

Informace o alergenech v pokrmech připravených ve školní jídelně

Od 13.12.2014 nabývá účinnost Nařízení EU 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, které ukládá povinnost stravovacích provozů uvádět alergeny obsažené v nabízených pokrmech. Tato povinnost se týká nejen výrobců potravin, ale i veřejného stravování (restaurací, pekáren, jídelen, nemocnic). Alergeny se rozumí potraviny, které mohou u přecitlivělých jedinců vyvolat nepřiměřenou reakci imunitního systému. Projevy alergické reakce jsou např. kýchání, svědění, kopřivka, otoky, nadýmání, dýchací potíže, svědění rtů a úst, nevolnost, křeče, průjemy.

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

1. obiloviny obsahující lepek, konkrétně pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut a výrobky z nich
2. korýši 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. sójové boby (sója) a výrobky z nich
7. mléko a výrobky z něj
8. skořápkové plody, konkrétně mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamové ořechy, 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 jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l)
13. vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
14. měkkýši a výrobky z nich

Školním jídelnám se v tomto ohledu nechává prostor při aplikaci tohoto ustanovení, zejména s ohledem na charakter a druh konkrétního školského zařízení, kterého se označení přítomnosti alergenní složky týká.

Přítomnost alergenu bude školní jídelna při ZŠ a MŠ Bohuslavice vyznačovat na jídelním lístku číslem označující alergen. Dále bude na jídelním lístku číselný seznam s názvem alergenu. Přítomnost alergenu je přenesena z receptur a ingrediencí, které byly aktuálně použity při výrobě jednotlivých pokrmů ve školní jídelně. Podrobnější informace, seznamy nebalených potravin a pečiva s označením alergenů jsou k dispozici u vedoucí školní jídelny.

Značení alergenů v jídelnách plní pouze informační funkci. Jednotlivé přecitlivělosti si musí každý strávnick nebo jeho zákonný zástupce sám uhlídat.