

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. Ode dne 13. 12. 2014 budou mít všichni výrobci potravin a pokrmů povinnost 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 stravování „, jasně a zřetelně označit „, není tedy 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 uvedeného ve zmíněném seznamu legislativně značených alergenů.

Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávnicků. Tuto skutečnost si musí každý strávnick sám uhlídat. Nelze při výrobě snídaní, přesnídávek, obědů, svačin nebo večerí při počtu 20, 50, 100, 500, 1000, 1200 jídel se věnovat jednotlivcům s jejich přecitlivělostí na některý alergen. Případným žádostem nemůže být vyhověno. Jídelna má pouze v této oblasti funkci informační tak, jako každý výrobce potravin a pokrmů. Školní stravování zajišťuje stravování dětí, žáků a studentů podle jednotlivých věkových kategorií a výživových požadavků. Nelze spojovat dietní stravování s přecitlivělostí na některý alergen.

Označení přítomnosti alergenů bude vyznačeno na jídelním lístku slovně, nebo číslem označující alergen. Pokud bude zvolené číselné značení, musí být současně zveřejněn i seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla, které bylo uvedeno na jídelním lístku. Přítomnost alergenů bude přenesena z receptur a ingrediencí, které byly použity při výrobě jednotlivých pokrmů ve školní jídelně.

Rodičovská veřejnost by měla být, dle mého názoru, prokazatelně informována (např. na rodičovských schůzkách). Informační materiál týkající se alergenů v potravinách by měl být s dostatečným předstihem umístěn na web školy tak, aby mohly být nejasnosti v uvádění alergenů včas odbornými pracovníky vysvětleny.

Příklad značení alergenů v potravinách v normách školních jídelen

Používané normy pro školní stravování

Rybí pomazánka

Druh potravin	alergen	hmotnost v g
Treska v oleji	4	
Máslo pomazánkové	7	
cibule		
chléb dle značení od výrobce		

Zeleninová polévka

Druh potravin	alergen	hmotnost v g
Vývar z kostí		
Máslo	7	
Mouka hladká	1	
Kedlubny		
Hrášek sterilovaný		
Mrkev,celer, petržel	9	
Květák očištěný		
Sůl		
Mléko	7	
Muškátový květen		
Žloutek	3	
Petrželová nať		

Vepřová roláda (karlovarský kotouč)

Druh potravin	alergen	hmotnost v g
Vepřová kýta		
Sůl		
Vejce	3	
Okurky sterilované		
Papriky kápie		
Párky jemné	dle sdělení dodavatele	
Olej		
Cibule		
Mouka hladká	1	
Máslo	7	
<i>Hořtice</i>	<i>10 – dle vlastní receptury</i>	

Bramborová kaše

Druh potravin	alergen	hmotnost v g
Brambory		
Mléko	7	
Máslo	7	
Sůl		
Petrželová nať		

Celerový salát se sojovými boby a sýrem

Druh potravin	alergen	hmotnost v g
Celer	9	
Sojové boby	6	
Sůl		
Sýr tvrdý	7	
Cukr		
Citron		
Olej		

Selská vepřová pečeně

Druh potravin	alergen	hmotnost v g
Vepřová plec		
Sůl		
Kmín		
Česnek		

Chlupaté knedlíky

Druh potravin	alergen	hmotnost v g
Brambory		
Mouka hrubá	1	
Sůl		
Vejce	3	
Škrob solamyl	opis etikety - složení	
Sádlo		

Bramborové knedlíky

Druha potravin	alergen	hmotnost v g
brambory		
mouka hrubá	1	
krupice	1	
vejce	3	
sůl		

Kysané zelí

Druh potravin	alergen	hmotnost v g
Kysané zelí		
Cibule		
Sůl		
Mouka hladká	1	
sádlo		
cukr		

Selský jogurt se směsí ořechů a ovesné vločky

Druh potravin	alergen	hmotnost v g
Selský jogurt	7	
Směs ořechů	5, 8	
Ovesné vločky	1	
Lentilka	info z etikety - složení	

Příklad jídelního lístku

Datum	svačina	A	Polévka	A	Hlavní chod I.	A	Hlavní chod II.	A	přesnídávka	A
11.2.20 14	Rybí	4	zeleninová	7	Karlovarský	3,1	Selská		Selský	7
	pomazánka	7		1	kotouč	7	vepřová		jogurt se	5
	Chléb	1		9		10	pečeně		směsí	8
	Jablko			7	Bramborová	7	Chlupaté	1,7	ořechů a	1
	Vitamaxima	7		3	kaše	10	knedlíky	3	ovesnými	
					celerový	9	nebo	11	vločkami	
					salát se	6	Bramborové	1,1,	čaj	
					sojovými	7	knedlíky	3		
					boby a		Kysané zeli	1		
					sýrem		Pomerančový			
					ochucené	7	džus			
					mléko					

Vysvětlivka * A = alergen

Do jídelního lístku bude vždy zapsán jen jeden zástupce alergenů, i když se v jídle vyskytuje vícekrát.

Např. u bramborového knedlíku je 1 mouka a 1 krupice - u obou je uvedeno číslo alergenů 1 = obilovina.