**Seznam potravinových alergenů , které podléhají legislativnímu označování dle směrnice 1169/11 EU**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**1) Obiloviny** obsahující lepek–**nejedná se o celiakii, výrobky z nich**

**2) Korýši a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život**

**3) Vejce a výrobky z nich** - **patří mezi potraviny ohrožující život**

**4) Ryby a výrobky z nich**

**5) Podzemnice olejná** (**arašídy) a výrobky z nich**- **patří mezi potraviny ohrožující život**

**6) Sójové boby (sója) a výrobky z nich**

**7) Mléko a výrobky z něj** - **patří mezi potraviny ohrožující život**

**8) Skořápkové plody a výrobky z nich – jedná se o všechny druhy ořechů**

**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 než 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO2**

**13) Vlčí bob (LUPINA) a výrobky z něj**

**14) Měkkýši a výrobky z nich**

**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 strávníka dostatečně jasným způsobem informovat o tom, že je alergenní složka v potravině přítomna nebo že některá složka pochází z alergenu uvedeném 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 alergenu 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 alergenu bude přenesena z receptur a ingrediencí, které byly použity při výrobě jednotlivých pokrmů ve školní jídelně.

**Rodičovská veřejnost bude informována na rodičovských schůzkách, metodický materiál bude dostatečně s předstihem umístěn na web školy tak, aby mohly být nejasnosti v uvádění alergenů včas odbornými pracovníky vysvětleny. 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 kategirií a výživových požadavků. Nelze spojovat dietní stravování s přecitlivělostí na některý alergen.**