

Alergeny v zařízeních společného stravování

Dne 13.prosince 2014 nabývá účinnosti Nařízení Evropského parlamentu a Rady EU č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Záměrem je dosažení vysoké míry ochrany zdraví strávníka a zaručení jeho práva na informace – informace o potravinách a pokrmech, které konzumuje.

Všichni provozovatelé potravinářských podniků, tedy i zařízení školního stravování, budou od 13. prosince 2014 muset poskytnout strávníkovi informaci o látkách nebo produktech vyvolávajících alergie . Jedná se o 14 vybraných alergenů. Alergeny, které tvoří jednu ze složek vyrobených nebo podávaných pokrmů, budou označeny na jídelníčku číslem příslušného alergenu.

Protože výrobci dodávaných potravin i zařízení školního stravování pracují se všemi alergeny , nejsou vyloučena stopová množství alergenů, která však na jídelníčku nebudou uváděna.

Na vyžádání však mohou být stopová množství potravin použitých při výrobě jídel nebo výdeji hotových výrobků předložena.

Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou na jídelníčku, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků. Tuto skutečnost si musí uhlídat každý strávník sám. Není možné se věnovat při výrobě jídel strávníkům s potravinovou alergií jednotlivě, takže případným žádostem nebude vyhověno. Školní stravování zajišťuje stravování dětí a žáků podle jednotlivých věkových kategorií a výživových požadavků.