



Na základe Výnosu Ministerstva pôdohospodárstva SR a zdravotníctva SR č. 1187/2004-100 o označovaní potravín v znení Výnosu č. 1761/2005 - 100 a Výnosu č. 3069/2005 - 100 je povinnosťou školských jedální informovať rodičov o obsahu alergénov v potravinách a jedlách.

Zoznam alergénnych zložiek

1. **OBILNINY** obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos) a výrobky z nich
2. **KÔROVCE** a výrobky z nich
3. **VAJCIA** a výrobky z nich
4. **RYBY** a výrobky z nich
5. **ARAŠIDY** a výrobky z nich
6. **SÓJOVÉ ZRNÁ** a výrobky z nich
7. **MLIEKO** a výrobky z mlieka
8. **ZELER** a výrobky z neho
9. **ORECHY** a výrobky z nich
10. **HORČICA** a výrobky z nej
11. **SEZAMOVÉ SEMENÁ** a výrobky z nich
12. **OXID SIRIČITÝ** a **SIRIČITANY**, sušené ovocie, ovocné konzervy a výrobky zo zemiakov

ČO JE ALERGIA NA POTRAVINY?

Je to odpoveď imunitného systému človeka spravidla na bielkovinu, ktorá sa v potravine nachádza. Nie každý človek je alergický na potraviny.

Alergén vyvolá v organizme zložitú biochemickú reakciu, ktorá sa môže dostaviť už o niekoľko minút, alebo niekoľko hodín, či dní.

Typické prejavy alergie:

KOŽNÉ - ekzém, opuch, žihľavka

DÝCHACIE - nádcha, bronchitída, astma

ZAŽÍVACIE - nevoľnosť, bolesti brucha, zvracanie, hnačky, zápcha