

Označení alergenů ve školní jídelně

Dle legislativy EU a ČR jsou od 13. 12. 2014 stanoveny specifické požadavky na označení alergenů u výrobků ve veřejném stravování.

Toto nařízení se rovněž týká i naší školní jídelny.

Alergeny jsou přirozeně se vyskytující látky, které mohou u přecitlivělých jedinců způsobit nepřiměřenou reakci imunitního systému. Tyto potraviny či složky potravin se však neuplatňují u běžné populace – čili nemají vliv na zdravotní stav a mohou být bez obav konzumovány.

My jako školní jídelna jsme povinni jasně a zřetelně označit alergenní složky, které jsou přeneseny z receptur a ingrediencí používaných při výrobě jednotlivých pokrmů.

Vysvětlení:

1. 14 potravinových alergenů (viz. Seznam alergenů)
2. Potravinové alergeny označeny čísly – tyto čísla se budou objevovat v daný den na daném jídelním lístku

Školní jídelna označením alergenů plní pouze **funkci informační**, stejně jako každý výrobce. Tímto označením má za úkol dostatečným způsobem informovat strávnicka o přítomnosti alergenních složek v potravinách. Nebude brán zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků, ale tuto skutečnost si musí každý strávník, nebo jeho zákonný zástupce uhlídat sám. Školní stravování zajišťuje stravování dětí, žáků a studentů podle jednotlivých věkových kategorií a výživových požadavků. Při velkém počtu strávníků, se proto nelze věnovat jednotlivcům s přecitlivělostí na některý alergen.

Ve Frýdku-Místku dne 12. prosince 2014

vedoucí školní jídelny
Ludmila Salachová