Značení alergenů na jídelním lístku

Od 13. 12. 2014 platí povinné označování nebalených potravin (tedy i pokrmů) o přítomnosti alergenů, které tato jídla obsahují. Tato povinnost, se týká všech výrobců potravin, prodejen, pekáren, jídelen a restaurací.

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 a tabákových výrobků, § 8 odstavec 10.

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

1) Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, výrobky z nich)

2)Korýši 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 a výrobky z nich (všechny druhy ořechů)

9) Celer a výrobky z něj

10) Hořčice a výrobky z ní

11) Sezamová semena (sezam) a výrobky z něj

12) Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO_2

13) Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj

14) Měkkýši a výrobky z nich

Na internetových stránkách školy, na nástěnce vedle jídelního lístku a ve školní jídelně bude vyvěšen seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla alergenu, které bude přeneseno na jídelní lístek, např. bramborový knedlík (1,3,7) = obilovina (1), vejce (3), mléko (7).
Přítomnost alergenu bude přenesena z receptur a ingrediencí, které byly použity při výrobě jednotlivých pokrmů ve školní jídelně.

Upozornění

Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou a má pouze funkci informační jako každý výrobce potravin a pokrmů.

Případné dotazy rádi zodpovíme – Věra Havlíková tel. 317 723 571