

SEZNAM ALERGENŮ

publikovaný ve směrnici 2000/89 ES od 13.12.2014 směrnicí 1169/2011 EU

1 OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK

pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich



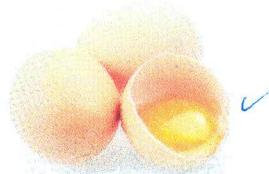
2 KORÝŠI

a výrobky z nich



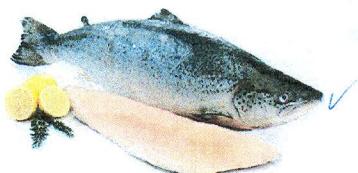
3 VEJCE

a výrobky z nich



4 RYBY

a výrobky z nich



5 PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY)

a výrobky z nich



6 SÓJOVÉ BOBY (SÓJA)

a výrobky z nich



7 MLÉKO

a výrobky z něj



8 SKOŘÁPKOVÉ PLOODY

mandle, lískové ořechy, 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 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂

13 VLČÍ BOB (LUPINA)

a výrobky z něj



14 MĚKKÝŠI

a výrobky z nich



Označení alergenů ve školní jídelně

Dle legislativy EU a ČR jsou od 13.12.2014 stanoveny specifické požadavky na označování alergenů u výrobků a jídel ve veřejném stravování. Týkají se také tedy naší školní jídelny.

Alergeny jsou přirozeně se vyskytující látky, které mohou u přecitlivělých jedinců způsobit nepřiměřenou reakci imunitního systému (tzv. alergickou reakci), které může vyústit až v anafylaktický šok. Tyto potraviny či složky potravin se však neuplatňují u běžné populace a nemají vliv na zdravotní stav, mohou být bez obav konzumovány.

Mezi potravinové alergeny patří celá řada potravin, Evropská unie však specifikovala 14 hlavních potenciálních alergenů, které podléhají legislativnímu značení.

Školní jídelna je povinna „jasně a zřetelně označit alergenní složky“, které jsou přeneseny z receptur a ingrediencí použitých při výrobě jednotlivých pokrmů. Toto označení není povinné, pokud název, pod kterým je potravina podávána, jednoznačně odkazuje na tuto alergenní složku, např. celerová polévka.

Školní jídelna a označení alergenů plní pouze funkci informační, stejně jako každý výrobce potravin a pokrmů. Má za úkol dostatečným způsobem informovat strávníka o přítomnosti alergenní složky v potravině. Nebude brán zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků - tuto skutečnost si musí každý strávník nebo zákonný zástupce uhlídat sám. Školní stravování zajíšťuje stravování dětí, žáků a studentů podle jednotlivých věkových kategorií a výživových požadavků, a nelze se při velkém počtu strávníků věnovat jednotlivcům s přecitlivělostí na některý alergen a tento při přípravě pokrmů eliminovat.