

## Nová povinnost školní jídelny zveřejňovat alergenní složky pokrmů

### **Vážení rodiče,**

od 13.12.2014 nabývá účinnosti Nařízení EU 1169/2011, kterým vzniká povinnost při nákupu potravinářských výrobků nebo pokrmů ve veřejném stravování vyznačit u výrobků stanovený alergen, který je v jídle obsažen.

Tato povinnost se týká výrobců potravin i veřejného stravování /školních jídelen, nemocnic a dalších zařízení.

### **Co jsou alergy?**

Alergy jsou přirozeně se vyskytující látky bílkovinné povahy, které způsobují u přecitlivělých jedinců nepřiměřenou reakci imunitního systému. V podstatě se jedná o poruchy imunity, kdy normálně neškodné látky působí negativně.

EU specifikovalo 14 hlavních alergenů, které podléhají legislativnímu značení: obiloviny obsahující lepek, koryši, vejce, ryby, podzemnice olejná /arašidy/, sojové boby /sója/, mléko, skořápkové plody, celer, hořčice, sezamová semena /seznam/, oxid siřičitý a siřičitany, vlnič bob /lupina/, měkkýši.

Školní jídelna je povinna jasně a zřetelně označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků. Tuto skutečnost si musí každý strávník hlídat sám. Při výrobě pokrmů není možné se věnovat strávníkům s potravinovou alergií jednotlivě, případným žádostem proto nebude vyhověno. Školní stravování zajišťuje stravování žáků podle jednotlivých věkových kategorií a výživových požadavků.

Na naší škole budou od 13. prosince označeny alergy na jídelních lístcích čísly. Na nástěnce vedle jídelního lístku, na jídelním lístku nebo na webových stránkách školy bude seznam legislativně stanovených alergenů s číselným označením. Každý strávník uvidí, jaký alergen je v pokrmu obsažen.

Informativní letáček je k vyzvednutí na jednotlivých pracovištích ZŠ a MŠ Křetín.

V případě dotazů se obraťte na vedoucí stravování.

V Křetíně 1.12.2014

Lenka Palová  
vedoucí stravování