

Alergeny v potravinách

Označení alergenů ve školní jídelně Základní škola, Most, Vítězslava Nezvala 2614, příspěvková organizace.

Odvolání na legislativu:

- EU – 2000/13 do 13. 12. 2014 a pak nahrazena 1169/2011 EU článek 21
- ČR - vyhláška 113/2005 Sb. o způsobu označování potravin – datum stanoven na 13. 12. 2014

Předpisy stanovují specifické požadavky na označení 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 jídla.

Seznam a číselné označení potravinových alergenů, které podléhají legislativnímu označení dle směrnice 1169/11EU:

1. obiloviny obsahující lepek a výrobky z něj
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 nich
8. skořápkové plody a výrobky z něj- jedná se o všechny druhy ořechů
9. celer a výrobky z nich
10. hořčice a výrobky z nich
11. sezamová semena /sezam/ a výrobky z nich
12. oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂
13. vlnička /lupina/a výrobky z něj
14. měkkýši a výrobky z něj

Značení alergenů je jen informační požadavek

Zákonné ustavení určuje:

jasně a zřetelně označit strávnickům, že je alergenní složka v potravine přítomna, ale nebude brán zřetel na jednotlivé přecitlivosti strávnicka. Tuto skutečnost si musí hlídat každý sám. Jídelna má pouze funkci informační.

Označení přítomnosti alergenů bude vyznačeno na jídelním lístku číslem označujícím alergenem. V blízkosti jídelního lístku bude vyvěšen seznam alergenů s označeným číslem, které je uvedeno na jídelním lístku. Seznam je dostupný i v kanceláři školy a na webových stránkách www.8zsmost.cz.

Přecitlivělost na některý alergen nelze spojovat s dietním stravováním.