

Informační značení alergenů zhotovených pokrmů ve školní jídelně

Dle nařízení EU č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, čl. 44 odst. 1a) jsou s platností od 13. prosince 2014 povinni všichni výrobci nebalených potravin a pokrmů vyznačit u výrobku informaci o látkách nebo produktech vyvolávající alergie nebo nesnášenlivost.

Ve školní jídelně bude přítomnost těchto látek vyznačena na jídelním lístku číslem označující alergen. Seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla, které je uvedeno na jídelním lístku, zveřejňujeme nejen na stránkách školy ale i ve školní jídelně u jídelního lístku.

Zákonné nařízení stanovuje povinnost informovat strávnicka o tom, že je alergenní složka v potravině přítomna. Jídelna však nemůže brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků. Tuto skutečnost si každý strávnick musí hlídat sám. Nelze spojovat dietní stravování s přecitlivělostí na některý alergen. Máme v této oblasti funkci pouze informační.

Seznam potravinových alergenů, které podléhají legislativnímu označování dle směrnice 1169/2011 EU

- 1) Obiloviny obsahující lepek – výrobky z nich (nejedná se o celiakii)
- 2) Korýši a výrobky z nich
- 3) Vejce a výrobky z nich
- 4) Ryby a výrobky z nich
- 5) Podzemnice olejná (arašídy) a výrobky z nich
- 6) Sójové boby (sója) a výrobky z nich
- 7) Mléko a výrobky z něj
- 8) Skořápkové plody a výrobky z nich – jedná se o všechny druhy ořechů
- 9) Celer a výrobky z něj
- 10) Hořčice a výrobky z ní
- 11) Sezamová semena (seznam) a výrobky z nich
- 12) Oxid siřičitý a siřičitany – v koncentracích vyšších než 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂
- 13) Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
- 14) Měkkýši a výrobky z nich