

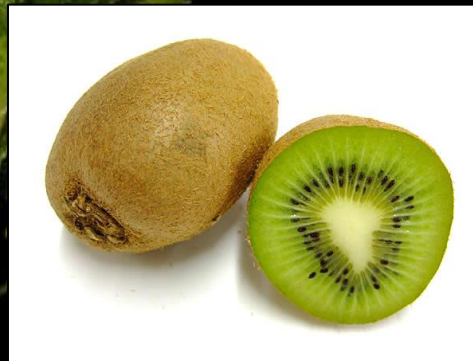
Alergeny v potravinách

Simona Bělohlávková

Celostátní odborná konference „Potraviny v hysterii“
IKEM, 14.10.2015



IMMUNO FLOW

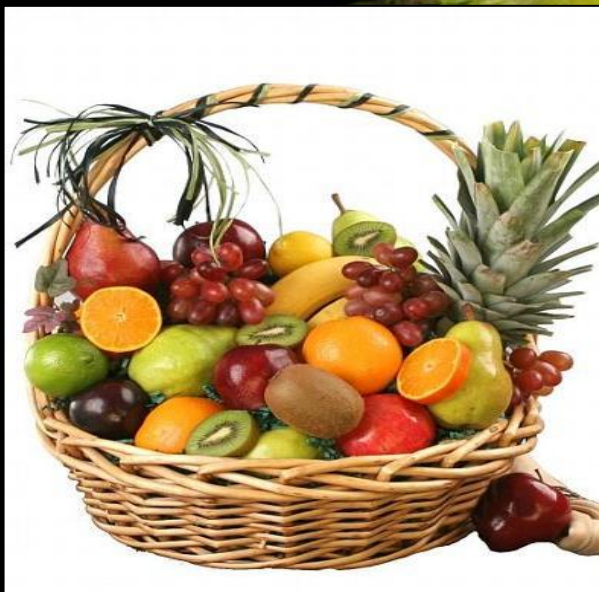


Potravinová alergie v hysterii ...

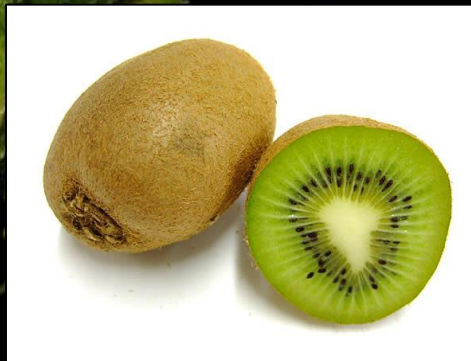
7 x jinak

Simona Bělohlávková

Celostátní odborná konference „Potraviny v hysterii“
IKEM, 14.10.2015



IMMUNO FLOW



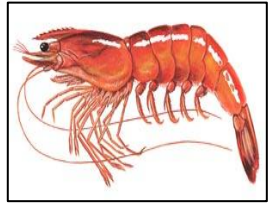
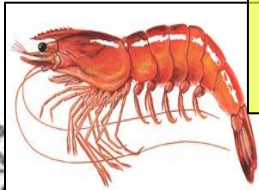
1. Potravinové alergie – pocit x realita

„Epidemie“ potravinové alergie

PA trpí **25 000 000** Evropanů
z toho **5 000 000** dětí



Výskyt potravinové anafylaxe
10 x více za posledních **10 let**



Dospělí **30-50 %** všech anafylaxí

Děti **80-90 %** všech anafylaxí



SZÚ - epidemiologická studie, ČR, 2011

Věk	lékařem dg. PA %	„potravinová vada“ %
5	3,3	7,6
9	4,1	8,8
13	3,0	9,3
17	3,7	9,0



2. Reakce na potravinu ... alergie ANO či NE

Nežádoucí reakce na potraviny – dělení

1. Výskyt možný u všech
(běžné či větší množství **závadné** potraviny)

-farmakologické (biogenní aminy)-scombroid
-toxické
-infekční (bakterie, viry, parazité)
-chemicky aktivní látky

2. Výskyt možný jen u disponovaných
(často i malé množství potraviny)

Nealergická (neimunologická)
přecitlivělost - **INTOLERANCE**

Metabolické – deficit laktázy, HIT (?)

