

Diéta biztosításának kihívásai a közétkeztetésben

Veresné dr. Bálint Márta - Dr. Tátrai-Németh Katalin

Az élelmiszer allergiában, intoleranciában és lisztérzékenységben szenvedő, ellátottak számára biztosítani a megfelelő étkezést nagy kihívást jelent a gyakorlatban. Ezek között szerepel, hogy folyamatosan követni kell az egyre bővülő új ismereteket, rendszeresen oktatni a konyhai dolgozókat, és a kialakított jó ételkészítési gyakorlatot fenn kell tartani, ellenőrizni. Összefoglaljuk ezért a témához kapcsolódó elméleti hátteret. Megmutatjuk a 14 jelölésköteles allergént, az élelmiszer címkén lévő jogszabályban megfogalmazott és nem jogszabályozási kötelezettségként jelölt információkat, és azok értelmezését. Beszélünk a nyersanyagok csoportosításáról, kiemelve a rejtett allergéntartalmú, az allergénnel szennyeződött lehet, valamint a keresztallergén csoportot. Bemutatjuk az allergén (elsősorban tejfehérje, tojás) és glutén tartalmú táplálék helyettesítésének módjait, kitérve a tápanyag tartalom biztosításának problémáira (pl. a lehetséges tápanyag hiányállapotok elkerülésére), és konyhatechnológiai kihívásaira. Ismertetjük továbbá a közétkeztetési rendelet diétás étkeztetéssel kapcsolatos előírásait, a megvalósítás személyi és tárgyi feltételeit, az ételszállítással és étkeztetéssel kapcsolatos elvárásokat.