

Označování jednotlivých alergenů na jídelním lístku

Legislativa:

EU – Nařízení evropského parlamentu a rady Evropské unie č. 1169/2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům stanoví povinnost uvádění alergenů v případě nebalených potravin a pokrmů.

ČR – Vyhláška 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků. Příloha 1. seznam alergenních složek.

V souladu s uvedenými právními předpisy je školní jídelna povinna počínaje dnem **13. 12. 2014** označovat v jídelním lístku 14 stanovených alergenů.

Alergeny jsou přirozeně se vyskytující látky bílkovinné povahy, které způsobují u citlivých osob nepřiměřenou reakci imunitního systému. Alergii mohou vyvolat všechny potraviny, EU specifikovala 14 hlavních alergenů, které musí být na jídelním lístku jmenovány.

Značení alergenů má informační charakter.

Označení obsahu alergenu bude vyznačeno na jídelním lístku číslem označující jednotlivý alergen. Jmenný seznam sledovaných alergenů si můžete přečíst v zápatí každého jídelního lístku, seznam bude rovněž vyvěšen na nástěnkách školní jídelny v šatnách MŠ a ve školní jídelně pro ZŠ.

Seznam alergenních složek

1. Obiloviny obsahující lepek, tj. pšenice, žito, ječmen, žito, ječmen, oves, pšenice špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich, s výjimkou:

- a. glukózových sirupů na bázi pšenice, včetně dextrózy z pšenice;
- b. maltodextrinů na bázi pšenice;
- c. glukózových sirupů na bázi ječmene;
- d. obilovin použitých k výrobě destilátů, nebo lihu zemědělského původu

2. Korýši a výrobky z nich

3. Vejce a výrobky z nich

4. Ryby a výrobky z nich, s výjimkou:

- a. rybí želatiny používané jako nosič vitaminových nebo karotenoidních přípravků;
- b. rybí želatiny nebo vyziny používané jako čeridlo při výrobě piva a vína

5. Jádra podzemnice olejné (arašídý) a výrobky z nich

6. Sójové boby a výrobky z nich, s výjimkou:

- a. zcela rafinovaného sójového oleje a tuku;
- b. přírodní směsi tokoferolů (E306), přírodního D–alfa tokoferolu, přírodního D–alfatokoferolacetátu, přírodního D–alfatokoferolu sukcinátu ze sójových bobů;
- c. rostlinného oleje získaného z fytosterolů a esterů fytosterolů získaných ze sójových bobů;
- d. esteru rostlinného stanolu vyrobeného ze sterolů z rostlinného oleje ze sójových bobů

7. Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy), s výjimkou:

- a. syrovátky používané k výrobě destilátů, nebo lihu zemědělského původu;
- b. lacitytolu

8. Skořápkové plody, tj.: mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie makadamie a výrobky z nich, s výjimkou ořechů používaných k výrobě alkoholických destilátů, nebo lihu zemědělského původu

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 než 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako celkový SO₂

13. Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj

14. Měkkýši a výrobky z nich