Farmakologické – ASA senzitivita (aspirin, ovoce)

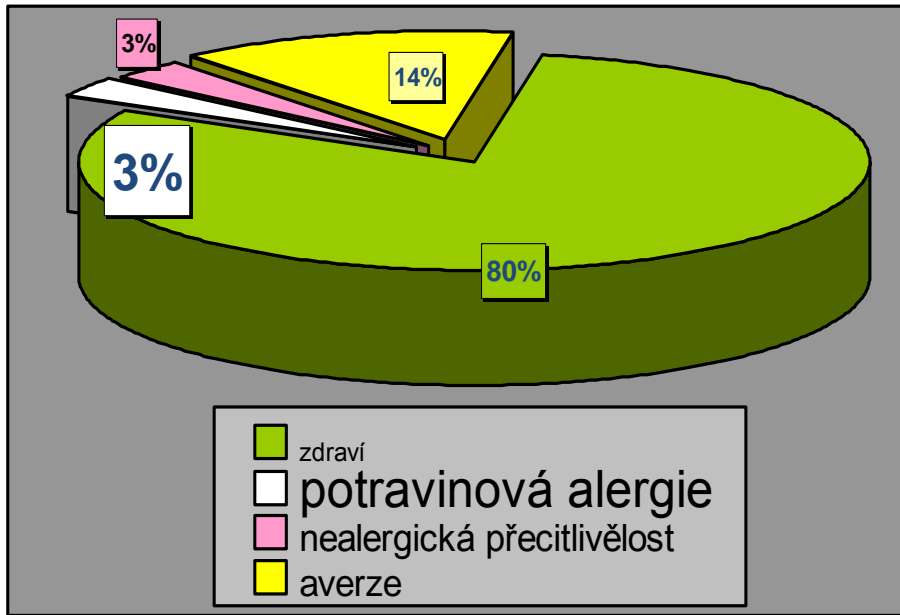
Alergická (imunologická) přecitlivělost -
ALERGIE

IgE mediovaná – IgE protilátky

Non-IgE mediovaná – T-lymfocyty, eosinofily

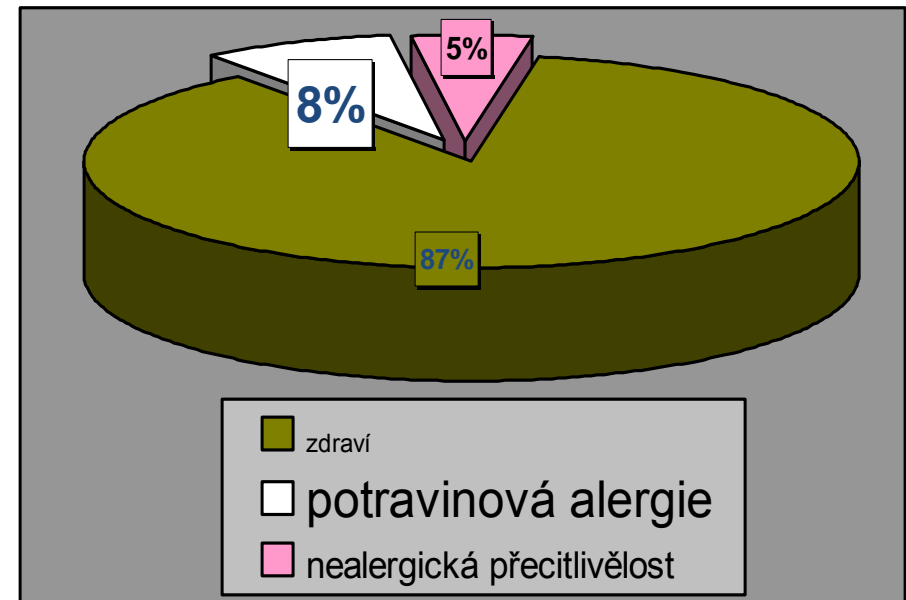
Psychické příčiny - **AVERZE**

Prevalence potravinové alergie



Dospělí: **2-3% (5)**

Děti: **5-7% (8)** -více kojenci



3. Spouštěcí potraviny ...statistika funguje...

Potravinová alergie – podle věku

kojenci	děti	dospělí
mléko	mléko	arašíd
vejce	vejce	stromové o.
pšenice	pšenice	ryby
sója	sója	mořské plody
	arašíd	ovoce
	stromové o.	zelenina
	ryby	
	mořské plody	

Potravinová alergie – **navždy ?**

potravina	1.příznaky	vývoj
vejce	6-24 měsíců	75% mizí (7let)
mléko	0-12 měsíců	76% mizí (5let)
arašíd	6-24 měsíců	perzistující 20% mizí (5let)
ořechy	1-7 let, dospělí	perzistující 9% mizí (5let)
ryby	dospělí	perzistující
pšenice	6-24 měsíců	80% mizí (5let)
soja	6-24 měsíců	67% mizí (2roky)

