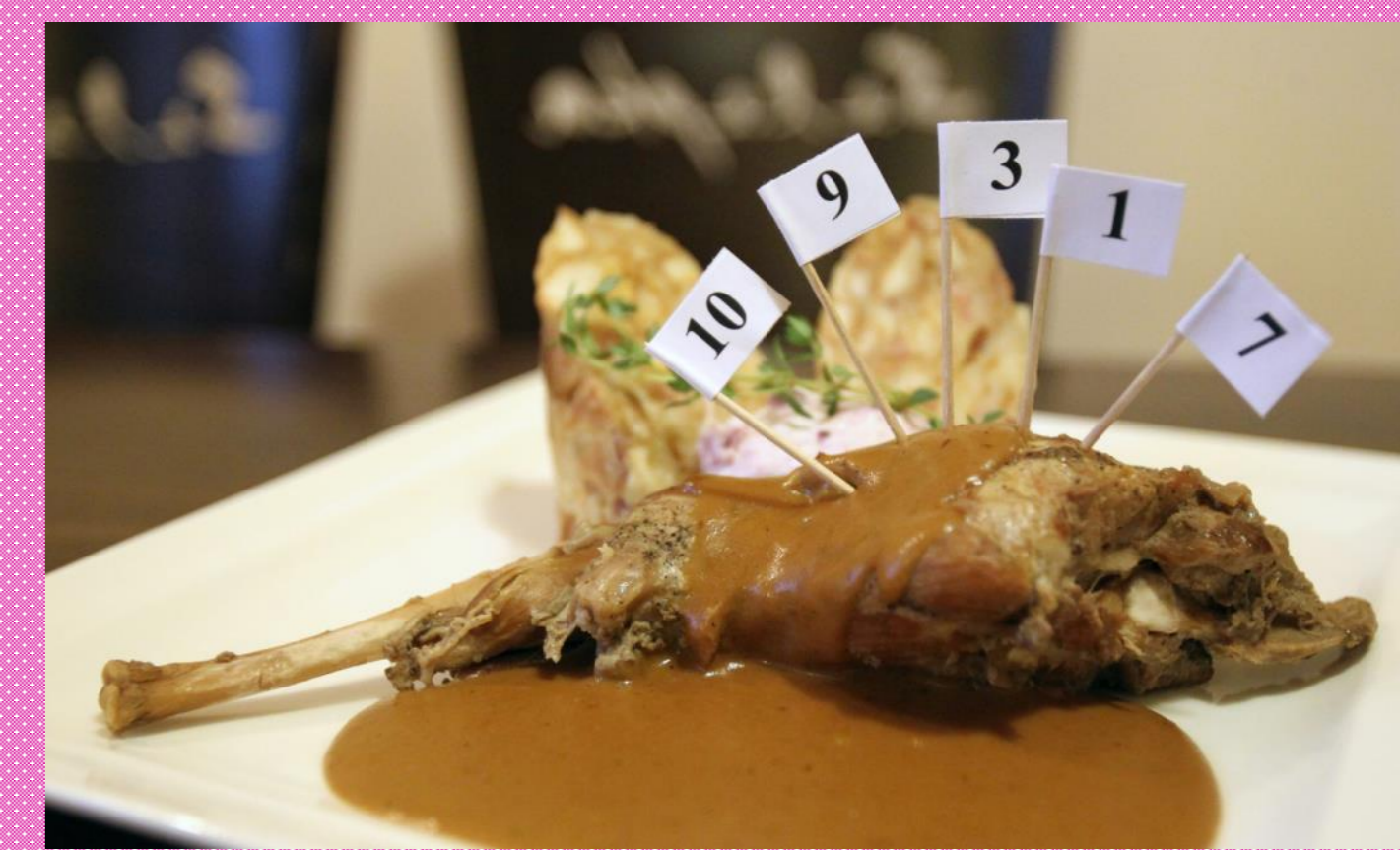


# STANOVENÍ ALERGENU LEPKU V POKRMECH VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ

## Determination of allergen gluten among public catering

Mrňousová, B., Hostovský, M., Fejtová, K., Kameník, J., Bursová, Š.

Veterinární univerzita Brno



### ABSTRAKT

Osob trpících potravinovou alergií v poslední době rapidně přibývá. Rozhodne-li se takový člověk konzumovat pokrm mimo domov, vystavuje se potenciálnímu riziku a je tedy plně závislý na informacích, které jsou mu podány v restauraci či jiném stravovacím zařízení, které pokrm připravuje. Pro osoby trpící přecitlivělostí na jakoukoli potravinu je důvěra ve správné označování potravin a pokrmů nezbytná.

