

Informace o alergenech ve ŠJ

Od 13.12.2014 nabylo účinnost Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1169/2011 ze dne 25.10.2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, které má umožnit jednoduchý přístup k nejdůležitějším informacím o potravinách.

Tato nová právní úprava přináší provozovatelům stravovacích provozů, tj. i naší školní jídelně, **povinnost informovat strávnicka o alergenech obsažených v nabízených pokrmech.**

Strávník má právo dozvědět se, zda se v nabízeném pokrmu vyskytují konkrétní alergeny.

Jídelna má funkci pouze informační, není povinna brát zřetel na alergie jednotlivých strávníků. Tuto skutečnost si musí strávník ohlídat sám.

Způsob označení alergenů ve ŠJ:

- seznam očíslovaných alergenů bude vyvěšen na nástěnce ve ŠJ
- strávníkovi bude na osobní vyžádání ústně sdělena informace o obsažených alergenech v pokrmech
- na nástěnce bude zvýrazněno, že informace o obsažených alergenech poskytne vedoucí kuchařka.

SEZNAM ALERGENŮ

publikovaný ve směrnici 2000/89 ES od 13.12.2014 směrnicí 1169/2011 EU

1

OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK

pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich



2

KORÝŠI

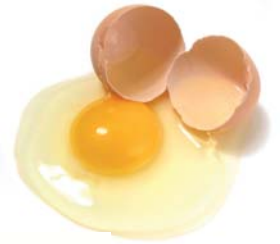
a výrobky z nich



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

mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich



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 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂

13

VLČÍ BOB (LUPINA)

a výrobky z něj

14

MĚKKÝŠI

a výrobky z nich

