

Alergeny ve školní jídelně

Odvolání na legislativu:

EU - směrnice 2000/1989 pro označování potravin. Ta bude nahrazena nařízením 1169/2011/EU s platností od 13. 12. 2014.

ČR - Vyhláška 113/2005 Sb. o způsobu označení potravin.

Nařízení ukládá povinnost vyznačit u nebalených potravin (mezi které, dle článku 1 odst. 3 nařízení, patří i pokrmy) na viditelném místě písemný výčet stanovených alergenů obsažených v nabízených pokrmech (včetně nápojů). Tato povinnost se týká všech výrobců potravin, všech článků veřejného stravování, jako např. restaurací, jídelen, nemocnic, sociálních ústavů, prodejen, pekáren apod.

Alergii mohou vyvolat všechny potraviny, ale EU specifikovalo 14 hlavních potenciálních alergenů, které podléhají legislativnímu značení a jsou přílohou nařízení 1169/2011/EU. Tento seznam bude v případě potřeby doplňován dle nejnovějších vědeckých poznatků.

Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků. Tuto skutečnost si musí každý strávník, nebo zákonný zástupce uhlídat sám. Není možné se věnovat při výrobě jídel strávníkům s potravinovou alergií jednotlivě, takže případným žádostem nebude vyhověno. Jídelna má pouze funkci informační, jako každý výrobce potravin a pokrmů. Školní stravování zajišťuje stravování dětí, žáků a studentů podle jednotlivých věkových kategorií a výživových norem.

Nelze spojovat dietní stravování s přecitlivělostí na některý alergen.

Označení přítomnosti alergenu bude na jídelním lístku za každým pokrmem vyznačeno v závorce číslem označujícím alergen. V jídelním lístku bude vypsán seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla, které je přeneseno na jídelní lístek. Přítomnost alergenu bude přenesena z receptur a ingrediencí, které byly použity při výrobě jednotlivých pokrmů ve školní jídelně.

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

- 1) Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda) a výrobky z nich
- 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 (mandle, ořechy lískové, vlašské, kešu) 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 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂
- 13) Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
- 14) Měkkýši a výrobky z nich