Bohužel ne vždy jsou ale zaměstnanci stravovacích zařízení dostatečně edukovaní a důslední a uváděné alergeny v pokrmu neodpovídají skutečnosti. V rámci studie byly odebírány vzorky v různých stravovacích zařízeních a následně bylo na základě laboratorních testů zjištěno, zda vybraný alergen – lepek (gluten) uváděný či naopak neuváděný výrobcem odpovídá realitě. Výsledky naší studie potvrdily, že údaje uvedené v jídelním lístku nekorespondují vždy s jejich skutečným obsahem alergenu v pokrmu a personál často podává zákazníkovi mylné informace. Tyto naše závěry se shodují se výsledky ostatních vědeckých studií, zabývajících se znalostmi personálu o problematice alergenů v podnicích společného stravování.

### ÚVOD

- ✓ odhaduje se, že nyní může být na celém světě 240–250 milionů lidí postižených potravinovou alergií či intolerancí, tj. 1-3 % dospělé populace a 4-6 % dětské populace)
- ✓ v rámci dostatečně pestré výživy přijímáme v potravě až 170 látek, které v zásadě mohou vyvolávat alergii
- ✓ můžeme sledovat vzrůstající trend, důvody globálního vzestupu nejasné; hypotézy často ukazují na environmentální faktory (dramaticky se měnící životní styl a stravovací návyky)
- ✓ jediným smysluplným opatřením je vyhýbat se spouštěčům – látkám, na které je člověk alergický
- ✓ konzumace pokrmu mimo domov → potenciální riziko → taková osoba je plně závislá na informacích, které jsou mu podány v restauraci či jiném stravovacím zařízení, které pokrm připravuje