4. Alergie a její projevy ...kdy ano a kdy ne

Projevy potravinové alergie

Kůže

-svědění, horkost, erytém, exantém, urtikárie, angioedém
- ATOPICKÝ EKZÉM

Oči

-světloplachost, svědění, slzení, konjunktivitida

Horní cesty dýchací

-nosní kongesce, kýchání, chrapot, stridor, laryngeální edém

Dolní cesty dýchací

-zrychlené usilovné dýchání, dušnost, bronchospasmus, apnoe
potravinou indukované astma

KVS

-tachykardie, hypotenze, arytmie, infarkt myokardu, zástava

GIT

-OAS, nauzea, zvracení, bolesti břicha – křeče, průjem/zácpa
-regurgitace („GER), břišní dyskomfort, krev/hlen ve stolici

Ostatní

-bolesti hlavy, slabost, závratě, mdloby – akutní
-poruchy chování, NEPROSPÍVÁNÍ

Projevy potravinové alergie

ekzém
(dospělí PA 2-4%)

**chronická
urtikárie**
(PA 1-4%)

DIETA NEMÁ EFEKT

**noho
ých
win**

**CFS, insomnie
autismus**

**neuralgie/patie
myalgie
artralgie**

**vege
p**

4. Diagnóza ...alergolog ano či ne?

PA a alergolog ... **co čekat**

Anamnéza

Fyzikální vyšetření

Kožní testy – skin prick test

Stanovení sIgE - potravina
jednotlivé (rekombinantní) alergeny

Eliminační testy (diety)

Expoziční testy – otevřené (OC), jednoduše zaslepené, dvojitě slepé placebem kontrolované (DBPCFC)

Dg potravinové alergie – co **nepoužívat**

Analýza vlasů, analýza žaludečních šťav

Kineziologie

Elektrodermální test

Biorezonance

VEGA – změny magnet.pole

Iridologie

Alergen specifické IgG, IgG4, IgA, IgM



„Food Detective test jsem koupila svému malému vnukovi. O silné **alergii** na vejce jsme věděli, to také test potvrdil. Odhalil však další čtyři, větší i menší **reakce** na další potraviny. S Food Detective se pracovalo jedna radost, byla to doslova zábava pro celou rodinu. **Vůbec nechápu ten zdlouhavý proces u lékaře, když je to tak jednoduché. Naše doktorka se o testík také zajímala, nic podobného ještě neviděla.** Tak jsem vám udělala reklamu, protože jsem spokojena s tímto výrobkem i s vaším internetovým obchodem.“



ČESKÁ SPOLEČNOST ALERGOLOGIE A KLINICKÉ IMUNOLOGIE

Stanovisko výboru ČSAKI k vyšetřování specifických protilátek izotypu IgG nebo IgG4 v diagnostice potravinové alergie.

Vyšetřování specifických protilátek izotypu IgG nebo IgG4 v diagnostice potravinové alergie nebo intolerance nemá v současnosti dostatečné odborné zdůvodnění. Jednoznačně hodnověrný údaj na úrovni medicíny založené na důkazu není v současné době k dispozici.

Tato skutečnost je plně v souladu s postojem EAACI (Evropské akademie pro alergologii a klinickou imunologii), který je zakotven v platném oficiálním dokumentu: (*Stapel SQ, Asero R et al 2008*). Specifické IgG protilátky nejsou přínosné pro diagnózu jakékoli **potravinové přecitlivělosti**, ať již jde o **imunologickou** senzibilizaci IgE či non-IgE (tedy alergii) nebo o **neimunologickou** nesnášenlivost (tedy intoleranci).

Toto Stanovisko bylo schváleno na schůzi výboru ČSAKI ČLS JEP dne 14. května 2014.

Odkazy:

Stapel SQ, Asero R et al. Testing for IgG4 against foods is not recommended as a diagnostic tool.

EAACI Task Force Report. Allergy 2008; 63: 793-796).

Soares-Weiser K, Panesar SS, Rader T at al. The diagnosis of food allergy: a protocol for systematic review. Clinical and Translational Allergy 2013; 3:18

