program KUCHYŇKA od firmy DATAX

alergeny

sledování alergenů v potravinách a pokrmech

V nové verzi programu lze podle požadavků směrnic EU 2000/89 a 1169/2011 sledovat přítomnost alergenů v jednotlivých pokrmech, které vaříte. Cílem těchto směrnic je aby se jakýkoliv strávník mohl dopátrat informace o tom, zda jídlo, které chce konzumovat, neobsahuje alergeny, které by mu uškodily. Alergeny lze nastavit pro jednotlivé suroviny (skladové karty), anebo pro konkrétní recepturu. Většinu činností, veškeré související s nastavením alergenů, naleznete ve volbě *Kuchyň - Receptury, jak se vaří - Alergeny*.

teorie

V souvislosti s opatřeními EU na ochranu spotřebitele se zavádí princip, kdy musí být spotřebiteli jasně sděleno, jestli výsledný produkt (potravina) obsahuje některý ze 14 aktuálně sledovaných alergenů:

- Ú1 Lepek = všechny obiloviny obsahující lepek. Pšenice, ječme, žito, oves, špalda, kamut a výrobky z nich. Tedy veškeré mouky, těsta, pečivo, chléb, knedlíky a těstoviny vyjma těch, u nichž je vysloveně uvedeno, že lepek neobsahují. To mohou být například rýžová či sojová mouka. Vyvarovat se lepku při vaření, díky mouce použité k zahuštění, až u neuvěřitelné škály výrobků, je velice obtížné, až nemožné. Protože způsobuje již i při velmi nízké koncentraci silné alergické reakce, není radno jej podceňovat. Proto některá stravovací zařízení raději umožňují strávníkům alergickým na lepek ohřátí jejich vlastní stravy, kterou si přinesou z domova.
- O2 Korýši = raci, krabi, langusty, humři, garnáti, krevety a výrobky z nich. Ne vždy výrobek, v jehož názvu je korýš uveden, musí nutně korýše obsahovat. Dobrým příkladem budiž například "Krabí pomazánka", která se z finančních důvodů v drtivé většině případů vyrábí nejčastěji z rybí pasty.takže alergen Korýši neobsahuje.
- 03 Vejce = nikde není uvedeno, že by nějaký dru vajec byl z tohoto alergenu vyřazen. U vajec bude dost podobný problém jako u lepku, protože se u řady výrobků používají jako plnidlo. Pozor dejte také u výrobků z vajec. Překvapivě některé majonézy (i od největších výrobců vůbec vejce neobsahují.
- 04 Ryby = ať už sladkovodní či mořské ryby a výrobky z nich, stejně jako kaviár a jikry. Pozor na některé dochucovací omáčky, které se vyrábějí z ryb. Řada výrobků, které se tváří jako výrobky z mořských plodů, jsou ve skutečnosti výrobky z ryb.
- 05 Podzemnice olejná = arašídy se v české kuchyni využívají minimálně. Na druhou stranu jsou jako alergen velice agresivní. Problémem bývá to, že na drtivé většině výrobků, které procházejí automatickou výrobní, či balící linkou, je uvedena výhrůžka, že výrobek může obsahovat arašídy. Například v pražených mandlích klidně burák můžete najít, protože před tím, než se na lince balili mandle, balili se tam arašídy. S podzemnicí olejnou se dnes můžete setkat i ve formě oleje z ní vylisovaného.
- 06 Sójové boby = sója je dost překvapivý alergen. Najdete ji nejen jako sójové boby, nahrazující fazole, ale i jako sójové maso, mléko, mouku. Problém sóji je stejný, jako je tomu u lepku. Sója se, pro svou nízkou cenu, totiž používá v ohromném množství výrobků jako plnidlo.
- 07 Mléko (laktóza) = mléko kravské, ovčí, kozí a nejspíš od jakéhokoliv savce, tedy i vorvaní. A výrobky z toho mléka, tedy, tedy sýr, jogurt, tvaroh, smetánek, šlehačka atd. To je velmi široký okruh potravin. Existují náhražky, například kokosové, rýžové či sójové mléko. A také mnohé výrobky, které se tváří jako výrobky z mléka jimi ve skutečnosti nejsou. Nejčastěji se jedná o roztíratelné náhražky, jako Apettito atp., které jsou vyráběny z rostlinných tuků a tudíž laktózu neobsahují.
- 08 Ořechy = jedlé kaštany, mandle a vlašské, lískové, makadamové, kešu, pekanové, para a pistáciové ořechy. Jako velmi problematickým se jeví kokosové ořechy, které v žádném z výkladů vyhlášky, které jsme měli možnost zkoumat, tyto kokosové ořechy, jmenovitě neuvádí. Na druhou stranu nikde není uvedeno, že by do všeobjímající skupiny ořechů, kokosové ořechy nepatřily. Budete-li v této skupině vést i kokosový ořech a výrobky z něj, bude rozsah výrazně větší. Poslední dobou se rozšiřují výrobky z jedlých kaštanů: pasty, mouka. Skupina sama o sobě je dost podivná, protože někdo může být alergický na lískové ořechy, ale vlašské mu nic nedělají
- 09 Celer = upřímně přiznávám, že až do této vyhlášky, jsem netušil, že celer může být alergenem.
 Připadá mi, že stejným alergenem může pak být úplně cokoliv. Jistě se na světě vždy najde aspoň
 500 lidí, kteří na to budou alergičtí. Jako celer může být alergenem jablko, třešeň, fazole atd.

