

KÖZSZÖV ÁLLÁSFOGLALÁS

Elhagyhatók-e a szezám-mag, földimogyoró és diófélék a közétkeztetésből?

A napokban megjelent hír kapcsán, -miszerint az egyik közétkeztető vállalkozás civil kezdeményezésre a jövőben nem használ szezám-magot, földimogyorót és diót Szövetségünk állásfoglalása az alábbi:

A kérdés megítéléséhez fontos tudni, hogy a közétkeztetők kötelezően foglalkoztatnak szakmailag felkészült táplálkozástudományi szakembereket, dietetikusokat, akik a szolgáltatás teljesítéséhez szükséges erőforrások, a kötelező előírások és a fogyasztói igények ismeretben saját hatáskörben dönthetnek a felhasznált alapanyagok köréről. Egy-egy cég döntése azonban nem jelentheti valamennyi közétkeztetőre érvényes szabályozás bevezetését.

1. Miért merülhetett fel a szezám-mag, földimogyoró és diófélék elhagyásának kérdése?

Jelenleg a közétkeztetési gyakorlatban a szezám-mag, földimogyoró és diófélék felhasználása ritka, csupán eseti és alkalmi. A szezám-mag néha pékárukon előfordult szóratként, amely lenmaggal, köménymaggal, napraforgó maggal könnyen kiváltható. Ritkán előfordulhat szezám-mag a bundázott húsok jellegű adó összetevőjeként, de elhagyása itt sem okozhat fogyasztói elégedetlenséget.

Felhasználhatják a diót közétkeztetésben a dió-tészta szóratként, azonban a dió fokozatosan megemelkedett ára miatt már évekkal ezelőtt elterjedt a „dejó” alkalmazása, amelynek jellemző összetevője a napraforgó-mag.

További diófélék (mandula, mogyoró, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia dió) a magas árak miatt eddig sem voltak a közétkeztetés alapanyagai.

A földimogyoró általában gyárilag előállított édességekben, gyümölcszeletekben, mogyorókrémekben, vagy azok felhasználásával készült ételekben fordul elő. Bár ezek a gyermekek által kedveltek, azonban nem tartoznak a táplálkozás-egészségügyi szempontból pozitív tulajdonságokkal bíró élelmiszerek közé, és a közétkeztetési palettán ritkán jelentek meg, továbbá más édességekkel könnyedén kiválthatók.

2. Mostantól minden közétkeztetőnek kötelezően meg kell szüntetnie a szezám-mag, földimogyoró és diófélék felhasználását?

Nem. Egy közétkeztető cég döntése nem jogszabály, és nem kötelező követni.

Minden közétkeztető saját maga dönt, de ügyelnie kell arra, hogy a kötelező táplálkozás-egészségügyi előírásokat nem sértheti meg.

3. Ezzel a lépéssel a szezám-mag, földimogyoró és diófélék, mint allergén teljes mértékben kizárhatók a közétkeztetésből?

Sajnos nem, a teljes mentesség a nyomokban előfordulás miatt megoldhatatlan.

Ezek az allergének számos élelmiszerben nyomokban eddig is és ezután is előfordultak. Ilyenek lehetnek például egyes fűszerkeverékek, édességek, és további olyan összetett élelmiszerek, amelyeknek gyártó, vagy csomagoló helyén feldolgoznak, vagy csomagolnak szezámmagot, földimogyorót és dióféléket.

A civil kezdeményezésnek sem célja a teljes kizárás, mindinkább a kockázatok csökkentése.

4. Kiváltható-e a szezámmag, földimogyoró és diófélék más élelmiszerekkel a közétkeztetésben?

Igen, mivel a mák, napraforgómag, tökmag, lenmag hasonló táplálkozás-egészségügyi, gasztronómiai funkciót töltenek be:

5. Miért épp a szezámmagot, földimogyorót és dióféléket látja szükségesnek a civil kezdeményezés eliminálni a közétkeztetésből?

Allergológus, immunológus szakorvosok tapasztalatai alapján ezek az allergén élelmiszerek válhatnak ki jellemzően súlyos, életveszélyes- anafilaxia kockázatával járó – allergiás reakciót. Más élelmiszer allergének esetében ezek a tünetek kevésbé jellemzőek. Illetve más élelmiszer összetevők közétkeztetésből való kiiktatása már lényegesen nagyobb feladatot jelentene.

6. Mi az az anafilaxiás sokk?

Anafilaxiás sokk: egy súlyos, életveszélyes állapot. Tünetei mögött a szervezetben hirtelen felszabaduló nagy mennyiségű hisztamin és egyéb kémiai anyagok által kiváltott értágulat, légutak görcse áll. Azonnali orvosi beavatkozást igényel, adrenalin injekció azonnali önbeadása segíti a túlélést. Éppen ezért javasolt, hogy az ún. automata injekciós eszköz (autoinjektor) az elsősegélynyújtó doboz része legyen.

7. Miért fontos a civil kezdeményezés számára a szezámmag, földimogyoró, diófélék kizárása a közétkeztetésből?

A civil kezdeményezés olyan szülőket tömörít magába, akik tudatában vannak annak, hogy gyermekük a szóban forgó allergén élelmiszerekre érzékeny. Sokuk esetében jelenleg az oktatási-nevelési intézményekben zajló szocializációs folyamat sem lehet teljes. A szóban forgó allergének közétkeztetési szolgáltatás során való megjelenésekor az intézménytől is távol kell maradniuk, ezzel csökkentve annak kockázatát, hogy az allergénnel való kapcsolatba kerülés életveszélyes reakciót váltson ki náluk. Azon intézmények esetében, melyek csatlakoznak a civil kezdeményezéshez, az érintett gyermekek lényegesen nagyobb biztonságban lehetnek. Az érintett szülőknek ez az elsődleges célja.