http://www.tigis.cz/images/stories/Alergie/2014/01/03_novotna_al_1-14.pdf

5. Lékař léčí ...nebo ne?

Potravinová alergie - terapie

Antihistaminika, Antileukotrieny, Kromoglykát sodný

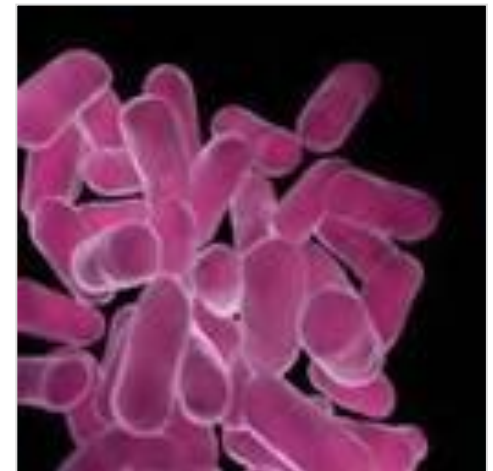
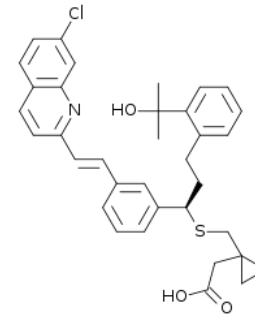
- izolovaná PA- **nejsou doporučována**
- podpůrná léčba pruritu u AD, léčba jiného alergického onemocnění (AR, AB)
- nikoli kauzální léčba

Vakcíny (AIT)

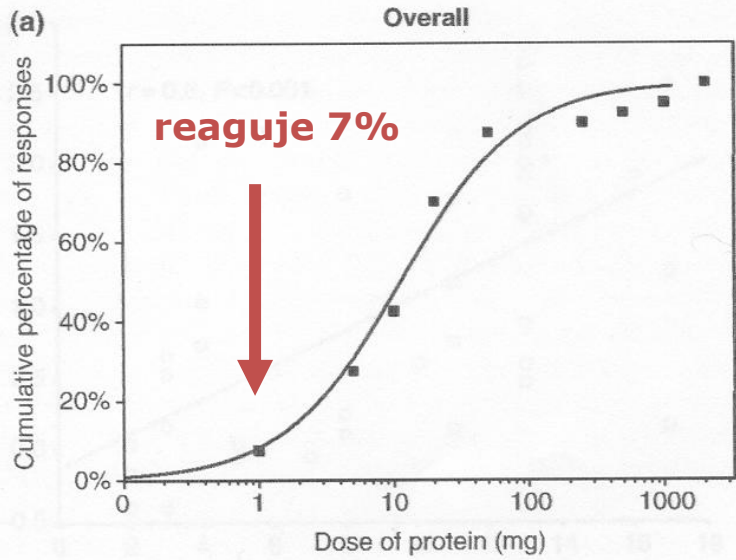
- výzkum (zejména arašíd, mléko, vejce)
- tepelně upravené potraviny (vejce, mléko) – u malých dětí
- k rutinnímu použití **nejsou dostupné**

Pre/pro/synbiotika

- podpůrná léčba AD (?)
- prevence PA (?)



6. Dieta ...všechno nebo nic ?



3 mg

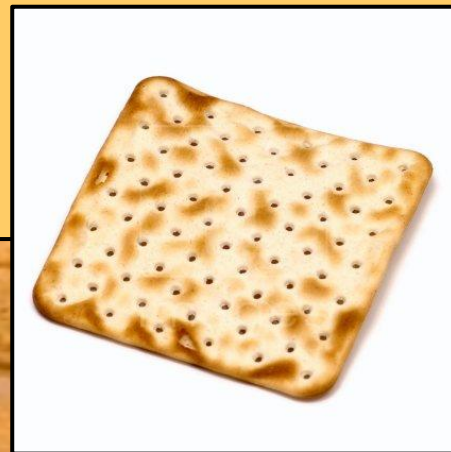
„může obsahovat stopy“

Evropa

315 sušenek označených „may contain“

25% stopy lískových o.

23% stopy arašídů



254 čokolád označených „may contain“

75% stopy lískových o.

37% stopy arašídů



INHALACE

INGESCE



KONTAKT



Alergie na potraviny s nízkou prahovou dávkou (vdechnutí, dotek) a/nebo systémovými projevy

RESTAURACE, kde se připravují tyto potraviny (ryby – olej, mák – strouhanka)

PRODUKTY z potravin v domácnosti

PROSTŘEDÍ, ve kterém se dané alergeny vyskytují

Alergie na ryby a mořské plody

Kazuistika

USA, dívka 16 let, Afroameričanka

-anamnéza příznaků **rýmy, otoku rtů, jazyka a očí a kopřivky** do 20 minut po požití **krevety**

-**specIgE** – **kreveta 14 kU/l, 8 kU/l humr, 15.6 kU/l ryba, 1.4 kU/l langusta, 0.6 kU/l krab**

-doporučena eliminační **dieta bez mořských plodů i ryb** (vzhledem k pozitivě specIgE)

-**po 6 měsících** – opět **opakovaně příznaky** několikrát do měsíce – otok rtů a obličeje s kopřivkou

