

ALERGENY: Nařízení (EU) č. 1169/2011, článek 21. - ukládá od 13. prosince 2014 povinnost informovat strávnicka o přítomných alergenech v potravinách a v jednotlivých pokrmech. Přítomnost alergenů je přenesena z receptur a ingrediencí, které byly použity při výrobě jednotlivých pokrmů ve školní jídelně. Nelze spojovat dietní stravování s přecitlivělostí na některé alergeny.

Co jsou alergeny:

Alergeny jsou přirozeně se vyskytující látky bílkovinné povahy, které způsobují u přecitlivělých jedinců nepřiměřenou reakci imunitního systému, která může vyústit až k anafylaktickému šoku. V podstatě se jedná o poruchy imunity, kdy normálně neškodné látky fungují negativně - jako alergeny a jsou napadeny imunologickou obranou organismu.

Alergeny jsou uvedeny přímo na jídelním lístku.

Seznam alergenů:

01 obiloviny, 02 korýši a výrobky z nich, 03 vejce a výrobky z nich, ryby a výrobky z nich, 05 jádra a výrobky z nich, 06 sójové boby a výrobky z nich, 07 mléko a výrobky z něj, 08 skořápkové plody, 09 celer a výrobky z něj, 10 hořčice a výrobky z ní, 11 sezamová semena a výrobky z nich, 12 oxid siřičitý a siřičitany, vlnič bob a výrobky z něj, 14 měkkýši a výrobky z nich.