

ALERGENY V POTRAVINÁCH

Alergeny – jsou přirozeně vyskytující se látky bílkovinné povahy, které způsobují u přecitlivělých jedinců nepřiměřenou reakci imunitního systému. V podstatě se jedná o poruchy imunity, kdy normálně neškodné látky fungují negativně-jako alergen a jsou napadány imunologickou obranou organismu.

Od 13.12.2014 je legislativně stanoveno označování alergenů. Předpisy stanovují specifické požadavky na označování alergenových složek které jsou přítomny v potravině.

Seznam potravinových alergenů, které podléhají legislativnímu označování dle směrnice 1169/11EU.

ALERGENY VE ŠKOLNÍ JÍDELNĚ

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 nich



6. SÓJOVÉ BOBY (SÓJA)

a výrobky z nich



7. MLÉKO

a výrobky z něj



8. SKOŘÁPKOVÉ PLODY

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/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno SO₂



13. VLČÍ BOB (LUPINA)

a výrobky z něj

14. MĚKKÝŠI

a výrobky z nich

