

Označování alergenů ve školní jídelně ZŠ a MŠ Únanov

Dne 13. prosince 2014 nabývá účinnosti Nařízení Evropského parlamentu č. 1169/2011 o poskytování informací spotřebitelům.

Předpisy stanovují specifické požadavky na označování alergenových složek, u kterých je vědecky prokázáno, že vyvolávají u spotřebitelů alergie nebo nesnášenlivost představující nebezpečí pro zdraví. Je požadováno, aby veškeré složky byly zřetelně označeny názvem příslušného alergenu, pokud není přímo v názvu potraviny nebo jídla.

Ve školní jídelně ZŠ a MŠ bude značení alergenů od 13.12. 2014.

Seznam potravinových alergenů, které podléhají legislativnímu označování dle směrnice 1169/11 EU:

1/ obiloviny obsahující lepek

2/ koryši a výrobky z nich

3/ vejce a výrobky z nich

4/ ryby a výrobky z nich

5/ podzemnice olejná (arašíd) a výrobky z nich

6/ sojové boby a výrobky z nich

7/ mléko a výrobky z něj

8/ skořápkové plody (mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich

9/ celer a výrobky z něj

10/ hořčice a výrobky z ní

11/ sezamová semena a výrobky z nich

12/ oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10mg/l, vyjádřeno jako celkový SO₂

13/ vlnčí bob (lupina) a výrobky z něj

14/ měkkýši a výrobky z nich

Značení alergenů je jen informační požadavek.

Zákonné ustanovení určuje vedoucím ŠJ:

„Jasně a zřetelně označit“ strávnickům, že je alergenní složka v potravine přítomna, ale že nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávnicka. Tuto skutečnost si musí každý sám uhlídat. Jídelna má pouze funkci informační tak, jako každý jiný výrobce potravin a pokrmů. Označení přítomnosti alergenů bude na jídelním lístku vyznačeno číslem a v blízkosti JL bude seznam alergenů. Nelze spojovat dietní stravování s přecitlivělostí na některý alergen.

Vedoucí ŠJ ZŠ a MŠ Marie Kovářová