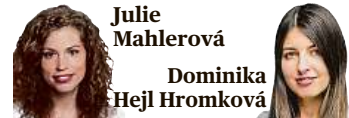


Nebezpečné menu. Alergici naráží na chyby

Restaurace, školy i nemocnice špatně označují alergeny. Lidé redakci popsali své komplikace.



Julie Mahlerová

Dominika Hejl Hromková

Kateřina v listopadu po obědě v restauraci na pražském Andělu dostala velké křeče a bylo jí na omdlení. Má celiakii a nemůže lepek. V jídle, které si dala, ale na menu uvedená jednička značící přítomnost lepku, tedy například pšenice, nebyla.

„Napadlo mě, jestli tam nemohla být sójová omáčka. Když jsme se na to v restauraci ptali, tak mi to potvrdili. Jenže v sójové omáčce pšenice je,“ popisuje Kateřina. A prakticky totožná situace se opakovala ještě

tentýž týden. „Měli kuskus a nebyla u něj napsaná jednička. Kuskus je pšeničný,“ popsala Kateřina. Jméno restaurace si nepřála zveřejňovat, o chybě podnik informovala a věří v nápravu. Po otravě měla ještě týden rozhozené zažívání.

Její zkušenost není ojedinělá. Stravovací zařízení mají povinnost informovat o alergenech v jídlech od roku 2014. Alergenů je celkem 14 a v jídelničkách musí být číslicemi uvedeny v závorce vedle pokrmu. MF DNES na sociálních sítích zveřej-

nila dotaz, zda alergici zažívají něco podobného. Sešlo se více než dvě stě reakcí. Lidé se setkávají se špatným označováním alergenů v menu, jindy jim personál poskytl špatné informace. Nejvíce pak alergici narážejí na neochotu a pocit, že obsluhu a kuchaře otravují.

Volala si záchranku

Veronice Lhotské zjistili ve 29 letech intoleranci na vaječný bílek. Testy si nechala udělat po ekzémch a trávicích problémech. V tě-

hotenství se jí alergie ještě zhoršila. Loni na svatbě kamarádky v hotelu U Královny Elišky v Hradci Králové se personálu hotelu zeptala, zda může některý z dezertů. „Obsluha restaurace mi řekla, že mohu čokoládovou pěnu a krém z mascarpone. Hned po pozření krému mi najela alergická reakce a museli jsme volat záchranku. Situace byla o to komplikovanější, že jsem s sebou měla miminko, které jsem kojila, a nemohli mi podat nejlepší léky,“ svěřila se. ➔ **Pokračování na str. 2**

Otrávil mě v restauraci

Restaurace a jídelny chybují v alergenech. Někdy je špatně označí, jindy je nezná personál. Redakci MF DNES se s negativní zkušeností svěřily více než dvě stovky lidí.



➤ Pokračování ze str. 1

„Jen díky velké ochotě záchranářů, kteří obvolávali lékaře, aby se poradili, mi nakonec podali injekci na místě a počkali se mnou v hotelu, dokud se mi neudělalo lépe,“ dodala Lhotská.

Do hotelu psala už tehdy, nikdo z personálu nereagoval. Až když se o případ začala zajímat redakce, dorazila odpověď s omluvou a nabídkou kompenzace v podobě vouchere na ubytování. „Nevím, co vám k tomu mám říct,“ reagoval na dotaz MF DNES ředitel Tomáš Kleiber s tím, že se jim takovou stížnost nepodařilo dohledat a je možné, že dotyčný zaměstnanec u nich dnes už nepracuje.

Správné označování alergenů kontroluje Státní zemědělská a potravinářská inspekce. Za letošní rok její inspektoři přišli na pochybení v pěti procentech případů. Loni v necelých čtyřech procentech.

„Ačkoliv problémy přetrvávají, došlo ke zlepšení situace. V letech 2015 a 2016 nebyly informace o alergenech poskytnuty v souladu s požadavky právních předpisů ve 12 až 18 procentech kontrol,“ konstatoval mluvčí inspekce Pavel Kopřiva.

Větší problém se ukázal, když inspektoři vybrali vzorky jídla z podniků, u kterých už v minulosti zaznamenali nedostatky, poslali na laboratorní analýzu. V pěti z třiatdvaceti jídel objevili přítomnost alergenu, který tam podle restaurace být neměl. „Jedná se o závažný prohřešek, protože přítomnost nedeklarovaného alergenu v pokrmu může u citlivých jedinců způsobit vážné zdravotní problémy,“ upozornil Kopřiva.