- 10 Hořčice = v české kuchyni se snad jinak než v podobě hnědavé pasty s hořčicí nepracuje, takže by s ní neměly být žádné problémy
- **11 Sezam** = sezamová semínka se u řady pečiva používají na posypání. Se sezamovou pastou, jak s ní pracuje orientální kuchyně, se nejspíše v českých podmínkách nesetkáme.
- 12 Oxid Siřičitý (siřičitany) = s různými siřičitany se setkáme v drtivé většině konzervovaných, sušených ale i čerstvých výrobků. Vždy jsou do výrobku přidávány z důvodů toho, aby se prodloužila jeho trvanlivost (konzervy), či zlepšil jeho vzhled (sušené meruňky by bez siřičitanu byly tmavé až černé), případně se dosáhlo obého (uzeniny). Siřičitany jsou na výrobcích uváděny pod označením E221 E228. Jako hranice nebezpečnosti je stanovena koncentrace 10 mg/ Kg respektive 10ml/litr. Přiznám se, že této kvantifikaci dost dobře nerozumím. 10 mg/kg přestavuje hodnotu 10 / 1.000.000 = 0,01 promile. Ale 10ml / litr = 10 / 1000 =1%, což je, jak každý ví, 1000x víc než 0,01 promile. Obecně ale bude asi vždy platit, že už polotovary, které používáte na vaření (například sterilovaný hrášek) budou obsahovat siřičitany, maximálně někde k této hranici. A když takový polotovar tzv. vhodíte do hrnce, kde tvoří třeba 10%, tak se výsledná koncentrace siřičitanu naředí na jednu desetinu původní hodnoty. Jinak řečeno, výrobek by byl v uvedeném příkladu nebezpečný, jen pokud by sám o sobě převyšoval maximální množství 10x. Navíc se siřičitan z výrobku při tepelné úpravě uvolňuje.
- 13 Vlčí bob (Lupina) = všechny lupiny jsou jedovaté. Ale jak je vidět z některých se vyrábějí i
 potravinářské výrobky.
- **14 Měkkýši** = nejspíše se s nimi při vaření nesetkáváte. Nejen z důvodu vysoké ceny, ale i proto, že to není česká tradiční surovina. Snad jedině v podobě tzv. "mořských plodů".

Upozorňujeme, že nejsme žádní odborníci na skladbu surovin a tudíž těžko budeme nápomocni například při řešení problému, zda Nutela obsahuje, či neobsahuje arašídy. Určitě ale umíme říci, že funkce k sledování alergenům jen tzv. "na startu" a jistě se dále, hlavně z popudu kontrolních orgánů, bude dále rozvíjet.

nastavení, že se alergeny sledují

Sice od 13.12.2014 se mají alergeny sledovat povinně, ale co jsme my, abychom vám nakazovali, že tak v sw Kuchyňka máte činit. Proto necháváme na vás, abyste si nastavili, že nesledování alergenů provádí. Pokud chcete alergeny v potravinách sledovat, nejprve si ve volbě *Kuchyň - Receptury, jak se vaří - Alergeny, číselník* nastavíte, že alergeny se budou sledovat. Ukáže se standardní číselník alergenů (14 položek), který si podle potřeby (resp. podle aktuálních předpisů) můžete upravit. Můžete opravit názvy alergenů, přidat nové alergeny do číselníku nebo alergeny, které nesledujete, z číselníku vyřadit. Ale to pouze v případě, že víte, co děláte a proč to děláte. Aktuálně se sleduje 14 alergenů a u nich si můžete případně upravit název.

hromadné automatické nastavení alergenů dle DATAXu

Abyste se s alergeny nemuseli příliš zatěžovat, připravili jsme funkci, která automaticky přiřadí alergeny do jednotlivých jídel. Cílem hromadného automatického nastavení je, aby u jídel, která jsou následně umisťována do jídelníčků, byla informace, které alergeny obsahují. Protože jen díky tomu můžeme následně tisknout jídelníček, respektive jej umisťovat na iKuch, včetně alergenů, jak nám vyhláška ukládá. Toto automatické přiřazení se ale nedělá rovnou ve vašem seznamu jídel, ale dělá se přes receptury a skladové karty. Hloupý program nemůže dost dobře dělat přiřazení alergenů k jídlům. Tedy dělat by to mohl, ale vždy jen podle názvu jídla. Ano ke **Svíčkové** by byl schopen přiřadit alergen Laktóza (mléko), ale u jídla nazvaného **Krkonošský závitník**, by asi těžko mohl odhalit, že tato rolka obsahuje nejen hořčici, ale i buráky. Může to odhalit, ale jedině přes recepturu jídla, kde jsou uvedeny použité suroviny. Program proto ve skutečnosti postupuje takto:

- nejdříve přiřadí vybraným skladovým kartám jednotlivé alergeny. Přiřazení se provádí podle zařazení karty v logické skupině, ve skupině spotřebního koše, respektive podle názvu karty (viz popis dál)
- a pak přes vaše receptury, program vyhledá, které suroviny jsou v kterých jídlech
- a alergeny surovin přidá k jednotlivým jídlům
- díky tomu, pak i u jídel budou odpovídající alergeny

Uvedený postup má několik úskalí, která mohou vytvořit překvapivé výsledky:

1.) špatně zařazená karta do logické skupiny. Příklad: nastavení alergenu Laktóza (mléko) se automaticky provádí u všech karet, zařazených v logické skupině 15 -Mléko, mléčné výrobky. Pokud v této skupině budete mít omylem zařazenu kartu "Čalamáda", bude jí přiřazen tento alergen, ač jde o výrobek jen ze zeleniny a nějakého oleje.

- 2.) špatný název karty. Příklad: pro alergen lepek se vyhledávají karty podle názvu, mimo jiné i všechny karty, kde je v názvu MOUKA. Pokud jste si do číselníku zařadili mouku 00 pod názvem MUKA 00, nebude takové kartě alergen lepek přiřazen.
- 3.) správný, ale zavádějící název. Příklad: pro alergen lepek se vyhledávají karty podle názvu, mimo jiné i všechny karty, kde je v názvu KNEDL. Díky tomu se alergen přiřadí i kartám: Zeleninové knedlíčky a Játrové knedlíčky. U játrových je to asi v pořádku, protože obsahují strouhanku, ale u zeleninových nejspíše ne.
- 4.) neočekávaná shoda v názvu. Příklad: alergen Korýši je přiřazen, mimo jiného, i všem kartám, které mají v názvu SLAV (SLÁV), aby se podchytily i všechny slávky. A díky tomu se tento alergen přidá i kartě : Miloslavův salát.

když nemáte správné receptury

Ti z uživatelů, kteří sice mají seznam jídel, aby mohli sestavovat jídelníčky, ale přitom receptury k těmto jídlům nemají naplněny, mohou sice hromadné nastavení použít, ale výsledek bude tak asi třetinový. Alergeny nepřiřadí ke skladovým kartám, ale protože nemáte receptury, nemohou se alergeny karet promítnout do jídel. Seznam karet s alergeny si můžete vytisknout (viz popis dál) a přiřazení alergenů do jídel si musíte udělat sami ručně (viz popis dál). Protože jste si nedali práci s údržbou receptur nemůžete nejen využívat standardní funkce, které využívají ti, kteří si recepty udržují : normování výdeje, spočítání ceny jídla, spočítání množství jídel, které lze z aktuální zásoby uvařit, ale nově ani funkci hromadného nastavení.

