

SEZNAM ALERGENŮ

publikovaný ve směrnici 2000/89 ES dále ve směrnici 1169/2011 EU

Nařízení evropského parlamentu a rady Evropské unie č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům stanoví **NOVĚ** *povinnost uvádění alergenů v případě nebalených potravin i pokrmů.* Sledovaných alergenů je 14.

Toto nařízení nabývá účinnosti **13. prosince 2014** a zasáhne i **školní jídelny** – které jsou povinny informovat své strážníky o alergenech v připravovaných pokrmech a to uvedením u jednotlivých jídel.

**Mezi alergenní složky, které musí být v označení potravin
(ať už ve složení nebo v názvu potravin) vždy uvedeny patří:**

1. Obiloviny obsahující lepek

(tj. pšenice, žito, ječmen, oves, pšenice špalda,
kamut nebo jejich hybridní odrůdy)

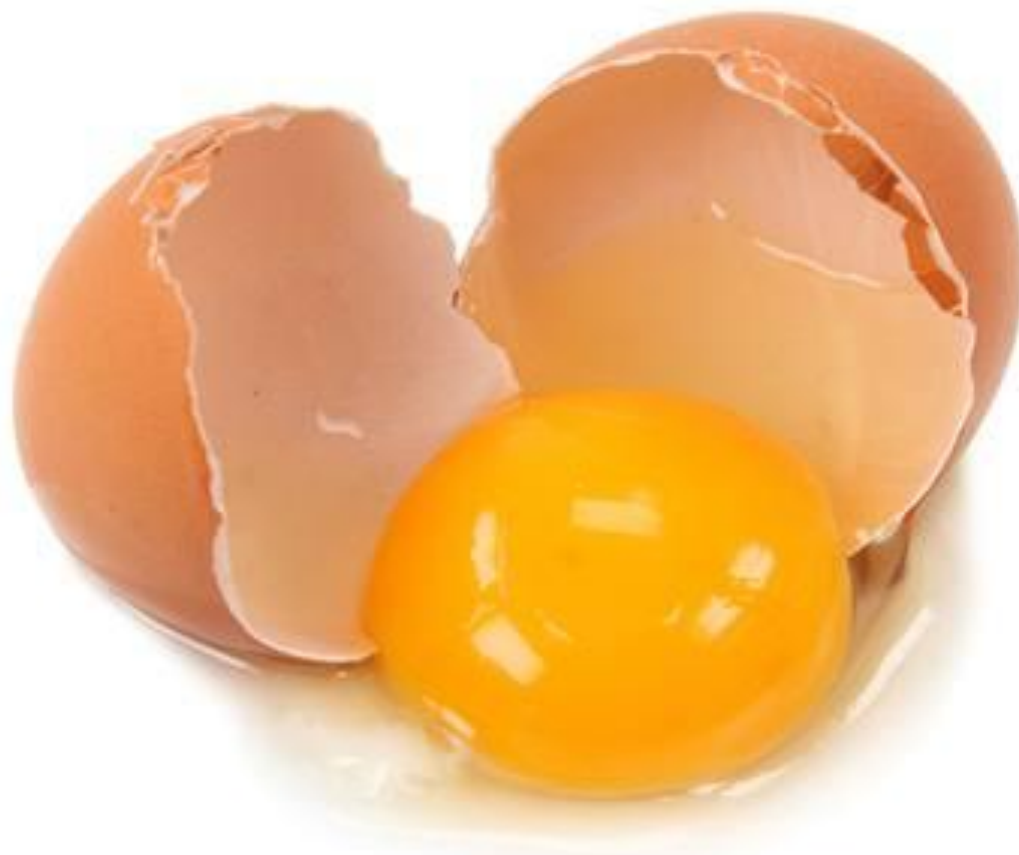
a výrobky z nich



2. Koryši a výrobky z nich



3. Vejce a výrobky z nich



4. Ryby a výrobky z nich



5. Jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich



6. Sojové boby (sója) a výrobky z nich



7. Mléko a výrobky z něj



8. Suché skořápkové plody, tj. mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, ořechy 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 10mg/kg, nebo 10mg/l, vyjádřeno jako SO₂

Oxid siřičitý

chemický vzorec SO₂

- **používá se k desinfekci tzv. síření sudů a sklepních prostor pro skladování ovoce a zeleniny, k ošetřování osiv proti plísním a na bělení přírodních materiálů. V menší míře se užívá i jako konzervační činidlo (např. strouhaný křen v kyselém nálevu).**

Siřičitan vápenatý

chemický vzorec je CaSO₃

- **je anorganická sloučenina, vápenatá sůl kyseliny siřičité; Používá se jako konzervant a antioxidant do potravin (například vín, ovocných šťáv).**

13. Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj



14. Měkkýši a výrobky z nich



- Nepřiměřená reakce imunitního systému na vnější a vnitřní podněty (antigeny) – **alergie**.
- Látky, vyvolávající alergickou reakci - **alergeny**
- Podobnost alergenů – **zkřížená alergie**. Jedná se o jev, kdy IgE protilátky imunitního systému, mylně reagují i na látku, která svou chemickou strukturou alespoň z poloviny odpovídá
- původnímu alergenu, alergická reakce se kříží. Viz tabulka:
<http://www.proalergiky.cz/upload/obrazky/tabulka-zkrizene-alergie.gif>.
- Naštěstí průběh alergických reakcí vyvolaných potravinami je relativně mírný - vyrážky, svědění nosu a očí, dýchací potíže, kašel, kýchání, svědění rtů a úst, nevolnost, křeče, nadýmání a průjmy.
- Ve výjimečných a velmi řídkých případech může být fatální (anafylaktický šok).