

# Označení nebalených potravin = zhotovených pokrmů ve školních jídelnách

## Značení alergenů je pouze informační požadavek

Tato povinnost se týká všech výrobců potravin, všech článků veřejného stravování, jako např. restaurací, jídelen, nemocnic, sociálních ústavů, prodejen, pekáren atd. Dne 13. 12. 2014 bude povinnost při nákupu potravinářských výrobků nebo jídel ve veřejném stravování vyznačit u výrobku stanovený alergen, který obsahuje.

Školním jídelnám se v tomto ohledu nechává prostor při aplikaci tohoto ustanovení, zejména s ohledem na charakter a druh konkrétního školského zařízení, kterého se označení přítomnosti alergenní složky týká.

Zákonné ustanovení určuje vedoucím jídelen „jasně a zřetelně označit“, není sice nijak blíže specifikováno, lze však obecně odvodit, že se jedná o takové označení, které bude strávnicka dostatečně jasným způsobem informovat o tom, že je alergenní složka v potravine přítomna, nebo že některá složka pochází z alergenů uvedených ve zmíněném seznamu legislativně značených alergenů.

Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků. Tuto skutečnost si musí každý strávník sám uhlídat. Není možné se věnovat při výrobě jídel strávníkům s potravinovou alergií jednotlivě, takže případným žádostem nebude vyhověno. Jídelna má pouze funkci informační tak, jako každý výrobce potravin a pokrmů.

Označení přítomnosti alergenů bude vyznačeno na jídelním lístku slovně, nebo číslem označující alergen. Pokud bude zvolené číselné značení, bude v blízkosti jídelního lístku seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla, které je přeneseno na jídelní lístek. Přítomnost alergenů bude přenesena z receptur a ingrediencí, které byly použity při výrobě jednotlivých pokrmů ve školní jídelně.

### ÚTERÝ

SNÍDANĚ	<i>ranní čaj slazený/neslazený - ovoce, zelenina</i>
PŘESNÍDÁVKA	<b><i>konzumní chléb, drožd'ová pomazánka, ředkvičky, bílá káva</i></b> ALERGENY - 1, 3, 7
POLÉVKA	<b><i>cibulová s bramborem</i></b> ALERGENY - 1, 7
HLAVNÍ JÍDLO	<b><i>selská vepřová pečeně, bramborové knedlíky kysané zelí</i></b> <i>fit nápoj - lesní jahoda, hroznové víno</i> ALERGENY - 1, 3, 7
svačina	<b><i>domácí chléb, tvarohová pomazánka s celerem, cherry rajčátka, CARO</i></b> ALERGENY - 1, 7, 9

### Vysvětlivka:

Do jídelníčku bude vždy zapsán jen jeden zástupce alergenů (číslo alergenů, dle seznamu), i když se v jídlu vyskytuje vícekrát.

Např. u bramborového knedlíku je mouka a krupice oba jsou **1= obilovina**.

Rodičovskou veřejnost tímto informujeme a předkládáme metodický materiál v dostatečném předstihu. Materiál je umístěn na nástěnce o stravování u hlavního vchodu mateřské školy a na www stránkách.

Nelze se při výrobě snídaní, přesnídávek, obědů, svačin nebo večeří při počtu 20, 50, 100, 500, 1000, 1200 strávníků, věnovat jednotlivcům se svoji přecitlivělostí na některý alergen. Školní stravování zajišťuje stravování dětí, žáků a studentů podle jednotlivých věkových kategorií a výživových požadavků. Nelze spojovat dietní stravování s přecitlivělostí na některý alergen.

Případné nejasnosti v uvádění alergenů Vám mohou být vysvětleny prostřednictvím pracovníků ŠJ.