Alergie na ryby a mořské plody

Kazuistika

USA, dívka 16 let, Afroameričanka

-obtíže pravidelně v **pátek**, kdy byla **ryba** nebo **mořské plody** na jídelníčku **školní jídelny**, sama v jídelně NIC nejedla, ale byla přítomna v místnosti

-podobné příznaky – při chůzi **v obchodě v sekci s prodejem ryb a mořských plodů** – **INHALAČNÍ KONTAKT v obou případech**

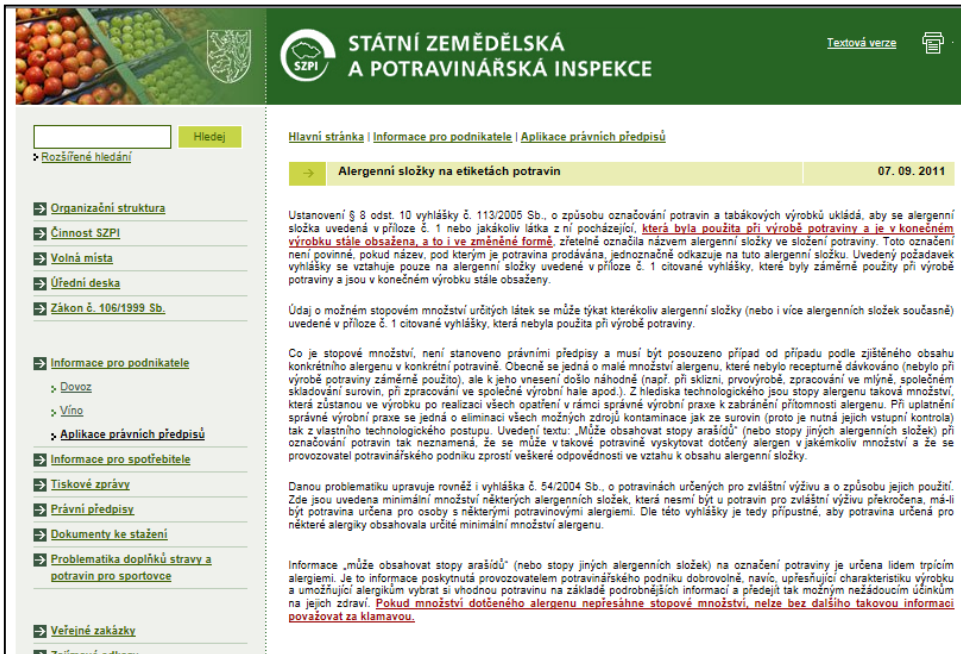
.... nosí si do školy nejen vlastní oběd, ale jí ho v oddělené místnosti, do obchodu nechodía je bez příznaků



7. Legislativa ... pomůže ?

Alergenní složky v potravinách – značení

Vyhláška č.113/2005, poslední úprava s platností od 13.12.2014



STÁTNI ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE

Hlavní stránka | Informace pro podnikatele | Aplikace právních předpisů

Alergenní složky na etiketách potravin 07. 09. 2011

Ustanovení § 9 odst. 10 vyhlášky č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků ukládá, aby se alergenní složka uvedená v příloze č. 1 nebo jakoukoliv látku z ní pocházející, která byla použita při výrobě potraviny a je v konečném výrobku stále obsažena, a to i ve změněné formě, zřetelně označila názvem alergenní složky ve složení potraviny. Toto označení není povinné, pokud název, pod kterým je potravina prodávána, jednoznačně odkazuje na tuto alergenní složku. Uvedený požadavek vyhlášky se vztahuje pouze na alergenní složky uvedené v příloze č. 1 citované vyhlášky, které byly záměrně použity při výrobě potraviny a jsou v konečném výrobku stále obsaženy.

Údaj o možném stopovém množství určitých látek se může týkat kterékoliv alergenní složky (nebo i více alergenních složek současně) uvedených v příloze č. 1 citované vyhlášky, která nebyla použita při výrobě potraviny.

Co je stopové množství, není stanoveno právními předpisy a musí být posouzeno případ od případu podle zjištěného obsahu konkrétního alergenu v konkrétní potravine. Obecně se jedná o malé množství alergenu, které nebylo recepturně dávkováno (nebylo při výrobě potraviny záměrně použito), ale k jeho vnesení došlo náhodně (např. při sklizení, prvovýrobě, zpracování ve mlýně, společném skladování surovin, při zpracování ve společné výrobní hale apod.). Z hlediska technologického jsou stopy alergenu taková množství, která zůstávají ve výrobku po realizaci všech opatření v rámci správné výrobní praxe k zabránění přítomnosti alergenu. Při uplatnění správné výrobní praxe se jedná o eliminaci všech možných zdrojů kontaminace jak ze surovin (proto je nutná jejich vstupní kontrola) tak z vlastního technologického postupu. Uvedení textu: „Může obsahovat stopy arašídů“ (nebo stopy jiných alergenních složek) při označování potravin tak neznamená, že se může v takové potravine vyskytovat dotčený alergen v jakémkoliv množství a že se provozovatel potravinářského podniku zproští veškeré odpovědnosti ve vztahu k obsahu alergenní složky.

