

Харчова алергія у дітей

З метою забезпечення безпечного та якісного харчування здобувачів освіти, спеціалісти Держпродспоживслужби нагадують про необхідність дотримання Постанови Кабінету Міністрів України №305 від 24.03.2021 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

Вказаним нормативно – правовим актом передбачено організацію харчування дітей з особливими дієтичними потребами, зокрема при наявності харчової алергії, цукрового діабету, целіакії, лактазної недостатності та інших порушень обміну речовин.

В сучасних умовах одним з поширених захворювань серед населення, в першу чергу серед дітей, є харчова алергія.

Що це таке?

Харчова алергія у дітей шкільного віку — це специфічна реакція імунної системи на певні харчові продукти або їх компоненти, яку сприймає як загрозу. Вона може проявлятися різноманітними симптомами, від легких висипань на шкірі до важких станів, таких як анафілактичний шок.

До продуктів, що найчастіше викликають алергічні реакції, належать:

- Молоко та молочні продукти
- Яйця
- Пшениця (глютенівмісні продукти)
- Соя
- Арахіс
- Горіхи (мигдаль, кешью)
- Риба
- Морепродукти (креветки)
- Кунжут

Відповідно до законодавства, інформація про вміст у стравах/виробах речовин, що можуть спричинити алергічні реакції або непереносимість, обов'язково зазначається у меню та технологічних картках.

Назви страв повинні супроводжуватися відповідним маркуванням алергенів у дужках (наприклад: сирники зі сметаною (Л, МП)), із обов'язковим розміщенням розшифрування таких позначень у доступному для споживачів місці.

Інформація з розшифровкою індексів алергенів або непереносимих речовин у закладах освіти розміщується біля меню.

У разі наявності підтвердженої харчової алергії, що засвідчена медичною довідкою, виданою лікарем загальної практики - сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, заклад освіти зобов'язаний забезпечити:

- врахування індивідуальних дієтичних потреб дитини;
- виключення з раціону харчування продуктів та страв, що містять визначені алергени;
- дотримання рекомендацій медичного працівника.

Керівники закладів освіти зобов'язані забезпечити готовність персоналу до надання невідкладної допомоги у разі виникнення гострих алергічних реакцій, у тому числі анафілаксії.

Окрім того, важливо проводити роз'яснювальну роботу з працівниками харчоблоків, здійснювати контроль за дотриманням технології приготування страв, недопущення перехресного забруднення алергенами.

Держпродспоживслужба наголошує, що забезпечення безпечного харчування дітей з алергією – це спільна відповідальність батьків, медичних працівників та закладів освіти. Своєчасне інформування, дотримання вимог законодавства та уважне ставлення до здоров'я дитини є запорукою попередження небезпечних станів та збереження її життя та здоров'я.