

Označování alergenů ve školní jídelně

Odvolání na legislativu:

Eu-2000/13 do 13.12.2014 a nahrazena 1169/EU článek 21.

ČR-vyhláška 113/2005 Sb. O způsobu označování potravin – datum stanoven na 13.12.2014

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 příslušné alergenní složky, pokud není přímo v názvu potraviny nebo hotového pokrmu.

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

- 1/ obiloviny obsahující lepek – pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich
- 2/ korničky 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/ sójové boby (sója) a výrobky z nich
- 7/ mléko a výrobky z něj
- 8/ skořápkové plody – ořechy lískové, vlašské, kešu, pekanové, para, mandle, 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
- 13/ vlnička (lupina) a výrobky z něj
- 14/ měkkýši a výrobky z nich

Značení alergenů je jen informační požadavek

Jasně a zřetelně označit strážníkům, že je alergenní složka v potravine přítomna, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strážníka. Tuto skutečnost si musí každý sám uhlídat. Jidelna 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 přecitlivostí na některý alergen.

Vedoucí ŠJ: Renata Bobková