

Dodatek k provoznímu řádu školní jídelny – č. 1 Upozornění strávnickům

V souladu s legislativou Evropské unie – Nařízení Evropského parlamentu a Rady EU č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům a České republiky má školní jídelna, školní jídelna - výdejna povinnost od 13. 12. 2014 informovat strávnicka o přítomnosti látek nebo produktů v pokrmech, které vyvolávají alergie nebo nesnášenlivost.

Alergeny jsou přirozeně se vyskytující látky, které mohou u přecitlivělých jedinců způsobit nepřiměřenou reakci imunitního systému (tzv. alergickou reakci). Mezi potravinové alergeny patří celá řada potravin, Evropská unie však specifikovala 14 hlavních alergenů, které podléhají legislativnímu značení.

Jedná se o 14 vybraných alergenů, seznam alergenů:

- ① OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK
- ② KORÝŠI
- ③ VEJCE
- ④ RYBY
- ⑤ PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY)
- ⑥ SÓJOVÉ BOBY
- ⑦ MLÉKO
- ⑧ SKOŘÁPKOVÉ PLODY
- ⑨ CELER
- ⑩ HOŘČICE
- ⑪ SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM)
- ⑫ OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY
- ⑬ VLČÍ BOB (LUPINA)
- ⑭ MĚKKÝŠI

Strávnick si musí tyto látky nebo produkty hlídat sám, školní jídelna má funkce pouze informační. Jedná se tedy pouze o informovanost strávnicků, nikoli o povinnost zajistit dietní stravování odpovídající individuálním dietním požadavkům.

Školní jídelna jasně a zřetelně označuje přítomnost alergenů v pokrmech a potravinách, které jsou přeneseny z receptur a ingrediencí použitých při výrobě jednotlivých pokrmů. Toto označení není povinné, pokud název, pod kterým je potravina podávána, jednoznačně odkazuje na tuto alergenní složku, např. vajíčková pomazánka.

V Bruntále dne 2014-12-14



Vyhotovila:
Bc. Byrtusová Daniela
vedoucí ŠJ