Danou problematiku upravuje rovněž i vyhláška č. 54/2004 Sb., o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití. Zde jsou uvedena minimální množství některých alergenních složek, která nesmí být u potravin pro zvláštní výživu překročena, má-li být potravina určena pro osoby s některými potravinovými alergiemi. Dle této vyhlášky je tedy přípustné, aby potravina určená pro některé alergiky obsahovala určité minimální množství alergenu.

Informace „může obsahovat stopy arašídů“ (nebo stopy jiných alergenních složek) na označení potraviny je určena lidem trpícím alergiemi. Je to informace poskytnutá provozovatelem potravinářského podniku dobrovolně, navíc, upřesňující charakteristiku výrobku a umožňující alergikům vybrat si vhodnou potravinu na základě podrobnějších informací a předejít tak možným nežádoucím účinkům na jejich zdraví. **Pokud množství dotčeného alergenu nepřesáhne stopové množství, nelze bez dalšího takovou informaci považovat za klamavou.**

- 1 OBILOVINY OB SAHUJÍCÍ LEPEK**
pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich
- 2 KORYŠI**
a výrobky z nich
- 3 VEJCE**
a výrobky z nich
- 4 RYBY**
a výrobky z nich
- 5 PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY)**
a výrobky z nich
- 6 SÓJOVÉ BOBY (SÓJA)**
a výrobky z nich
- 7 MLÉKO**
a výrobky z něj
- 8 SKOŘÁPKOVÉ PLODY**
mandle, liskové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich
- 9 CELER**
a výrobky z něj
- 10 HOŘČIC E**
a výrobky z ní
- 11 SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM)**
a výrobky z nich
- 12 OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY**
v koncentracích vyšších 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno S O₂
- 13 VLČÍ BOB (L UPINA)**
a výrobky z něj
- 14 MĚKKÝŠI**
a výrobky z nich

Povinné značení vybraných **14 alergenů** podléhajících legislativě EU – nikoli všechny alergeny

Od 12/14 musí být „jasně a zřetelně označeno“ i na **nebalených** potravinách a **zhotovených** potravinách (prodej na ulici, školní jídelny, restaurace)



➤ Rozšířené hledání

➔ [Organizační struktura](#)

➔ [Činnost SZPI](#)

➔ [Volná místa](#)

➔ [Úřední deska](#)

➔ [Zákon č. 106/1999 Sb.](#)

➔ [Informace pro podnikatele](#)

➤ [Dovoz](#)

➤ [Vino](#)

➤ [Aplikace právních předpisů](#)

➔ [Informace pro spotřebitele](#)

➔ [Tiskové zprávy](#)

➔ [Právní předpisy](#)

[Hlavní stránka](#) | [Informace pro podnikatele](#) | [Aplikace právních předpisů](#)

➔ [Alergenní složky na etiketách potravin](#)

07. 09. 2011

➔ [Anketa](#)

Ustanovení § 8 odst. 10 vyhlášky č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků ukládá, aby se alergenní složka uvedená v příloze č. 1 nebo jakákoliv látka z ní pocházející, **kteřá byla použita při výrobě potraviny a je v konečném výrobku stále obsažena, a to i ve změněné formě**, zřetelně označila názvem alergenní složky ve složení potraviny. Toto označení není povinné, pokud název, pod kterým je potravina prodávána, jednoznačně odkazuje na tuto alergenní složku. Uvedený požadavek vyhlášky se vztahuje pouze na alergenní složky uvedené v příloze č. 1 citované vyhlášky, které byly záměrně použity při výrobě potraviny a jsou v konečném výrobku stále obsaženy.

Údaj o možném stopovém množství určitých látek se může týkat kterékoliv alergenní složky (nebo i více alergenních složek současně) uvedené v příloze č. 1 citované vyhlášky, která nebyla použita při výrobě potraviny.