Laxní přístup, žádná změna

Nejnebezpečnější jsou alergie na burské ořišky, ryby či mořské plody. Lidé, kteří na tento typ alergie trpí, by si měli dávat největší pozor. „Při této formě alergie může dojít až k život ohrožující anafylaktické reakci (doprovází ji potíže jako dušnost či pokles krevního tlaku, pozn. red.). Méně zdravotně nebezpečné a poměrně časté jsou alergie na vaječný bílek nebo bílkoviny kravského mléka,“ vyjmenoval alergolog a imunolog Radek Klubal z Medicinského centra Praha. Do-

Informují restaurace o alergenech?

| | Počet kontrol | Počet pochybení při těchto kontrolách |
|-------------------|---------------|---------------------------------------|
| 2021 | 2 465 | 109 (4,4 %) |
| 2022 | 5 243 | 198 (3,8 %) |
| 2023 (do 22. 11.) | 4 471 | 228 (5,1 %) |

Na co si lidé MF DNES stěžovali?

(reakce na výzvu reportérky na sociálních sítích)

„Restaurace tvrdila, že karbanátek je bez lepku, tedy není v něm mouka. Zeptala jsem se, co tam tedy je, a číšník řekl: Maso, vejce, strouhanka.“
Renata

„V lázních jsem řekla, že obsluha neví, co je bezpečné jídlo. U nudlové polévky mi bylo řečeno, že si mohu nalít shora, nudle zůstanou dole.“
Vendula

„V kavárně v Poličce mi tvrdili, že mají tartaletky bez lepku a bez mléka. Pochutnala jsem si a cestou domů na kole jsem asi desetkrát zastavovala, šílený průjem a bolesti.“
Blanka

| označení v jídelničkách | alergen |
|-------------------------|--|
| 1 | obiloviny obsahující lepek (pšenice, ječmen, žito, oves, špald) |
| 2 | korýši |
| 3 | vejce |
| 4 | ryby |
| 5 | podzemnice olejná (arašídy) |
| 6 | sójové boby (sója) |
| 7 | mléko |
| 8 | skořápkové plody (mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie) |
| 9 | celer |
| 10 | hořčice |
| 11 | sezamová semena (sezam) |
| 12 | oxid siřičitý a siřičitany |
| 13 | vlčí bob (lupina) |
| 14 | měkkýši |



Foto: Shutterstock

dal, že tepelná úprava jídla může riziko alergické reakce zmírnit.

Stravovacími zařízeními za chybné uvádění alergenů hrozí pokuta až pět milionů korun. Podle Jiřího Krále z Asociace hotelů a restaurací se ale většinou pokuta pohybuje mezi 10 až 50 tisíci. Záleží i na velikosti podniku a na tom, jestli chybu udělal jednotlivec nebo má podnik špatně nastavený celý systém.

Reportérky MF DNES se na kontrolu alergenů v restauracích také zaměřily. V pražské čtvrti Smíchov poblíž stanice metra Anděl našly chyby ve třech podnicích - v jídelně, kavárně a asijské restauraci.

V jídelně a asijské restauraci měly alergie špatně uvedené v menu. Ve druhé zmiňované nabízely udon nudle používané hlavně v japonské kuchyni. Převážně jsou vyrobené z pšeničné mouky, v jídelním listku ale chybělo v závorce číslo jedna značící lepek. Po upozornění obsluha řekla, že si je špatného značení vědoma.

V kavárně pak nabírali stejnými servírovačmi kleštěmi dezerty s lepem i bez lepku. Koláč z pšeničné mouky se dotýkal toho bezpečkového. V tomto případě obsluha na upozornění reagovala laxně a pasivně. Vypadá to jako banalita, přitom kontaminace taky alergikům a lidem s potravinovou intolerancí může způsobit zdravotní komplikace. „K vyvolání již zmíněné anafylaktické reakce může dojít již při velmi, velmi malém množství rizikového alergenu,“ varoval alergolog Klubal.

