

INFORMACE O POTRAVINOVÝCH ALERGENECH

Dne 13. prosince 2014 nabývá účinnosti **Nařízení Evropského parlamentu a Rady EU č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům** (dále jen Nařízení EU č. 1169/2011).

Nařízení EU č. 1169/2011 upravuje stávající předpisy o označování potravin v EU s cílem umožnit spotřebiteli (strávníkovi) informovaný výběr potravin a jejich bezpečné použití. Záměrem je dosažení vysoké míry ochrany zdraví strávníka a zaručení jeho práva na informace – informace o potravinách a pokrmech, které konzumuje.

Pro zařízení společného stravování (**školy – zařízení školního stravování - školní jídelny i školní jídelny-výdejny, závodní jídelny, restaurace, nemocnice a cateringové firmy,...**) tak vyplývá povinnost informovat spotřebitele o tom, zda se v nabízené potravině nebo pokrmu vyskytují látky nebo produkty vyvolávající alergie nebo nesnášenlivost, jejichž seznam je v Nařízení EU č. 1169/2011 přímo uveden.

Potravinovým alergenem může být jakákoli potravina, v souladu s Nařízením EU č. 1169/2011 je **od 13. 12. 2014 nutno označovat vybraných 14 alergenů**. Každé zařízení školního stravování bude povinno zajistit předávání informací v rámci celého potravinového řetězce (dodavatel potravin - zařízení společného stravování - strávník).

Bude se jednat pouze o zajištění informovanosti strávníků, nikoli o povinnost zajistit dietní stravování odpovídající individuálním dietním požadavkům. Označení alergenů v pokrmech nebude znamenat snížení kvality stravování nebo dokonce nebezpečí připravovaného pokrmu. Bude se jednat o velmi důležitou informaci pro osoby trpící potravinovou alergií nebo intolerancí, které musí některé potraviny ze svého jídelníčku naprosto vyloučit. Prostřednictvím údaje na jídelníčku jim pouze umožníme v souladu s právním předpisem EU informovaný výběr potravin, které jsou pro ně bezpečné.

Všichni provozovatelé potravinářských podniků, tedy i zařízení školního stravování, musí od 13. prosince 2014 poskytnout strávníkovi informaci o látkách nebo produktech vyvolávající alergie nebo nesnášenlivost!

Každý strávník musí mít možnost se dozvědět, zda se v potravině (pokrmu) nachází alergeny, a to jednak dříve, než je mu pokrm vydán (už při objednávání), jednak při vlastním výdeji pokrmů, např. prostřednictvím údaje na jídelníčku (v listinné podobě na viditelném místě v zařízení školního stravování, nebo písemným sdělením, kdo tuto informaci podá ústně).

Z toho důvodu i naše Základní a mateřská škola začíná od 15.12.2014 uvádět alergeny u jednotlivých pokrmů.

Seznam alergenů je

možné nalézt na nástěnce u jídelníčku.

Jednotlivé alergeny jsou očíslovány a čísla jsou uvedena vždy před pokrmem v jídelním lístku.

SEZNAM ALERGENŮ

- 1) Obiloviny obsahující lepek – nejedná se o celiakii, výrobky z nich
- 2) Korýši a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život
- 3) Vejce a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život
- 4) Ryby a výrobky z nich
- 5) Podzemnice olejná (arašídy) a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život
- 6) Sójové boby (sója) a výrobky z nich
- 7) Mléko a výrobky z něj - patří mezi potraviny ohrožující život
- 8) Skořápkové plody a výrobky z nich – jedná se o všechny druhy ořechů
- 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, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂
- 13) Vlčí bob (LUPINA) a výrobky z něj
- 14) Měkkýši a výrobky z nich

Vážení rodiče,

pokud Vaše dítě trpí přecitlivělostí na některý z alergenů, sledujte prosím jídelní lístky na nástěnce školní jídelny, nebo na našem webu a podle potřeby mu oběd odhlaste.

Děkujeme Vám za pochopení.
Kateřina Kovaříková a Michaela Kohoutková