

Alergeny ve školních jídelnách

- Nařízení EP a Rady (EU) č. 1169/2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům ...

Nabývá účinnosti 13. prosince 2014.

Zařízení školního stravování jsou povinna informovat strávníky jasně a zřetelně o obsahu látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost

v jednotlivých připravovaných pokrmech.

Alergeny budou uváděny u jednotlivých jídel v jídelním lístku slovně nebo číslem označujícím skupinu alergenů a společně zveřejněným seznamem 14-ti skupin alergenních látek.

Alergeny

jsou přirozeně vyskytující se látky bílkovinné povahy vyvolávající alergickou reakci. Jedná se poruchy imunity, kdy normálně neškodné látky fungují negativně – jako alergen.

Projevy alergie: vyrážka, svědění nosu a očí, dýchací potíže, kašel, kýchání, svědění rtů a úst, nevolnost.

Těžší formy: křeče, nadýmání, průjem až fatální (anafylaktický) šok.

SEZNAM ALERGENŮ

14 skupin alergenů

1. Obiloviny obsahující lepek – pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich
2. Korýši a výrobky z nich
3. Vejce a výrobky z nich
4. Ryby a výrobky z nich
5. Podzemnice olejná (arašídý) a výrobky z ní
6. Sojové body (sója) a výrobky z nich
7. Mléko a výrobky z něj
8. Skořápkové plody – mandle, lískové oříšky, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich
9. Celer a výrobky z něj
10. Hořčice a výrobky z ní
11. Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
12. Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 g, ml/kg, l
13. Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
14. Měkkýši a výrobky z nich