když nemáte seznam jídel vůbec

Tak to nemůžete sestavovat jídelníčky a tudíž ani u nich uvádět alergeny. Budete-li tuto povinnost danou vyhláškou suplovat nějak jinak, pak je to vaše věc. Pokud budete chtít, ale jídelníčky s alergeny zpracovávat v SW Kuchyňka, musíte si seznam jídel vytvořit. Tím se povýšíte na uživatele, jehož situace je uvedena v předchozím odstavci.

kde

Vše co je dále popisováno naleznete ve volbě Kuchyň - Receptury, jak se vaří - Alergeny, číselník.

spuštění hromadného přiřazení alergenů

Máte-li již nastaveno, že se alergeny mají sledovat, pak lze provést hromadné nastavení. A to ve volbě *Kuchyň - Receptury, jak se vaří - Alergeny, číselník*. Zobrazí se číselník alergenů, který obsahuje

někde umožňuji strávnikum, alergickým na lepek, ohřátí jejich vlastní stravy. 14 alergeny sledované od 13.12.2014 dle směrnic EU 2000/88 a 1169/2011 kód alergen u kolika surovin je veden u kolika receptů 01 Lepek 0 0 02 kořýši 0 0 04 Ryby 0 0 04 Ryby 0 05 Podzemnice olejná 06 Sojové boby 0 07 Mlěko 0 08 Skořákové plody, ořechy 09 Celer 0 01 Lsezam 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	Vi Lepek Všecnny obiloviny obsahující le a výrobky z nich. Mouky, těsta, u nichž je vysloveně uvedeno, ž mouka). Vyvarovat se lepku při u neuvěřitelné škály výrobků, j i při nizké koncentraci silně a	pek. Pšenice, ječme, žito, ov pečivo, chlėb, knedliky a tė ce lepek neobsahuji (rýžová, k vařeni, diky mouce použité k e velice obtižné, až nemožné lergické reakce, neni radno j	es, špalda, kamut stoviny vyjma těch, aštanová či sojová zahuštění, až . Protože způsobuje ej podceňovat.Proto
OI Lepek O O 02 Korýši 0 0 0 03 vejče 0 0 0 04 Ryby 0 0 0 05 Podzemnice olejná 0 0 0 06 Sojové boby 0 0 0 07 Mlěko 0 0 0 08 skořápkové plody, ořechy 0 0 0 09 Celer 0 0 0 10 Hořčice 0 0 0 11 Sezam 0 0 0	nékde umožňují strávníkům, aler 14 alergeny sledované od 13.1 kód alergen	gickým na lepek, ohřátí jejic 2.2014 dle směrnic EU 2000/89 u kolika surovin je veden u k	h vlastni stravy. a <u>1169/2011</u> olika receptů
	01 Lepek 02 Korýši 03 Vejce 04 Ryby 05 Podzemnice olejná 06 Sojové boby 07 Mléko 08 Skořápkové plody, ořechy 09 Celer 10 Hořčice 11 Sezam	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	

14 základních sledovaných alergenů. Počty surovin a jídel, které mají příslušný alergen, jsou nulové. V záhlaví seznamu je uvedena plná informace o alergenu, na kterém aktuálně v seznamu stojíte. Text víceméně odpovídá tomu, co je uvedeno v tomto materiálu v kapitole Teorie. Po stisknutí klávesy **<F7>** se program dotáže, co se má dělat. Máte v zásadě dvě možnosti, jak automatizovaně nastavit alergeny.

- Provést hrubé nastavení vybraných alergenů = budete mít možnost nastavit, které alergeny se mají hromadně přiřadit kartám a jídlům.
 - U dvou alergenů : Mléko a Vejce, lze nastavit, že se nemají tyto alergeny automaticky přiřadit i skaldovým kartám, které patří do logické skupiny 10 - Chléb, Pečivo, respektive 11 -Zákusky, dorty, respektive u obou.
 - Pro Ořechy lze určit, že se nemá nastavovat skladovým kartám, kde je v názvu kokos.
 - Při procházení (šipka dolů) jednotlivými alergeny se vpravo zobrazuje informace, jak program provádí vyhledání odpovídajících skladových karet (surovin) (viz další odstavec).

dolu [X] b	ude ebude	<mark>jak menit?</mark> mezerapřepína Enter navíc	á i posunuj	F2vše F3vše	ne Esckoned
ořechy (•)					
mléko (•)					
vejce (•)					
 X. 04 Ryby X. 05 Podzem X. 06 sojové X. 07 Mlěko X. 08 Skořáp X. 09 Celer X. 10 Hořčic X. 11 Sezam X. 12 Oxid s X. 13 Vlčt b X. 14 Měkkýš 				dále suroviny 0 - Chléb,peči 1 - Zákusky do yjma vlastního chlé, chle (cl	z logických skupin vo rty chleba nléb)
[X] 01 Lepek [X] 02 Korýši [X] 03 Vejce					
které alergen	y mám nastav	vovat karei	t jidel <mark>n</mark>	astavovat se b	ude podle

- Klávesou <F4> lze nastavit, že se mají zpracovat všechny alergeny, klávesou <F3> žádný.
- **Hrubé nastavení všech alergenů** = nic nenastavujete, ponecháte standardní nastavení. Provede se tedy nastavení všech alergenů, vyjma Siřičitanů, které program nastavit nedokáže.

standardní přiřazení alergenů ke kartám

01 - Lepek

- suroviny z logických skupin : 10 Chléb a pečivo / 11 Zákusky,dorty
- a dále podle názvu: mouka / těst, test (těsto a těstoviny) / knedl (knedlíky) / nudl(nudle) / špa, spa (špalda/špagety) / jáh, jah (jáhly) / ravi(ravioly) / syp (sypání) / kusk(kuskus) / makar (makarony) / oves (ovesné) / pene / tert (tortila / torteliny) / panza (panzani)

