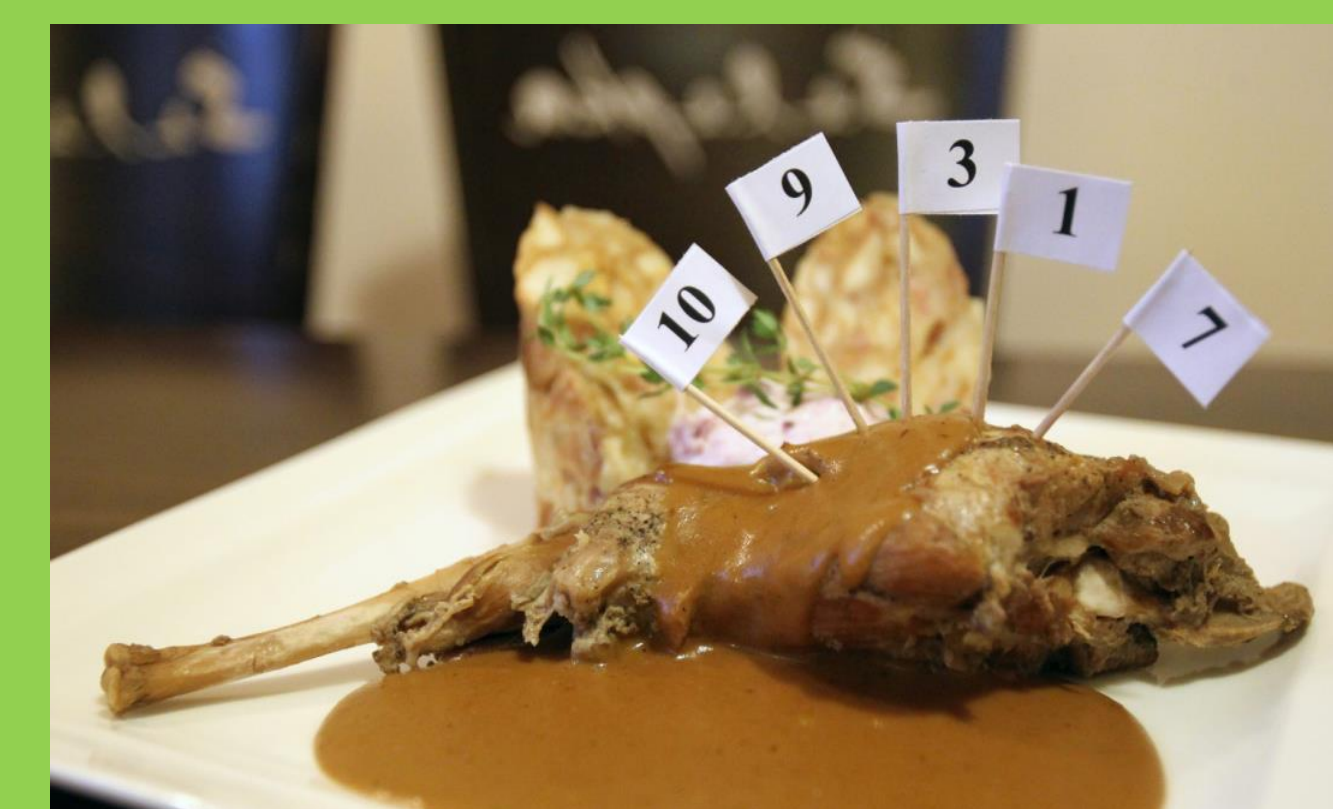


Mléko jako alergen v pokrmech veřejného stravování



Milk as an allergen in public catering

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



ABSTRAKT

Potravinové alergie (PA) jsou nežádoucí, netoxické, imunologicky podmíněné reakce na potravinu. PA souvisí s individuální vnímavostí jedince a podle imunopatie se rozděluje na zprostředkované IgE a nezprostředkované IgE. Odhaduje se, že v současné době může být na celém světě 240–250 milionů lidí postižených potravinovou alergií. Stravování v restauracích a jiných provozech veřejného stravování tak může pro daného člověka znamenat potenciální riziko, protože musí zcela spoléhat na personál stravovacích služeb, aby správně připravili pokrmy bez alergenů. Restaurace jsou velmi specifickým a náročným prostředím, pokud jde o zvládání potravinových alergií. V rámci studie byly odebírány vzorky v různých stravovacích zařízeních a následně bylo na základě laboratorních testů zjištěno, zda vybraný alergen (mléko) 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

ÚVOD

- ✓ alergie na kravské mléko, resp. na jeho bílkovinnou složku (ABKM) je jednou z nejčastějších potravinových alergií v dětství
- ✓ nemoc postihuje asi 1–3 % kojenců, v 90 % případů se projeví už v prvních 3 měsících života
- ✓ tato alergie obvykle samovolně vymizí během prvního roku života, nicméně se uvádí, že u 10 - 15 % pacientů přetrvává alergie až do dospělosti
- ✓ obecně můžeme sledovat vzrůstající trend alergií, 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

