinovými alergiemi. Reakce na alergeny mohou být mírné, například svědění či vyrážka, ale v některých případech mohou vést k závažnějším příznakům, jako je zvracení, průjem, sípání nebo dokonce anafylaktický šok. Mezi nejčastější potravinové alergeny patří ořechy, koryši a některé druhy ovoce. I malé množství alergenů může u citlivých jedinců vyvolat reakci. Jediným spolehlivým způsobem, jak předejít alergickým reakcím, je vyhýbat se konzumaci potravin obsahujících tyto alergeny. Z tohoto důvodu evropská legislativa vyžaduje, aby byly na

obalech potravin či v rámci výdeje a prodeje pokrmů jasně uvedeny informace o přítomnosti alergenů, což pomáhá spotřebitelům s alergiemi činit informovaná rozhodnutí.

*Bc. Jana Böhmová, tisková mluvčí KHS kraje Vysočina, e-mail: tisk@khsjih.cz, tel. 567 564 586*

*Zdroj: Potravinové alergie: co to je? | NZIP*

<https://www.khsjih.cz/tiskove-zpravy/cteni/155-v-menze-jihlavske-vysoke-skoly-maji-alergeny-pod-kontrolou>