

Alergeny ve školní jídelně

Od 13. 12. 2014 nabyla účinnost Nařízení Evropského parlamentu a Rady EU č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.

- Obiloviny obsahující lepek, tj.: pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut
- Korýši a výrobky z nich
- Vejce a výrobky z nich
- Ryby a výrobky z nich
- Jádra podzemnice olejné (arašídý) a výrobky z nich
- Sójové boby a výrobky z nich
- Mléko a výrobky z nich
- Skořápkové plody, tj.: mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich
- Celer a výrobky z něj
- Hořčice a výrobky z ní
- Sezamová semena a výrobky z nich
- Oxid siřičitý a siřičitany
- Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
- Měkkýši a výrobky z nich

Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků. Tuto skutečnost si musí každý strávník sám uhlídat. Není možné se věnovat při výrobě jídel strávníkům s potravinovou alergií jednotlivě, takže případným žádostem nebude vyhověno. Jídelna má pouze funkci informační tak, jako každý výrobce potravin a pokrmů.

Označení přítomnosti alergenu bude vyznačeno na jídelním lístku slovně, nebo číslem označující alergen. Pokud bude zvolené číselné značení, bude v blízkosti jídelního lístku seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla, které je přeneseno na jídelní lístek.

Při finální úpravě může dojít k nutnosti záměny použitých surovin (polévka místo mouky zahuštěná brambory, bezvaječné těstoviny/těstoviny s vejci) proto je na tuto skutečnost v jídelním lístku upozorněno úslovím: „Změna jídelního lístku a alergenů vyhrazena.“