02 - Korýši

- podle názvu: rak (raci)/ krab (krabi)/ lang (langusty)/ hum (humři)/ garn (garnáti)/ kreve (krevety)
- POZOR na špatné označení / Krabí pomazánka, kde krab nejspíše vůbec není / Krabice těstovin
- 03 Vejce
 - podle názvu : vejce / vaj (vaječná)
 - volitelné: suroviny z logických skupin: 10-Chléb,pečivo/ 11-Zákusky,dorty/ bez chleba (chlé, chle)
- 04 Ryby
 - podle skupiny spotřebního koše: RY-ryby, ale bez těch, které byly již označeny, jako korýši či měkkýši
- 05 Podzemnice olejná podle názvu : ara (arašídy) / bur (buráky) / podz (podzemnice)
- 06 Sójové boby podle názvu : sój, soj (sója)

07 - Mléko (laktóza)

- všechny suroviny z logické skupiny 15 Mléko, mléčné výrobky
- dále podle skupiny spotřebního koše ML Mléko a jeho pod skupiny
- volitelné: suroviny z logických skupin:10-Chléb,pečivo/ 11-Zákusky,dorty/ bez chleba

08 - Ořechy

- podle názvu : kašt, kast (kaštany jedlé) / mandl (mandle) / vlašs, vlass (vlašské ořechy) / lísk, lisk (lískové ořechy) / makad (makadamové ořechy) / kešu, kesu (oříšky kešu) / peka (pekanové ořechy) / para (para ořechy) / pist (pistáciové ořechy)
- volitelné: koko (kokosové ořechy)
- 09 Celer podle názvu : celer
- 10 Hořčice podle názvu : hořč, horc, hořc, horč (hořčice)
- 11 Sezam podle názvu : sezam
- 12 Oxid Siřičitý tento alergen není SW schopen automatizovaně nastavit
- 13 Vlčí bob (Lupina) podle názvu: lupi (Lupina) / vlč, vlc (vlčí bob)

14 - Měkkýši

- podle názvu: moře, more, mořs, mors (mořské plody)/ sláv, slav (slávky)/ ústř, ústr, ustř, ustr (ústřice)
- POZOR na špatné označení : Slavnostní, Slavné / Ústřední, Ústraní

další funkce

- **<F7>** = jsou-li již alergeny byť i neúplně přiřazeny, nabízí se přes <F7> i další funkce k těm již popsaným.
 - Naopak vybrané alergeny odebrat = budete mít možnost nastavit, které alergeny se mají od surovin a jídel odstranit
 - Odebrat úplně všechny alergeny = nic nenastavujete, všechny alergeny se od surovin i jídel odstraní.
- **<F6>** = vytištění přehledu alergenů.
- <F5> = velmi nebezpečné, neboť tím lze odstranit ze seznamu evidovaných alergenů ten, na kterém aktuálně stojíte kurzorem.
- **<F4>** = případné přidání dalšího alergenu do seznamu sledovaných (aktuálně nepřipadá v úvahu).
- <F3> = ukáže seznam jídel, která mají alergen, na kterém aktuálně stojíte kurzorem.
- **<F2>** = ukáže seznam skladových karet (surovin), které mají alergen, na kterém jste kurzorem.

seznam skladových karet, respektive jídel - úpravy

Po stisknutí klávesy <F2>, respektive <F3> program ukáže seznam skladových karet, respektive jídel, u nichž je příslušný alergen přítomen. Seznam lze vytisknout pře <F6>. Pomocí klávesy <F5> lze dokonce surovinu (jídlo) od alergenu odpojit, tedy nastavit, že příslušný alergen nemá. Pokud odpojujete od alergenu surovinu, program prověří všechna jídla přes jejich receptury. Pokud zjistí, že surovina, kterou jste odpojili od alergenu, byla pro příslušné jídlo jediná, která do něj alergen přinášela, odpojí alergen i od jídla.

Při prezentaci seznamu jídel lze navíc přes <F2> ukázat recepturu příslušného jídla. V ní uvidíte nejen jaké suroviny a v jakém množství se pro uvaření příslušného jídla potřebují, ale navíc uvidíte i informaci, které suroviny v receptuře jsou zodpověděny za to, že jídlo má příslušný alergen. To je někdy velmi výhodné. Můžete zkontrolovat, proč to, které jídlo má příslušný alergen přiřazen. A může být, že je surovina v receptuře uvedena špatně a jídlo příslušný alergen vůbec nemá mít.

PDF dokument o alergenech

Ve volbě Kuchyň - Receptury, jak se vaří - Alergeny, číselník - PDF o alergenech se zobrazí tento dokument.

kompletní přehled jídel podle alergenů

Ve volbě Kuchyň - Receptury, jak se vaří - Alergeny, číselník - Komplet přehled o jídlech podle alergenů se zobrazí sumární pohled na evidovaná jídla, skladové karty a alergeny.

Pomocí šipek pro ovládání kurzoru se pohybujete (nahoru / dolů) po jednotlivých alergenech a (vlevo / vpravo) po počtech jídel vyhovujících zadanému : (celkem / jen jeden alergen / více alergenů / jen jediná suroviny dala jídlu alergen / více surovin / žádná = alergen jste pro jídlo zadali ručně).

Předposlední sloupec udává kolik jídel má jediný alergen, 2 alergeny, 3 atd. až 14 alergenů. Poslední sloupec udává počet surovin, které mají přiřazen ten, který alergen.

počty jidel a surovin podle alergenů alergen	počty jídel celk.	ma ale jen jeden	ergenŭ více	alerg jen jedné	.ze su více	roviny žádné	jidlo má alergenů	počet karet celk.
01 Lepek	<mark>></mark> 206	68	138		199		$\frac{111}{74}$ 1	29
D2 Vejce D3 Vejce D4 Ryby D5 Podzemnice olejná	116 8						74 2 76 3 8 4 5	26 7 1
D6 Sojove boby D7 Mléko D8 Skořápkové plody, ořechy D9 Celer 10 Hořčice 11 Sezam	158 1 29		128 1 26		147 1 29			42 22 2
12 Oxid siřičitý, siřičitany 13 Vlčí bob (lupina) 14 Měkkyši								1
celkem	269		158		244		269	114
oohyb ukaž jidla ↑ 1 Enter -> <-	1	isk pr =6	^r eh Tedi				konec-	zpět Esc