Co je stopové množství, není stanoveno právními předpisy a musí být posouzeno případ od případu podle zjištěného obsahu konkrétního alergenu v konkrétní potravíně. Obecně se jedná o malé množství alergenu, které nebylo recepturně dávkováno (nebylo při výrobě potraviny záměrně použito), ale k jeho vnesení došlo náhodně (např. při sklizni, prvovýrobě, zpracování ve mlýně, společném skladování surovin, při zpracování ve společné výrobní hale apod.). Z hlediska technologického jsou stopy alergenu taková množství, která zůstanou ve výrobku po realizaci všech opatření v rámci správné výrobní praxe k zabránění přítomnosti alergenu. Při uplatnění správné výrobní praxe se jedná o eliminaci všech možných zdrojů kontaminace jak ze surovin (proto je nutná jejich vstupní kontrola) tak z vlastního technologického postupu. Uvedení textu: „Může obsahovat stopy arašídů“ (nebo stopy jiných alergenních složek) při označování potravin tak neznámá, že se může v takové potravíně vyskytovat dotčený alergen v jakémkoliv množství a že se provozovatel potravinářského podniku zprostředkuje odpovědnosti ve vztahu k obsahu alergenní složky.

Danou problematiku upravuje rovněž i vyhláška č. 54/2004 Sb., o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití. Zde jsou uvedena minimální množství některých alergenních složek, která nesmí být u potravin pro zvláštní výživu překročena, má-li být potravina určena pro osoby s některými potravinovými alergiemi. Dle této vyhlášky je tedy přípustné, aby potravina určená pro některé alergiky obsahovala určité minimální množství alergenu.

Na co se vztahuje nařízení č. 317/2012 Sb.?

[líh zemědělského původu, destilát zemědělského původu, lihoviny o obsahu etanolu nejméně 20 % objemových a více](#)

[pekařské a cukrářské výrobky](#)

[ovoce a zeleninu](#)

[ani na jednu z výše uvedených možností](#)

Hlasovalo:

➤ [Vyhodnocení anket](#)

➔ [Nejčtenější](#)

1. Povinně jsou označovány složky uvedené v příloze 1 složky neuvedené být označeny nemusí, i když mohou být alergeny

2. Co je stopové množství není stanoveno – musí být posouzeno případ od případu podle konkrétního alergenu a konkrétní potraviny

