

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. koryši 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 MŠ Konice 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 strávník nebo jeho zákonný zástupce sám uhlídat.