Přehled lze vytisknout přes **<F6>**, a hlavně lze klávesou **<Enter>** zobrazit skupinu jídel (surovin) na jejíž počet ukazuje žlutá šipka.

ruční nastavování alergenů u skladových karet

Ve volbě **Nastav - Seznamy číselníky - Skladové karty**, lze jednotlivým surovinám (celé vybrané skupině surovin) přiřadit alergeny. K tomu slouží funkční klávesa **<F2>** při prohlížení číselníku skladových karet. Můžete nastavit obsah alergenů jen pro jednu kartu, na které právě stojíte, nebo i pro všechny vybrané karty, které si prohlížíte. Když pro kartu (resp. více vybraných karet) vyberete nějaký alergen, podívá se program, ve kterých receptech se karta používá, a můžete hned vybrané alergeny přiřadit k odpovídajícím receptům. Ideální je tedy postupovat tak, že vyberete například celou skupinu karet "Mléko , mléčné výrobky" a u všech hromadně nastavíte, že obsahují laktózu. Respektive vyberte skupinu podle spotřebního koše: **RY - ryby** a přes F2 zadáte, že všechny suroviny mají alergen Ryby. Program, na váš pokyn, zadá příslušný alergen i do všech receptů, kde se vybrané suroviny vyskytují. Stejně postupujete i v případě, že chcete alergen od surovin odebrat.

ruční nastavování alergenů u receptur - jídel

Ve volbě **Kuchyň - Receptury, jak se vaří - Práce s recepty**, se prezentují v záhlaví seznamu pro příslušné jídlo jeho alergeny. Přes klávesu **<F4>** a následující volbu **Alergeny tohoto jídla** lze aktuálnímu jídlu určit seznam alergenů (přidat / odebrat). A to tak, že hvězdičkou ("*", klávesa hvězdička vpravo na numerické klávesnici) označíte ty alergeny (v nabídnutém jejich seznamu), které jídlo má. U ostatních ponecháte údaj nevyplněný, respektive jen vyčistíte stiskem klávesy <mezerník>.

lergeny	• vanocka • (4) 01 Lepek / 03 Vejo	се / 07 м]	léko / 08 sko	ořápko∖	/é		
	vybráno receptur 8	z celken	n 425		C	lalší í	idaje ->
číslo	název	na porcí	Kč/10 porcí	porcí	gramáž	kf[g]	skupina 🔺
11005	Vánočka	10.00	23.09	100	56.0	1.000	PEČIVO
15003	Celerová polévka	10.00	34.75	0	86.0	1.000	POLÉVKY
15007	Drožďová polévka	10.00	36.06	0	109.1	1.000	POLÉVKY
15009	Drůbková polévka	10 00	77 34	0	140 3	1 000	POL ÉVKY

Při tisku seznamu jídel, respektive jejich receptur, přes **<F6>**, máte nyní možnost tisknout seznam, či receptury včetně alergenů.

