

SEZNAM ALERGENŮ

publikovaný ve směrnici 2000/89 ES od 13.12.2014 směrnicí 1169/2011 EU

- 1** OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK
pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy 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, 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 (SEZAM)
a výrobky z nich

- 12** OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY
v koncentracích vyšších 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂
ječmen a pšenice

- 13** VLČÍ BOB (LUPINA)
a výrobky z něj
pečet


- 14** MĚKKÝŠI
a výrobky z nich


Označení nebalených potravin = zhotovených pokrmů ve školních jídelnách

Značení alergenů je pouze informační požadavek:

Tato povinnost se týká všech výrobců potravin, všech článků veřejného stravování, jako např. restaurací, jídelen, nemocnic, sociálních ústavů, prodejen, pekáren atd. Dne 13.12.2014 bude povinnost při nákupu potravinářských výrobků nebo jídel ve veřejném stravování vyznačit u výrobku stanovený alergen, který obsahuje.

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.

Zákonné ustanovení určuje vedoucím jídelen „jasně a zřetelně označit“, není sice nijak blíže specifikováno, lze však obecně odvodit, že se jedná o takové označení, které bude strávnicka dostatečně jasným způsobem informovat o tom, že je alergenní složka v potravině přítomna nebo že některá složka pochází z alergenů uvedených ve zmíněném seznamu legislativně značených alergenů.

Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávnicků. Tuto skutečnost si musí každý strávnick sám uhlídat. Není možné se věnovat při výrobě jídel strávnickům s potravinovou alergií jednotlivě, takže případným žádostem nebude vyhověno. Jídelna má pouze funkci informační tak, jako každý výrobce potravin a pokrmů.

Označení přítomnosti alergenů bude vyznačeno na jídelním lístku slovně, nebo číslem označující alergen. Pokud bude zvolené číselné značení, bude v blízkosti jídelního lístku seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla, které je přeneseno na jídelní lístek. Přítomnost alergenů bude přenesena z receptur a ingrediencí, které byly použity při výrobě jednotlivých pokrmů ve školní jídelně.

Rodičovská veřejnost bude informována na rodičovských schůzkách, metodický materiál bude dostatečně s předstihem umístěn na web školy tak, aby mohly být nejasnosti v uvádění alergenů včas odbornými pracovníky vysvětleny. Nelze se při výrobě snídaní, přesnídávek, obědů, svačin nebo večeří při počtu 20, 50, 100, 500, 1000, 1200 strávnicků věnovat jednotlivcům se svoji přecitlivělostí na některý alergen. Školní stravování zajišťuje stravování dětí, žáků a studentů podle jednotlivých věkových kategorií a výživových požadavků. Nelze spojit dietní stravování s přecitlivělostí na některý alergen.