

OZNAČOVÁNÍ ALERGENŮ VE ŠKOLNÍ JIDELNĚ 2. ZŠ J. A. KOMENSKÉHO MILEVSKO

Poskytování informací o alergenech v případě nebalených potravin tj. i pokrmů ve školní jídelně stanovuje čl. 44 odst. 1 a) nařízení 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Předpisy stanovují specifické požadavky na označování alergenových složek, u kterých je vědecky prokázáno, že vyvolávají u spotřebitelů alergie nebo nesnášenlivosti představující nebezpečí pro zdraví. Je tedy požadováno, aby veškeré složky byly zřetelně označeny názvem příslušné alergenní složky, pokud není přímo v názvu potraviny nebo jídla. Nařízení nabývá účinnosti 13. prosince 2014.

Alergeny jsou přirozeně vyskytující se látky bílkovinné povahy, které způsobují u přecitlivělých jedinců nepřiměřenou reakci imunitního systému (IS), která může vyústit až anafylaktickým šokem. V podstatě se jedná o poruchy imunity, kdy normálně neškodné látky fungují negativně – jako alergen a jsou napadány imunologickou obranou organismu.

EU specifikovalo 14 hlavních potenciálních alergenů, které podléhají legislativnímu značení. Za další alergen lze považovat též jablka, hrušky, meruňky, broskve, jahody, rajčata, špenát a aromatické byliny, ale ty neznačíme.

Seznam potravinových alergenů, které podléhají legislativnímu označení dle směrnice 1169/11 EU

-
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 siřičitan 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

Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávnicků. Tuto skutečnost si musí každý strávnick sám uhlídat. Jídelna má pouze funkci informační. Označení přítomnosti alergenu bude vyznačeno na jídelním lístku slovně, nebo číslem označujícím alergen.

V Milevsku 12. 11. 2014

Marie Soukupová
vedoucí školní jídelny