Výpis seznamu rece	eptů																1
	1	1	ze skl.	hmotnost	I	0	bsa	h u	j e	a	l e	r g	e n	n			1
l	patří do	cena(Kč)	zásob	(gramů)	1 :	2 3	4	5	6	7	8	9	10	0 11	12	13	14
jídlo (recept)	skupiny	jedné	uvaříte	jedné	lepek	ve	jce	araš	. r	nlék	o	cele	er	sez	am	lup	ina
kód název	jídel	porce	porcí	porce	kor	ýš	ryby	s	ója	oř	ech	h	ořč.	. si	řič.	mĕ!	kkýš
		-			-		-		-					-			
11005 Vánočka	PEČIVO	2.309	100	56.0	X	X			I.	X	X		l –	1	1	1	
15003 Celerová polévka	POLĘAKA	3.475	0	86.0	X	x	I.		I	X		х			1	1	
15007 Drožďová polévka	POLÉVKY	3.606	0	109.1	X	X			I	X		х				1	
15009 Drůbková polévka	POLÉVKY	7.734	0	140.3	X		X		I	X		х				1	
15015 Hov. polévka s mas. kned.	POLÉVKY	5.719	0	62.9	X	X			I	X		х		I	1	1	
15017 Hov. polévka s játr. rýží	POLÉVKY	4.510	0	65.6		X				x		х				1	
15061 Zelen. pol. se sýr. kap.	POLÉVKY	4.090	0	78.0		X	1			x		х				1	
32004 Rybî filê smaženê	RYBY	12.839	407	213.0	X	X	X	I I		X							
		-			-		-		-					-			
seznam obsahuje celkem 8 ji	.del				8		7 2		I	8	1	6		1	1	1	
,										~ `		· · ·	201	,		`	, ,
11005 Vánočka																	
11005 Vánočka Lze uvařit: 100 porcí;	:	2.309 Kä	:/1 pord	ci; 1 po	orce:		56.0) a;	Nor	ma	je	na	:		10.	00	KS
11005 Vánočka Lze uvařit: 100 porcí; 		2.309 Kà	2/1 pord	ci; 1 po	orce:		56.0) g;	Nor	ma	je	na	:		10.	00	KS
11005 Vánočka Lze uvařit: 100 porcí; 	: 	2.309 Kö	:/1 porc	ci; 1 po 	orce:		56.0) g;	Nor 	ma 	je 	na 	: 		10.	00 	KS
11005 Vánočka Lze uvařit: 100 porcí; Norma, množství surovir	 ny v gra	2.309 Kö mech, kt	:/1 poro :eré se	ci; 1 po vydá na	orce: a cel	 ý re	56.0) g; ;, t	Nor j. r	 1a 51	je Ci	na elk	em	 je	10. Ze	00 zás:	KS oby
11005 Vánočka Lze uvařit: 100 porcí; Norma, množství surovir zadaný počet MJ, na kte	: ny v gra erý je n	2.309 Kö mech, kt orma: za	2/1 poro eré se Akladní	ci; 1 po vydá na norma a	orce: a cel a nor	ý re ma p	56.0 cept) g; ;, t ;yp	Nor j. r 2 -	 na 5	je Ci n:	na elk a s	: :em :kla	je adě	10. Ze 1ze	00 zás va:	KS oby řit
11005 Vánočka Lze uvařit: 100 porcí; Norma, množství surovin zadaný počet MJ, na kte Kód Název suroviny	: 1y v gra 2rý je n	2.309 Ká mech, kt orma: za Zák.	2/1 poro eré se akladní lad Ty	ci; 1 po vydá na norma a yp 2 – 7	orce: a cel a nor Typ 3	ý re ma p J	56.0 cept oro t) g; :, t :yp ; ł	Nor j. r 2 - Typ	 na 5 5	je Co na	na elk a s	: em kla gra	je adě amů	10. Ze lze	00 zás va: po:	KS oby řit rcí
11005 Vánočka Lze uvařit: 100 porcí; Norma, množství surovin zadaný počet MJ, na kte Kód Název suroviny	: ny v gra erý je n	2.309 Kö mech, kü orma: z: Zák.	2/1 poro ceré se ákladní lad Ty	vydá na norma a yp 2	orce: a cel a nor Typ 3	 ý re ma p J	56.0 ecept oro t Cyp 4) g; ;, t ;yp }	Nor j. r 2 - Typ		je C: n:	na elk a <i>s</i>	: em kla gra	je adě amů	10. Ze 1ze	00 zás va: po:	KS oby řit rcí
11005 Vánočka Lze uvařit: 100 porcí; Norma, množství surovin zadaný počet MJ, na kte Kód Název suroviny 	: ny v gra erý je n	2.309 Ki mech, ku orma: za Zák.	2/1 pord :eré se ákladní Lad Ty 	ci; 1 po vydá na norma a yp 2 7 90	orce: a cel a nor Fyp 3 80	 ý re ma p 7	56.0 ccept pro t Typ 4) g; ; t ;yp } 	Nor j. r 2 - Typ 	-ma na 5 5	je n: 	na elk a s 	: em kla gra 	je adě amů 	10. Ze 1ze	00 zás va: po: 64	KS oby řit rcí 118
11005 Vánočka Lze uvařit: 100 porcí; Norma, množství surovin zadaný počet MJ, na kte Kód Název suroviny 15002 Mléko 16002 Máslo	ny v gra erý je n	2.309 Kö mech, kö orma: za Zák.	/1 pord eré se Akladní Lad Ty Loo	vydá na vydá na norma a yp 2 90 90	orce: a cel a nor Fyp 3 80 80	 ý re ma p 	56.0 cept pro t Typ 4 70 70) g; ;, t, ;yp ; } ;	Nor j. r 2 - Typ 11 11	 1a 5 5 	je Ci n:	na elk a s 	: em kla gra 411	je adě amů 180 300	10. Ze 1ze	00 zás va: po: 64	KS oby řit rcí 118 130
11005 Vánočka Lze uvařit: 100 porcí; Norma, množství surovin zadaný počet MJ, na kte Kód Název suroviny 15002 Mléko 16002 Máslo 41004 Cukr moucka	ny v gra erý je n	2.309 Kö mech, ku orma: za Zák. 	/1 pord eré se ikladní lad Ty 	zi; 1 po vydá na norma a yp 2 7 90 90 45	orce: a cel a nor Typ 3 80 80 40	 ý re ma ŗ 	56.0 cept oro t Typ 4 70 35) g; ; t ;yp ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ;	Nor j. r 2 - Typ 11 11	 na 5 10 10 55	je n:	na elk a s 	: em kls grs 411 13 260	je adě amů 180 300	10. Ze 1ze	00 zás va: po: 64	KS oby řit rci 118 130 200
11005 Vánočka Lze uvařit: 100 porcí; 100 porcí; Norma, množství surovir zadaný počet MJ, na kte Kód Název suroviny 15002 Mléko 16002 Máslo 41004 Cukr moucka 41011 Mouka polohrubá	ny v gra erý je n	2.309 Kö mech, ku orma: za Zák. 	 /1 pord :eré se ikladní lad Ty 	zi; 1 po vydá na norma a yp 2 7 90 90 45 180	orce: a cel a nor Typ 3 80 80 40 160	 ý re ma p 	56.0 cept oro t Typ 4 70 70 35 140) g; ;, t; ;yp ; ; ;	Nor j. r 2 - Typ 11 11 22		je n: 	na elk a s 6	: em kla gra 411 13 260 20	je adě amů 180 300 300	10. Ze 1ze	00 zás va: po: 64 5;	KS oby řit rcí 118 130 200
11005 Vánočka Lze uvařit: 100 porcí; 100 porcí; Norma, množství surovin zadaný počet MJ, na kte Kód Název suroviny 15002 Mléko 16002 Máslo 41004 Cukr moucka 41011 Mouka polohrubá 45017 Mandle, oříšky	: ny v gra erý je n	2.309 Kö mech, kr orma: Zák Zák	 /1 pord :eré se ikladní lad Ty 100 100 50 20 	zi; 1 po vydá na norma a yp 2 7 90 90 45 180 18	orce: a cel a nor Typ 3 80 80 40 160 16	 ý re ma p 	56.0 cept bro t Typ 4 70 70 35 140 14) g; ;, t, ;yp ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ;	Nor j. r 2 - Typ 11 11 22 22		je Cu na	na elk a s 6	: em kla gra 411 13 260 20 43	je adě amů 180 300 300 300	10. Ze 1ze	00 zás va: po: 64 5; 2	KS oby řit rcí 118 130 200 100 150