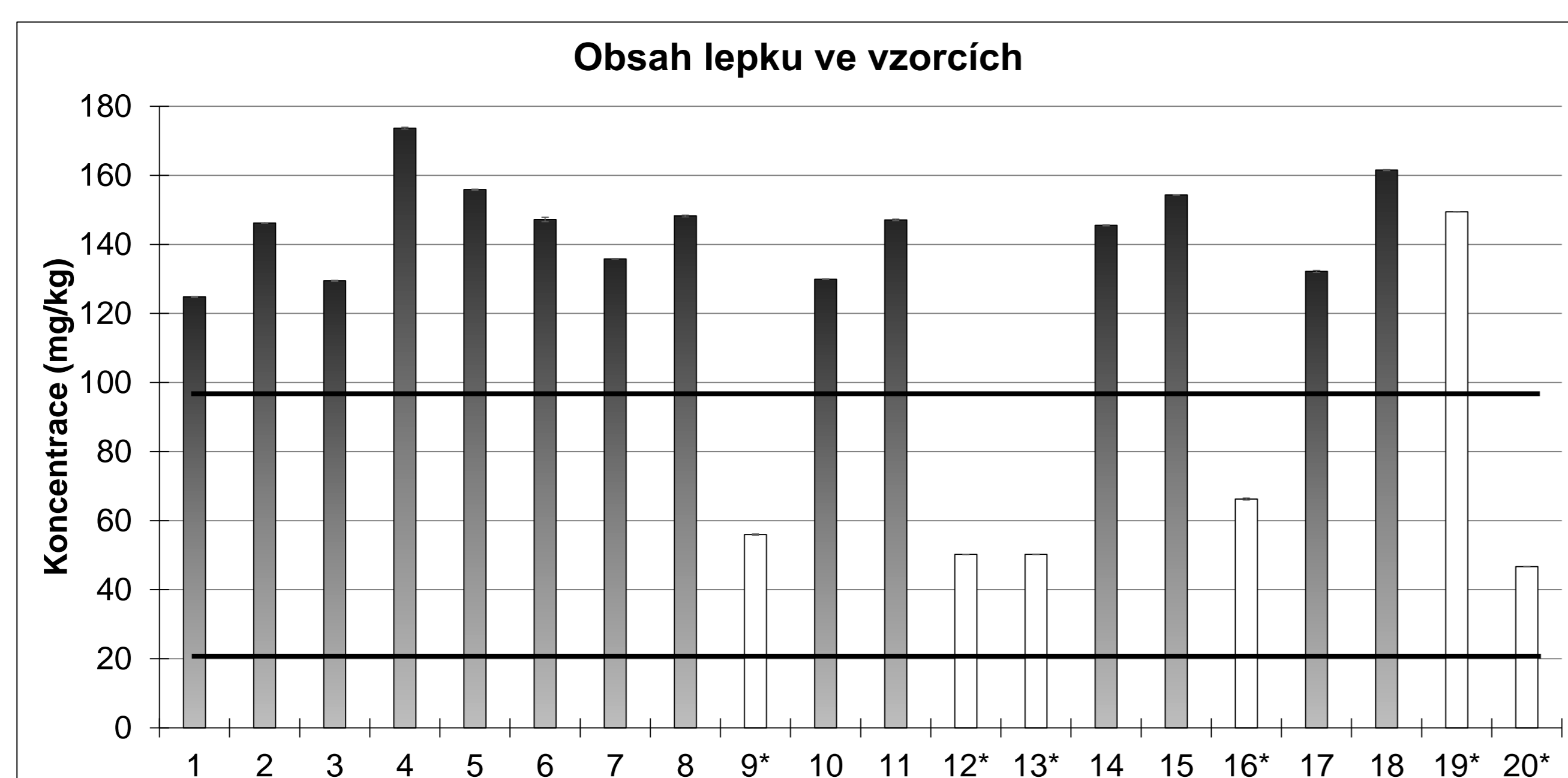
### MATERIÁL A METODIKA

- ✓ odběr vzorků probíhal v restauracích a jiných stravovacích zařízeních v České republice (restaurace, zaměstnanecká kantýna, studentská menza), celkem bylo odebráno 20 vzorků pokrmů, u kterých byl zaznamenán výčet alergenů, tak, jak je uvádělo a předkládalo zákazníkovi stravovací zařízení
- ✓ pro stanovení alergenu ve vzorku byla použita metoda ELISA, souprava RIDASCREEN® Gliadin
- ✓ detekční limit soupravy RIDASCREEN® Gliadin je 0,5 mg/kg (ppm) gliadinu nebo 1 mg/kg (ppm) glutenu
- ✓ vzorky byly extrahovány a připraveny k měření dle návodu od výrobce a následně byly kvantifikovány na readeru Varioskan™ Flash Multimode Reader (Thermo Fisher Scientific Inc.) při vlnové délce 450 nm

### VÝSLEDKY

- ✓ celkově bylo vyšetřeno 20 vzorků. U 70 % vzorků (n = 14) byl alergen lepek deklarován. U zbylých 30 % vzorků (n = 6) výskyt tohoto alergenu deklarován nebyl. Podle grafu vyplývá, že lepek byl detekován u všech stanovovaných vzorků.
- ✓ podle prováděcího nařízení komise (EU) č. 828/2014, o požadavcích na poskytování informací o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v potravinách spotřebitelům se potraviny rozdělují do 3 kategorií, které jsou uvedeny níže, a které v grafu oddělují přímkami na daných hodnotách koncentrace lepku:
  - bez lepku – v potravě, která je prodávána konečnému spotřebiteli, není více než 20 mg/kg lepku
  - velmi nízký obsah lepku – v potravě, která je prodávána konečnému spotřebiteli, není více než 100 mg/kg
  - potravina obsahující lepek – potravina, která je prodávána konečnému spotřebiteli, nesplňuje požadavky pro označení potraviny „bez lepku“, ani „velmi nízký obsah lepku“ (prováděcí nařízení 828/2014)
- ✓ v souladu s výše uvedeným prováděcím nařízením se ve vzorcích č. 9, 12, 13, 16 a 20, které nebyly označeny příslušným alergenem, vyskytovaly stopy lepku (u daných pokrmů mělo být uvedeno tvrzení: „může obsahovat lepek“, nebo „může obsahovat stopy lepku“)

Graf 1: Koncentrace lepku v odebraných vzorcích



### ZÁVĚR

- ✓ časté pochybení v informovanosti zákazníka ze strany stravovacího zařízení
- ✓ údaje uvedené v jídelním lístku nekorespondují vždy se skutečným obsahem alergenu v pokrmu a personál často podává zákazníkovi mylné informace (špatná komunikace se zákazníkem)
- ✓ opomenutí označení alergenu v jídelním lístku, chybějící povědomí o používaných surovinách, neprovedení aktualizace jídelního lístku při změně receptury či kuchaře, křížová kontaminace...
- ✓ informovanost personálu o problematice potravinových alergií v některých provozech veřejného stravování mnohdy neodpovídá nutnému minimu

#### Kontaktní adresa:

Ing. Mgr. Bohdana Mrňousová, Ph.D.,  
Veterinární univerzita Brno, Ústav hygieny a technologie potravin živočišného původu a gastronomie  
Palackého tř. 1946/1, 612 42 Brno  
e-mail: [mrnousovab@vfu.cz](mailto:mrnousovab@vfu.cz)