8. A kérdés kapcsán van-e a KÖZSZÖV-nek külön javaslata?

Igen, van, amely elsősorban nem a közétkeztetést, hanem az intézményi üzemeltetést, és a szülőket érinti. Javasoljuk, hogy minden hazai oktatási intézményben, helyi szabályozással, házirenddel szüntessék meg az otthonról hozott házi, vagy szülők által megvásárolt és beadott sütemények, élelmiszerek befogadását. Ez ugyanis egy helytelen, élelmiszerbiztonsági szempontból is kockázatos gyakorlat. Az intézmény saját hatáskörében kizárólag olyan élelmiszereket adhat a gyermekeknek, amelyet a szülő által hozzáférhető étlapon feltüntettek, és amelynek előállítás, szállítása, nyomon

követése mögött felelős élelmiszer-vállalkozás van, aki ismeri és betartja az élelmiszerjogot, mint például az allergén tájékoztatás, vagy a szállítás közbeni hűtlánc.

9. Más országokban is vannak hasonló kezdeményezések?

A külföldön a működő intézményi protokollok kevésbé központi szabályozás mentén teremthetnek, mindinkább alulról, adott esetben tartományi szinten előírt szabályozás ad ehhez keretet. Sok esetben ezek ajánlások, annak elfogadása és az adott intézménybe való bevezetése önkéntes alapon, de teljeskörűen megvalósul.

Skandináv országokban egészen egyszerűen az allergének súlyosságának ismeretében ezt társadalmi szinten elfogadták és követik az allergizáló anyagok kiiktatását. Az intézménybe kerülő gyermekek szülei írásban vállalnak kötelezettséget arra, hogy gyermekükkel nem küldenek be súlyosan allergizáló ételeket. Ezen országokban például a munkahelyeken is követik az oktatási intézményekben bevezetett ún. „nut-free” szabályozásokat.

Lengyelország van körülbelül azon a szinten, ahol jelenleg Magyarország. Létezik egy civil szervezet (Fundajca Alergen Stop) intézményeket próbálnak elérni/oktatni és adrenalin autoinjektorral felszerelni. Egyelőre nincs központi szabályozásuk a közétkeztetésekre, de mégis minden étkeztető kerüli a földimogyoró és diófélék adását.

Az Egyesült Királyságban a kormány nagyon erős ajánlása, hogy az oktatási/nevelési intézmények földimogyoró-dióféléktől mentes, ún. „nut free” –k legyenek. Az intézmények többsége követi ezt az ajánlást. Amennyiben bevezetik az ajánlást, annak megszegése komoly retorzióval jár.

Hivatkozások:

www.anaphylaxis.org.uk 1

www.anaphylaxis.org.uk 2

www.anaphylaxis.org.uk 3

„Nut free” iskolai/óvodai protokoll az Egyesült Királyságban:

[St James' Church of England Junior School](#)

[Market Weighton Infant School](#)

Az svéd élelmészeti minisztérium álláspontja az, hogy az iskolákba/óvodákba nem javallott földimogyorót és dióféléket a „menzán” a menübe iktatni. Az iskolák és óvodák maguk dönthetnek, hogy „nut free” lesz-e az adott intézmény, azaz zéró toleranciát vezetnek-e be. Amennyiben ezen elvet nem is követik teljes mértékben a menübe szándék szerint nem kerül földimogyoró és dióféle az oktatási/nevelési intézmények menzájára. Az országban a munkahelyi étkeztetés is ezt a protokollt követi.

www.livsmedelsverket.se

Izraelben az egyik legszigorúbb és legátfogóbb szabályozás van érvényben. Az oktatási intézményeket kötelezik az ételallergiások számára biztonságos és megfelelő környezet kialakításra, akár az ételautomatákból is kitiltják a súlyosan allergizáló termékeket, szigorúan szankcionálva a jogszabályt be nem tartókat. A menzák „nut free” elven működnek, a gyerekek nem vihetnek be ételféleségeket, de képesek helyileg kezelni az egyéb (például tej, tojás) mentességet is, amennyiben van érintett gyermek.

www.yisharon.org/nutfreepolicy

www.tiofnatick.org

www.jpost.com

Svájcban a fővárosban és nagyobb városokban abszolút tendencia a „nut free” intézmény fenntartása. Vidéken jellemzően nem merül fel a kérdés, mivel a gyermekek ebédre hazamennek, délután, esetleg további órákra visszamennek az intézményekbe. Nem EU-s ország révén, saját jogszabályukban határozzák meg az allergének kezelésének módját, a keresztzennyeződés jelölése tekintetében akár az uniós jogszabályhoz képes pontosabb formában.

www.baselland.ch

A nemzetközi iskolák világszerte követik a honos trendeket és általában a „nut free” policyt. Budapesten hasonlóan jár el az International School of Budapest.

isb.hu

www.isb.hu/documents/isb_szuloikezikonyv_2018_19_pdf.pdf

Budapest, 2022. május 10.

A KÖZSZÖV elnöksége nevében:
Zoltai Anna elnök