11005 Vánočka Lze uvařit: 100 porcí; I.ze uvařit: 100 porcí; I.ze uvařit: 100 porcí; I.vorma, množství surovin zadaný počet MJ, na kte Kód Název suroviny I.so02 Mléko 15002 Mléko 16002 Máslo 41004 Cukr moucka 41011 Mouka polohrubá 45017 Mandle, oříšky 45029 Rozinky	: erý je n	2.309 Kö mech, kr orma: za Zák. 	2/1 pord ceré se Akladní Lad Ty con LOO LOO 20 20 20	zi; 1 po vydá na norma a yp 2 7 90 90 45 180 18 18	orce: a cel a nor Typ 3 80 80 40 160 16 16	 ý re ma p 	56.0 ccept bro t Typ 4 70 70 35 140 14 14) g; ; t; ;yp ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ;	Nor j. r 2 - Typ 11 5 22 2 2 2 2	ma 5 5 0 55 22	je 0:	na elk a <i>s</i> 6	:: em kls grs 411 13 260 20 43 67	je adě amů 300 3000 3000 3000	10. Ze lze	00 zás po: 64 5: 2 3:	KS oby řit rcí 118 130 200 100 150 350
11005 Vánočka Lze uvařit: 100 porcí; I.ze uvařit: 100 porcí; I.ze uvařit: 100 porcí; I.vorma, množství surovín zadaný počet MJ, na kte Kód Název surovíny I.so02 Mléko 15002 Mléko 16002 Máslo 41004 Cukr moucka 45017 Mandle, oříšky 45029 Rozinky 45002 Droždí	: ny v gra erý je n	2.309 Ki mech, ku orma: za Zák.	2/1 pord eré se Akladní Lad Ty Loo 50 20 20 10	vydá na norma a yp 2 90 90 45 180 18 18 9	orce: a cel a nor Fyp 3 80 80 40 160 16 16 88 80 80 80 80 80 80 80 80 80 80 80 80	ý re ma p 	56.0 cept pro t Typ 4 70 70 35 140 14 14) g; ., t. t. t)) 5) 1 1 2 7	Nor j. r 2 - Typ 111 5 22 2 2 2 2 1	ma 5 5 0 0 22 22	je C. n:	na elk a s 6	:: em kla gra 4111 13 260 20 43 67 60	je adě amů 300 300 300 300 700	10. Ze lze	00 zás- po: 64 5: 2 3: 61	KS oby řit rcí 118 130 200 100 150 350 048
11005 Vánočka Lze uvařit: 100 porcí; Norma, množství surovin zadaný počet MJ, na kte Kód Název suroviny 15002 Mléko 16002 Máslo 41004 Cukr moucka 45017 Mandle, oříšky 45029 Rozinky 45002 Droždí 16005 Vejce	ny v gra erý je n	2.309 Ki mech, ku orma: za Zák.	 20 20 20 60 	vydá na norma a yp 2 90 90 45 180 18 18 18 9 54	orce: a cel a nor Fyp 3 80 40 160 16 16 8 48	ý re ma p J	56.0 ccept prott 70 70 35 140 14 14 14 2 42) g; ;, t ;, t ; y)) ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ; ;	Nor j. r 2 - Typ 11 11 5 22 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	ma 5 5 0 0 22 22 11	je C: n	na elk a s 6	:: em kla gra 411 13 260 43 67 60 455	je adě amů 300 300 300 300 700 300 500	10. Ze lze	00 zás po: 64 5; 2 3; 61 24;	<pre></pre>
11005 Vánočka Lze uvařit: 100 porcí; Norma, množství surovir zadaný počet MJ, na kte Kód Název suroviny 15002 Mléko 16002 Máslo 41004 Cukr moucka 41011 Mouka polohrubá 45017 Mandle, oříšky 45029 Rozinky 16005 Vejce	: ny v gra erý je n	2.309 Ki mech, ku orma: za Zák. 	 20 20 20 60 20 	vydá na norma a yp 2 90 90 45 180 18 18 18 54	orce: a cel a nor Typ 3 80 40 40 160 16 16 16 48	ý re ma p 1	56.0 ccept prott 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70) g; 	Nor , r , r , r , r , r , r , r ,	ma 5 5 0 22 22 11 56	je Ci n:	na elk a s 6	:: em kla gra 4111 13 260 43 67 60 455	je adě amů 300 300 300 300 300 300 300 500	10. Ze 1ze	00 zás po: 64 5: 2 3: 61 24:	<pre> KS oby řit rcí 118 130 200 150 350 048 250 </pre>
11005 Vánočka Lze uvařit: 100 porcí; Norma, množství surovin zadaný počet MJ, na kte Kód Název suroviny Lze uvařit: Norma, množství surovin Kód Název suroviny 15002 Mléko 16002 Máslo 41004 Cukr moucka 41011 Mouka polohrubá 45017 Mandle, oříšky 45029 Rozinky 16005 Vejce I ALERGENY:	ny v gra erý je n	2.309 Kö mech, ku orma: z Zák. 	 /1 pord eré se ikladní lad Ty .00 .00	zi; 1 po vydá na norma a yp 2 7 90 90 45 180 18 18 18 54	orce: a cel a nor Typ 3 80 80 40 160 16 16 48 48	ý re ma r J	56.0 compt prott 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70) g; 	Nor j. r 2 - Typ 111 5 22 2 2 2 1 6	ma 5 5 0 22 22 11 56	je n:	na elk a <i>s</i> 6	:: em kla gra 4111 13 260 43 67 60 455	je adě amů 300 300 300 300 300 300 300 30	10. Ze lze	00 po: 64 5: 2 3: 61 24:	KS oby řit rcí 118 130 200 100 150 350 048 250
11005 Vánočka Lze uvařit: 100 porcí; Norma, množství surovin zadaný počet MJ, na kte Kód Název suroviny Kód Název suroviny 15002 Mléko 16002 Máslo 41004 Cukr moucka 45017 Mandle, oříšky 45029 Rozinky 16005 Vejce I ALERGENY: 01 Lepek; 03	ny v gra erý je n	2.309 Ki mech, kr orma: Zák Zák 	 20 20 20 20 20 300 400 <l< td=""><td>vydá na norma a yp 2 7 90 90 45 180 18 18 18 54</td><td>orce: a cel a nor Typ 3 80 80 40 160 16 16 16 8 48</td><td>ý re ma r J</td><td>56.0 ccept pro t 70 70 35 140 14 14 14</td><td>) g; </td><td>Nor j. r 2 - Typ 111 5 22 2 2 2 1 6</td><td>ma 5 5 0 2 2 2 56 </td><td>je Cu na</td><td>na = 2 lk a s 6</td><td>.: em kla gra 411 13 260 43 67 60 455</td><td>je adě amů 300 300 300 300 500 500 </td><td>10. Ze lze</td><td>00 zás po 64 5: 2 3: 61 24:</td><td>KS oby řit rcí 118 130 200 100 150 350 048 250 </td></l<>	vydá na norma a yp 2 7 90 90 45 180 18 18 18 54	orce: a cel a nor Typ 3 80 80 40 160 16 16 16 8 48	ý re ma r J	56.0 ccept pro t 70 70 35 140 14 14 14) g; 	Nor j. r 2 - Typ 111 5 22 2 2 2 1 6	ma 5 5 0 2 2 2 56	je Cu na	na = 2 lk a s 6	.: em kla gra 411 13 260 43 67 60 455	je adě amů 300 300 300 300 500 500	10. Ze lze	00 zás po 64 5: 2 3: 61 24:	KS oby řit rcí 118 130 200 100 150 350 048 250

