

Značení alergenů ve školní jídelně

Podle směrnice 1169/11EU budou mít výrobci potravin povinnost od prosince 2014 vyznačit stanovené alergeny v použitých potravinách.

V naší školní jídelně k tomuto kroku přistupujeme již od října 2014 a u jednotlivých pokrmů budou pod těmito čísly vyznačeny tyto alergeny:

- 1) obiloviny obsahující lepek a výrobky z nich
- 2) koryši 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 něj
- 8) skořápkové plody a výrobky z nich
- 9) celer (bulva) 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) vlnčí bob (lupina) a výrobky z něj
- 14) měkkýši a výrobky z nich

Jedná se o složky potravy, u kterých je vědecky prokázáno, že vyvolávají u spotřebitelů alergie nebo nesnášenlivost představující nebezpečí pro zdraví.

Tato povinnost má pouze informativní charakter, nebude brán zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků. Tuto skutečnost si musí každý strávník uhlídat sám.

Označení alergenů bude vyznačeno na jídelním lístku číslem, číselný přehled alergenů bude přiložen v jeho blízkosti.