A zkušenosti se zlehčováním situace má i Pavla Radová. „Objednala jsem si salát bez krutonů. Přinesli ho s nimi, pak ho odnesli, krutonů vybrali a zase mi ho přinesli. To, že

Odpovědnost za alergeny nese i zákazník

Jiří Král, viceprezident gastronomické sekce Asociace hotelů a restaurací v rozhovoru pro MF DNES vysvětluje, proč podniky v alergenech chybují.

Kdo zodpovídá za to, že alergeny jsou v jídelním listku uvedeny správně?

Jasná zákonná odpovědnost je na „provozovateli potravinářského podniku“, tedy na majiteli provozu. Ten ji deleguje na konkrétní pracovníky uvnitř podniku.

Může se na to strážník spolehnout?

Značná část odpovědnosti je na strážníkově. Musí důrazně trvat na podrobných informacích o pokrmu, s přesnou specifikací, na co je alergický. I kdyby se měl zeptat přímo kuchaře, pokud vidí, že není servis příliš zkušený. Strážník by si měl také vybírat pokrmy, které jsou méně rizikové. Pozor na průmyslově vyráběné omáčky.

Proč se stává, že obsluha ani netuší, zda jídlo daný alergen obsahuje? To neprochází školením? Každý rok by měli všichni pracovníci restaurace procházet školením, kde se podobné problémy probírají. To, že tuto správnou praxi mnoho provozů ignoruje, je nekompetencí i samotných majitelů, vágní formulací této povinnosti v zákonech i nedůsledností státní



Foto: Petr Kozlík, MAFFRA

kontroly v této oblasti. Nedostatek pracovních sil a z toho vyplývající fluktuace pracovníků situaci nijak nezlepšuje.

Co mám udělat, když zjistím, že jsem snědla něco, co nemůžu, a vím, že chybu způsobil podnik? Přesný popis musí asi dodat příslušný právník. Rozhodně je na prvním místě návštěva lékaře a jeho posudek. Také si uchovejte účet z restaurace. Potom se postup odvíjí od požadavku na konkrétní restauraci a jednání s ní. Může samozřejmě dojít i k podání žaloby.

Co podniku hrozí v případě, že má alergeny uvedeny chybně?

Pokud se pochybení prokáže, a hygiena nebo Státní zemědělská a potravinářská inspekce povinná zahájit správné řízení. Strop pokuty je pět milionů korun, ale většinou se to posoudí jako administrativní chyba a pokuta je od 10 do 50 tisíc korun. Záleží na velikosti provozu a celém systému shromažďování informací o alergenech. Pokud došlo jen k individuálnímu pochybení, je pokuta nižší.

– Julie Mahlerová, Dominika Hejl Hromková

krutonů zůstaly na dně talíře, už neviděli.“

Z nashromážděných reakcí vyplývá, že s podobným jednáním se alergici setkávají i v nemocnicích. „Hned první ráno jsem dostal rohlík s jogurtem. Když jsem personál upozornil na celiakii, tak se paní pousmála a řekla: Ale mladíku, pro jednou se to přece nezblázní,“ popsal zážitek z Thomayerovy nemocnice Tomáš Průša.

Redakce nemocnici oslovila prostřednictvím mluvčího Petra Sulka, do vydání článku neodpověděla.

A stranou problému nejsou ani školy a školky. Matky alergických dětí hojně sdělují, že musely zvolit jinou školu, protože ta jejich původní školní jídelna odmítla vařit speciální jídlo.

Neprofesionální obsluha

Za správné uvedení a pracovní s alergeny ručí takzvaný zodpovědný vedoucí provozovny. V každém podniku by na tohoto člověka měl být uvedený kontakt. „On v týmu má kuchaře, který mu má říct, co je v jídle a taky je zodpovědný za to, že má obsluha instrukce. Je to týmová práce,“ vysvětluje Luboš Kastner, předseda Asociace malých a středních podniků.

Potvrdil, že úroveň znalostí a ochoty personálu, co se přístupu k alergikům týče, se v Česku zhoršila. V době zavřených restaurací za covidu hodně lidí odešlo z oboru, nově se nedaří přilákat nebo udržet. „Lidi jsou neprofesionální, možná o to ani nemají zájem. Kvalita práce šla rapidně dolů,“ nešetřil kritikou Kastner.

Alergici tak stále musí být velmi obezřetní a potenciálně rizikovým jídlům se raději vyhýbat.

HRA ROKU
2023

Vyberte tu nejlepší a hrajte o Lenovo Legion GO

iDNES.cz