výběr jídel podle alergenů

Ve volbě *Kuchyň - Receptury, jak se vaří - Práce s recepty*, lze vybírat jídla nejrůznějším způsobem. Nově teď i podle toho jak je na tom s *Alergeny*. Možnosti jsou:

- Má alergen = jen jídla, která obsahují alespoň jeden alergen
- Nemá alergen = naopak žádný neobsahují
- **Jediný alergen** = která obsahují jen jeden jediný alergen
- Více alergenů = která obsahují více jak jeden alergen
- Počet alergen = která obsahují zadaný počet alergenů (např.3)
- 1.jen vybraný = jen jídla, která obsahují právě jen jeden jediný a to takový, který si vyberete z nabídky evidovaných alergenů
- 2.má i vybraný = jídla, která obsahují více než jen jeden alergen a navíc obsahují alergen, který si vyberete z nabídky evidovaných
- 3.má některý = jídla, která obsahují více alespoň jeden alergen z těch, které jste si vybrali z nabídky evidovaných alergenů
- 4.má vybrané = jídla, která obsahují všechny alergeny z těch, které jste si vybrali z nabídky evidovaných
- Kompletní výběr = zobrazí se přehled popisovaný o dvě stránky dřív v kapitole Kompletní přehled jídel podle alergenů. Vybraná skupiny se promítne do celkového výběr. Necháte-li si například nejdříve vybrat všechna jídla, která patří do polévek, pak tento přehled zobrazí informaci jen o nich.



jídelníčky a alergeny

Seznam alergenů se také může tisknout při tisku jídelníčků volbou Kuchyň - Jídelníček-co se vaří - Tisk jídelníčku. Když se pro některý z receptů tištěného jídelníčku sledují alergeny, zeptá se program, zda chcete mít seznam alergenů na vytištěném jídelníčku. Na jídelníčku se seznam alergenů tiskne hned za názvem odpovídajícího pokrmu v závorce formou přiděleného čísla - např.: (!A 01 07) a na konci jídelníčku je vytištěná legenda - jak se který alergen jmenuje.

Web "www.iKuch.cz" - další informace na webu

Na web "iKuch" nyní můžete pro strávníky posílat další doplňující informace o vařených jídlech, historii o objednávkách stravy a o vyúčtování nákladů a evidovaných platbách.

nastavení

Které z doplňujících informací se mají posílat ne web si nejprve nastavíte volbou iKuch - Nastav parametry iKuch - 6.co se posílá na web iKuch. Celkem máte na výběr čtyři možnosti:

- 1.k jídelníčkům přidat poznámky u receptů
- 2.k jídelníčkům přidat seznam alergenů
- 3.posílat detailní historii objednávek
- 4.posílat historii o vyúčtování nákladů

Hvězdičkou si označíte, které z těchto informací chcete posílat na web.

seznam alergenů

Podobně jako poznámku si k receptu můžete přidat seznam alergenů, které daný pokrm obsahuje. Seznam alergenů se pak na web odešle stejně jako poznámka u receptu. Strávníci tyto informace (poznámku a případně seznam alergenů) pak uvidí na webu, když si kliknou na ikonku "i" vedle konkrétního jídla.

alergeny - jejich popis

V internetové aplikaci iKuch v záložce Nápověda najdete nové heslo ALERGENY, které obsahuje informace o problematice alergenů a principu jejich prezentace v systému iKuch.

alergeny - v jídelníčku

Pokud v jídelníčku kliknete na symbol "i", zobrazí se plná informace o jídle. A to včetně všech alergenů, které jednotlivé pokrmy obsahují a také jaké alergeny celkem obsahuje jídlo jako celek. Díky tomu si může každý strávník zkontrolovat, jaké alergeny riskuje. Případně se dozví, že když vynechá polévku, která obsahuje pro něj nebezpečný alergen, zbytek jídla jej neohrozí.



osobní hlídač

Navíc si každý strávník může na iKuch nastavit, které alergeny, jsou pro něj osobně nebezpečné. A to ve volbě Nastavení - Alergeny, kde si snadným zaškrtnutím označí, co jej ohrožuje. Následně jsou v jídelníčku jídla, která pro něj nebezpečný alergen obsahují, přeškrtnuta. Neznamená to, že by taková jídla nemohl objednat. To je jen na strávníkovi. Systém jej ale na dané nebezpečí upozorní. Také v prezentaci přes symbol něn.

Jídelníček Nástěnka Změny Nastavení Historie plateb Stav konta Nápově 😗	i" j	e osob	bně	e nel	bezped	čný	/ alergen	barevne	ě zvý	<i>(</i> raz
---	------	--------	-----	-------	--------	-----	-----------	---------	-------	--------------

r- Noboznočná slora				Oběd 1	Pátek 12.12. 🗭
Jsem alergický na:	Celer	Pátek 12.12.	T	Těstoviny 21027,Hov znojemská11103,Cele	pečeně rová polévka 10120
	 ☐ Korýši ☐ Měkkyši ☐ Miéko ☐ Obiloviny obsahující lepek ☐ Oxid «Jiřčitý «Jiřčitany 	×		 Těstoviny 21027 Hov.pečeně znojer Celerová polévka 1 	1 3 nská11103 1 0120 1 7 9
	Podzemnice olejná (arašídy) Ryby Szamová semena (sezam) Skořápkové plody Sojové boby (sója) Vejce	1. Těstoviny Obsahuje: Celer 21027, Hov. pečeně znojemská 11103, Celerová polévka 10120 (0)	3	1 Obiloviny obsahu 3 Vejce 7 Mléko 9 Celer Výdej	jící lepek
	Vičí bob (lupina)	2. Palačin.s tvaroh.za.20624,Gulášová polévka 10129	9	od 9:00 do 13:00 0 – Hospic, Červer Přihlášení / odhlášení do Čtvrtek 11.12. 10:00	ıý Kostelec
		3. Fazole na kyselo 20404,Steril.okurka,Uzená vepřová plec 13401	9		