**Informace o označování alergenů ve školní jídelně**

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, 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 spojovat dietní stravování s přecitlivělostí na některý alergen.

**Označení přítomnosti alergenu bude na jídelním lístku za každým pokrmem vyznačeno v závorce číslem 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 vždy s týdenním předstihem**

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | obiloviny obsahující lepek (tj. pšenice, žito, ječmen, oves, pšenice špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy) a výrobky z nich s výjimkou glukosového sirupu a dextrosy z pšenice (\*),  maltodextrinů na bázi pšenice (\*), glukosového sirupu vyrobeného z ječného škrobu a obilovin používaných k výrobě  destilátů nebo lihu zemědělského původu pro lihoviny a jiné alkoholické nápoje |
| 2 | korýši a výrobky z nich |
| 3 | vejce a výrobky z nich |
| 4 | ryby a výrobky z nich s výjimkou rybí želatiny používané jako nosič u vitamínových nebo karotenoidních přípravků, rybí želatiny  nebo vyziny používané jako čeřidlo při výrobě piva a vína |
| 5 | jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich |
| 6 | sójové boby (sója) a výrobky z nich s výjimkou zcela rafinovaného sójového oleje a tuku (\*), přírodní směsi tokoferolů (E306),  přírodního D-alfatokoferolu, přírodního D-alfa  tokoferolacetátu, přírodního D-alfa tokoferolu sukcinátu  získaného ze sójových bobů, rostlinného oleje získaného z  fytosterolů a esterů fytosterolů ze sójových bobů, rostlinný  stanol ester vyrobený ze sterolů z rostlinného oleje ze sójových  bobů |
| 7 | mléko a výrobky z něj (včetně laktózy) s výjimkou syrovátky používané k výrobě destilátů nebo lihu zemědělského původu pro  lihoviny a jiné alkoholické nápoje a lacitolu |
| 8 | suché skořápkové plody, tj. mandle (Amygdalus communis L.), lískové ořechy (Corylusavellana), vlašské ořechy (Juglans  regia), kešu ořechy (Anacardium occidentale), pekanové ořechy  (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), para ořechy (Bertholletia excelsa), pistácie (Pistacia vera), ořechy  makadamie a queensland (Macadamia ternifolia) a výrobky z nich s výjimkou suchých skořápkových plodů požívaných k výrobě destilátů nebo lihu zemědělského původu pro lihoviny a jiné alkoholické nápoje |
| 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/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako SO2 |
| 13 | vlčí bob (lupina) a výrobky z něj |
| 14 | měkkýši a výrobky z nich |

**Bližší informace Vám podá a Vaše dotazy zodpoví vedoucí stravování: Bohumila Zelená…tel.č. 359 808 405**