

Alergeny

Alergeny jsou přirozeně se vyskytující látky bílkovinné povahy, které způsobují u přecitlivělých jedinců nepřiměřenou reakci imunitního systému, která může vyústit až v anafylaktický šok. V podstatě se jedná o poruchy imunity, kdy normálně neškodné látky fungují negativně – jako alergen a jsou napadány imunologickou obranou organismu. Ode dne 13. prosince 2014 je stanoveno označování potravinových alergenů v souladu s potravinovým právem.

Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou. Nemůže však brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků a ani není možné se věnovat při výrobě jídel strávníkům s potravinovou alergií jednotlivě. Jídelna plní pouze funkci informační. Případným žádostem o zohlednění individuální přecitlivělosti dle přání rodičů nemůžeme vyhovět.

Označení přítomnosti alergenů bude označeno na jídelním lístku číslem označující alergen. U jídelního lístku bude vyvěšen seznam alergenů s označením čísla, které je uvedeno na jídelním lístku.

Přecitlivělost na některý alergen nelze spojovat s dietním stravováním.

SEZNAM POTRAVINOVÝCH ALERGENŮ, KTERÉ PODLÉHAJÍ LEGISLATIVNÍMU OZNAČOVÁNÍ DLE SMĚRNICE 1169/11EU

1. **Obiloviny** obsahující lepek/1.1 pšenice, 1.2 žito, 1.5 špalda, 1.4 oves, 1.6 kamut nebo hybridní odrůdy a výrobky z nich
2. **Korýši** a výrobky z nich
3. **Vejc**e a výrobky z nich
4. **Ryby** a výrobky z nich
5. **Podzemnice olejná** (arašídy)
6. **Sójové boby** (sója) a výrobky z nich
7. **Mléko** a výrobky z něj
8. **Skořápkové plody** (8.1 mandle, 8.2 lískové a 8.3 vlašské ořechy, 8.4 kešu, 8.6 para, pekanové ořechy, 8.7 pistácie. 8.8 makadamie) a výrobky z nich
9. **Celer** a výrobky z něj
10. **Hořčice** a výrobky z ní
11. **Sezamová semena** a výrobky z nich
12. **Oxid siřičitý a siřičitany** v koncentracích vyšší 10mg/ml/kg- vyjádřenoSO₂
13. **Vlčí bob** /lupina / a výrobky z něj
14. **Měkkýši** a výrobky z nich