3. Požadavky na označení se nevztahují na nebalené potraviny – neplatí od 12/2014

ZARÍZENÍ ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ



Jídelní lístek

od 12.10.2015 do 16.10.2015

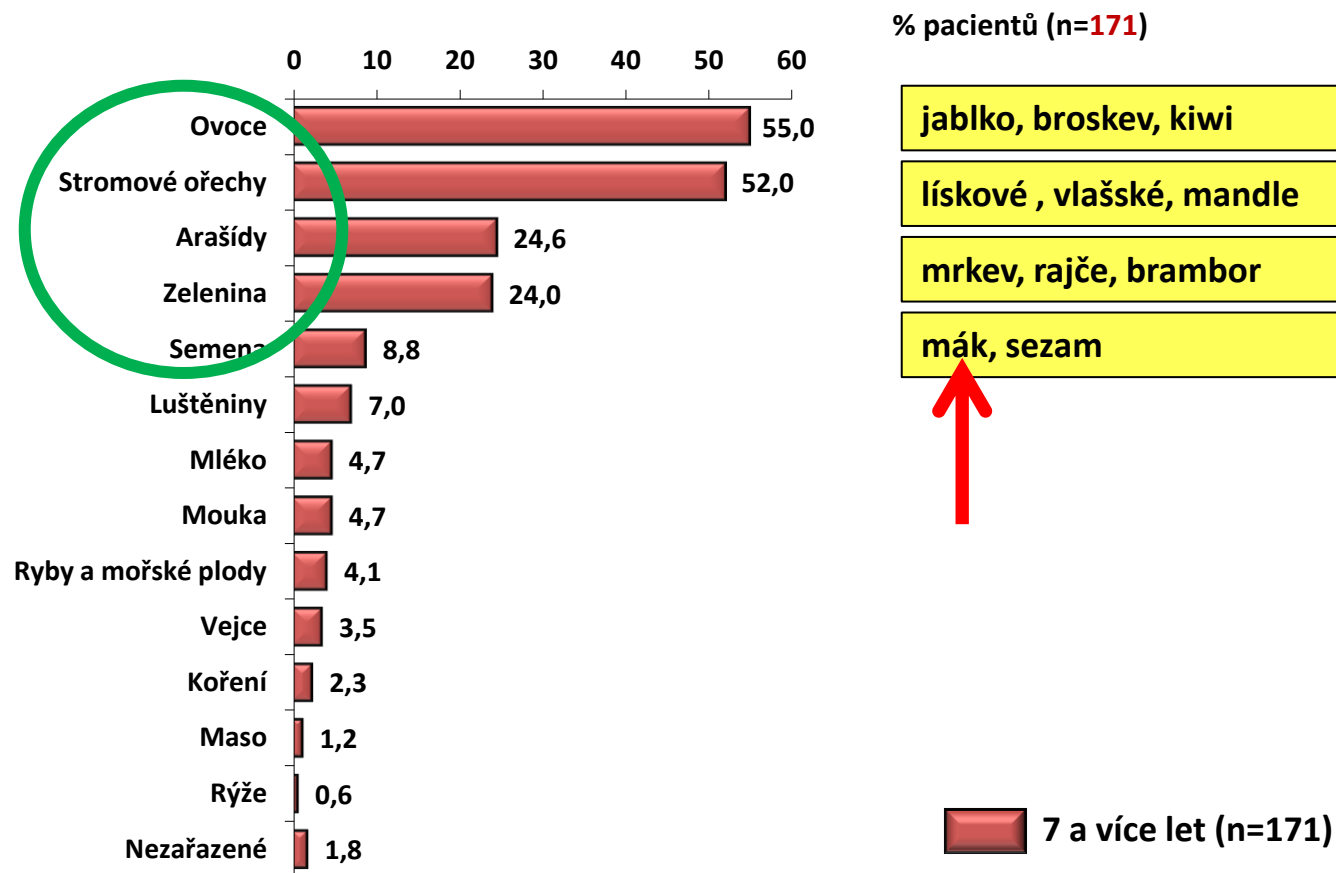
Pondělí 12.10.	Polévka	POLÉVKA KROKOVÁ (obsahuje al.: 01,09)
	oběd	ASIJSKÁ PÁNEV, RÝŽE DUŠENÁ, SALÁT ZELENINOVÝ, OVOCNÁ ŠTÁVA (obsahuje al.: 01,09)
	oběd 2	VAŘENÉ VEJCE, OMAČKA KOPROVÁ, BRAMBORY VAŘENÉ, OVOCNÁ ŠTÁVA (obsahuje al.: 03,07,01)
	oběd 3	VEPŘOVÉ MEDAILONKY PŘÍRODNÍ, FAZOLKY, BRAMBORY ŠTOUCHANÉ, OVOCNÁ ŠTÁVA (obsahuje al.: 01)
Úterý 13.10.	Polévka	POLÉVKA GULIÁŠOVÁ (obsahuje al.: 01,09)
	oběd 1	RYBÍ FILÉ SMAŽENÉ, BRAMBOROVÝ SALÁT, OVOCNÝ ČAJ (obsahuje al.: 04,01,03,07,09,10)
	oběd 2	VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO PŘÍRODNÍ, ŠOULET, CHLÉB, OKUREK, MLÉKO (obsahuje al.: 01,07)
	oběd 3	HOVĚZÍ SRDCE NA SLANINĚ, RÝŽE DUŠENÁ, MÍCHANÝ KOMPOT (obsahuje al.: 01)
Středa 14.10.	Polévka	POLÉVKA ČESNEKOVÁ KRÉMOVÁ S KRUTÓNY (obsahuje al.: 01,07)
	oběd 1	HOVĚZÍ PEČENĚ CIKÁNSKÁ, TĚSTOVINY VAŘENÉ, OKUREK, OVOCNÁ ŠTÁVA, O V O C E (obsahuje al.: 01,06,03)
	oběd 2	MLETÉ ŘÍZKY S NIVOU, BRAMBOROVÁ KAŠE, SALÁT ZELENINOVÝ, MLÉKO, O

→ [Úvod](#)→ [Kratochvilova 30](#)→ [O nás](#)→ [Vnitřní řád](#)→ [Pokyny pro nové strážníky](#)→ [Dietní stravování](#)→ [Objednávání stravy on-line](#)→ [Jídelní lístek](#)→ [Ceník](#)→ [Úřední hodiny v pokladně](#)→ [Kontakt](#)→ [Aktuality](#)→ [Fotogalerie](#)→ [Velká Dílžka 5](#)→ [Za Mlýnem 1](#)→ [Želatovská 8](#)→ [Svisle 13](#)→ [Trávník 27](#)→ [U tenisu 4](#)→ [Hranická 14](#)→ [Kozlovská 44](#)→ [VÝBĚROVÁ ŘÍZENÍ](#)→ [VEŘEJNÉ SMLOUVY](#)



DAFALL

DATABASE OF FOOD ALLERGY



Reakce na potraviny dle věku (při vyšetření)



DAFALL

DATABASE OF FOOD ALLERGY

SIEMENS

Generální partner projektu



NUTRICIA

Phadia



Děkuji za pozornost



IMMUNO FLOW