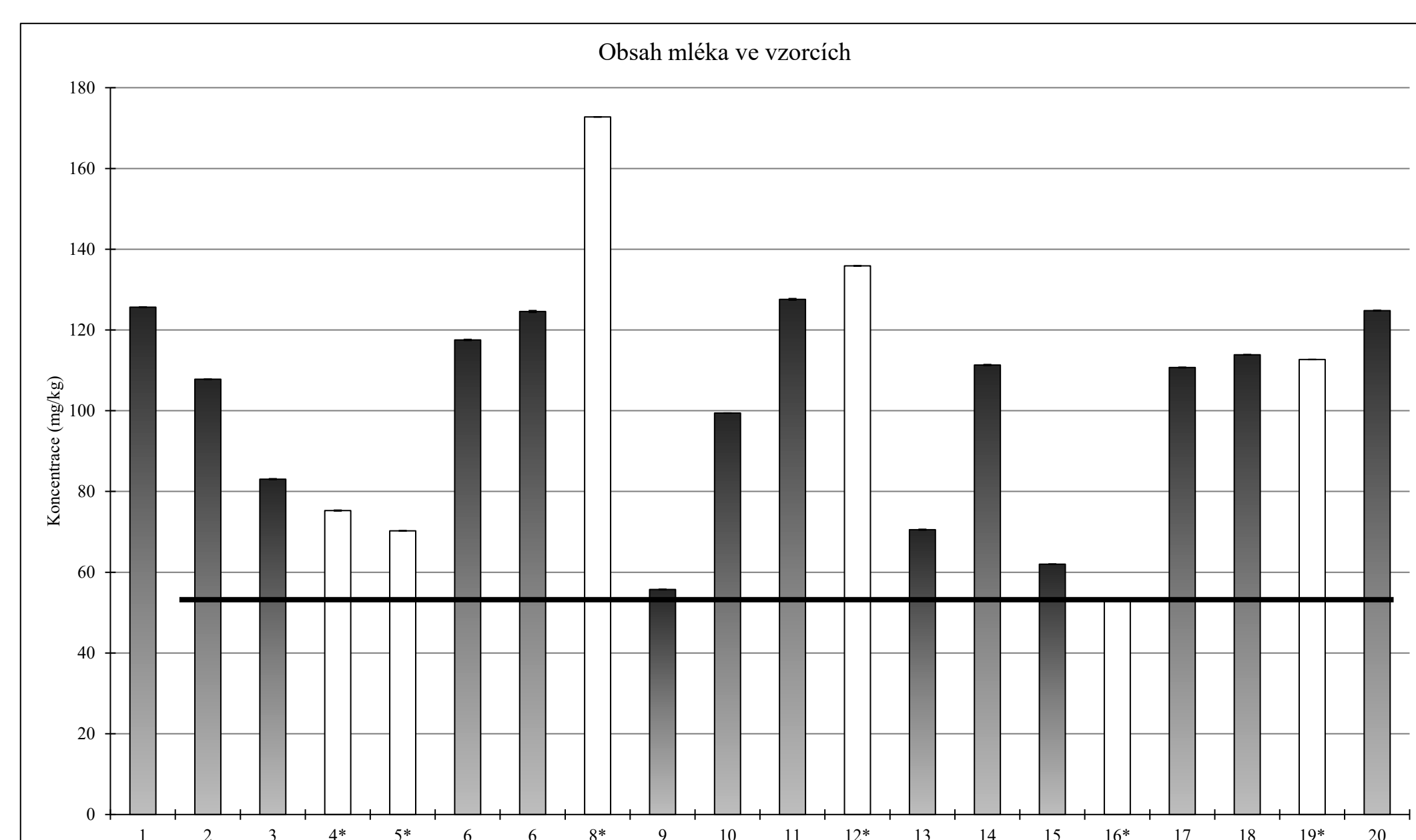
MATERIÁL A METODIKA

- ✓ 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® FAST milk od firmy R-Biopharm AG
- ✓ detekční limit soupravy RIDASCREEN® FAST Milk je 0,7 mg/kg (ppm) mléčného proteinu
- ✓ 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 mléko deklarován. U zbylých 30 % vzorků (n = 6) výskyt tohoto alergenu deklarován nebyl
- ✓ z grafu je patrné, že i ve vzorcích, kde mléko deklarováno nebylo, byl tento alergen prokázán
- ✓ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům – zde vyjmenované alergen, který je třeba uvádět
- ✓ maximální hodnota, která je považována za „nulovou“ - 2,5 mg celkové bílkoviny alergenní složky/kg
- ✓ maximální hodnota, která je považována za „stopové množství“ - 25 mg celkové bílkoviny alergenní složky/kg
- ✓ závažnost reakce jedince se odvíjí dle prahové dávky, která je pro každého individuální
- ✓ výsledky bohužel ukazují na pochybení v informovanosti zákazníka ze strany stravovacího zařízení
- ✓ častou chybou je opomenutí označení alergenu v jídelním lístku, případně chybějící povědomí o používaných surovinách, mezi další nešvary patří neprovedení aktualizace jídelního lístku při změně receptury či kuchaře

Graf 1: Koncentrace mléka v odebraných vzorcích



ZÁVĚR

- ✓ 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