

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, arašidy 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, korýši 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>