

Informace o označování alergenů ve školní jídelně SOUE Plzeň, Vejprnická 56 a výdejně stravy MG Plzeň, Petáková 2

Informace o označování alergenů ve školní jídelně SOUE Plzeň a výdejně stravy MG Plzeň

Od 13. 12. 2014 musí být součástí jídelního lístku i **informace o alergenech obsažených v jídle.**

Odvolání na legislativu: EU- 2000/13 do 13.12.2014 a pak nahrazena 1169/2011 EU článek 21.

ČR- vyhláška 113/2005 Sb. O způsobu označování potravin

Alergeny

Nařízení ukládá povinnost vyznačit u nebalených potravin (mezi které, dle článku 1 odst. 3 nařízení, patří i pokrmy) na viditelném místě písemný výčet stanovených alergenů obsažených v nabízených pokrmech (včetně nápojů). Tato povinnost se týká všech výrobců potravin, všech článků veřejného stravování, jako např. restaurací, školních jídelen, nemocnic, sociálních ústavů, prodejen, pekáren apod.

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

Nelze spojit dietní stravování s přecitlivělostí na některý alergen.

Naše školní jídelna bude tuto informaci zveřejňovat od 12.12.2014.

označující alergen. U jídelního lístku bude příloha – seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla, které je přeneseno na jídelní lístek. Přítomnost alergenu bude přenesena z receptur a ingrediencí, které byly použity při výrobě jednotlivých pokrmů ve školní jídelně.

Jídelní lístek je vyvěšen v jídelně SOUE a výdejně stravy MG Plzeň a také na webových stránkách SOUE Plzeň s týdenním předstihem.

Ten kdo netrpí alergií na některé potraviny, se značením nemusí zabývat.

Bližší informace Vám podá a Vaše dotazy zodpoví vedoucí jídelny.

Seznam potravinových alergenů, které podléhají legislativnímu označování dle směrnice 1169/2011 EU:

SEZNAM ALERGENŮ

dle směrnice 1169/2011 EU

- 1 OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK
pšenice, žito, pšeničn. oves, žitka, kornat nebo jiných hybridní odrody 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
mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, pista ořechy, pistácie, makadamské a výrobky z nich
- 9 CELER
a výrobky z nich
- 10 HOŘČICE
a výrobky z nich
- 11 SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM)
a výrobky z nich
- 12 OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY
v koncentracích 10mg, ml/kg, l, vjádřeno SO₂
O=S=O
- 13 VLČÍ BOB (LUPINA)
a výrobky z nich
- 14 MĚKKÝŠI
a výrobky z nich