

Dodatek ke Školnímu řádu č. 1

Informace o alergenech

S účinností od 13. 12. 2014 došlo k nabytí platnosti čl. 44 odst. 1a) nařízení 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.

Další legislativou je v tomto případě Vyhláška 113/2005 Sb. o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, § 8 odstavec 10.

Výše uvedené předpisy stanovují specifické požadavky na označování alergenových složek, u kterých je vědecky prokázáno, že vyvolávají u spotřebitelů alergie nebo nesnášenlivosti představující nebezpečí pro zdraví. Je tedy požadováno, aby veškeré alergenní složky, které jsou přítomny v potravine, byly zřetelně označeny.

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.

Ode dne 13. 12. 2014 mají všichni výrobci potravin a pokrmů povinnost vyznačit na 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 stravování alergeny „jasně a zřetelně označit“.

Způsob označení není nijak blíže specifikován, lze však obecně odvodit, že se jedná o takové označení, které bude strávnicka dostatečně jasným způsobem informovat o tom, že je alergenní složka v potravine přítomna nebo že některá složka pochází z alergenu uvedeného ve zmíněném seznamu legislativně značených alergenů.

Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávnicků na alergen. Jídelna má v této oblasti pouze informační funkci tak jako každý výrobce potravin a pokrmů.

Označení přítomnosti alergenu bude vyznačeno na jídelním lístku číslem označujícím alergen.

U jídelního lístku je dále zveřejněn seznam vyznačených alergenů a seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla, které bylo uvedeno na jídelním lístku. Přítomnost alergenu bude přenesena z receptur a ingrediencí, které byly použity při výrobě jednotlivých pokrmů ve školní jídelně.

Pro upřesnění - není třeba propadat panice nad množstvím alergenů uvedených u pokrmů, které vaříme pro naše strávnicky. Pokud Vás na jídelníčku překvapí zmínka např. o přítomnosti arašídů v pokrmu, není to proto, že bychom změnili receptury a přisypávali arašidy do jídla, ale naši dodavatelé pro svoji ochranu uvádějí na svých výrobcích (např. na základních druzích koření, které smíme pro děti používat) informaci: „může obsahovat stopové prvky lepku, arašídů, sóji, hořčice, sezamu, celeru, SO₂“, proto je potřeba tuto skutečnost uvést na jídelním lístku.

Dotazy týkající se alergenů v naší školní jídelně zodpoví vedoucí školní jídelny.