

Alergeny v potravinách

Od 13. 12. 2014 je legislativně nařízeno označování alergenů v potravinách a hotových jídlech.

Předpisy stanovují specifické požadavky na označování alergenových složek, u kterých je vědecky prokázáno, že vyvolávají u spotřebitelů alergie nebo nesnášenlivosti představující nebezpečí pro zdraví. Je tedy požadováno, aby veškeré složky byly zřetelně označeny.

Různé druhy alergií postihují až 30% populace a na alergii není lék. Každý jedinec musí zjistit podle příznaků, jaké potraviny se příště vyvarovat, jedině voda není alergenní.

EU specifikovala 14 hlavních potenciálních alergenů, které podléhají legislativnímu značení.

Za další alergenů lze považovat též jablka, hrušky, meruňky, broskve, jahody, rajčata, špenát, aromatické byliny, **ale ty se neoznačují.**

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. Od 13. 12. 2014 je povinnost při nákupu potravinářských výrobků nebo jídel ve veřejném stravování vyznačit u výrobku stanovený alergen, který obsahuje.

Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků. Tuto skutečnost si musí každý strávník uhlídat sám. 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. Školní jídelna zajišťuje stravování žáků podle jednotlivých věkových kategorií a výživových požadavků. Přecitlivělost na některý alergen nelze spojit s dietním stravováním.

Označení přítomnosti alergenu je vyznačeno na jídelním lístku číslem označujícím alergen, v blízkosti jídelního lístku je vyvěšen seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla, které je uvedeno na jídelním lístku. Přítomnost alergenu je přenesena z receptur a ingrediencí, které byly použity při výrobě jednotlivých pokrmů ve školní jídelně.

Zpracovala: A. Valášková, vedoucí školní jídelny