

Označení alergenů ve školní jídelně

Dle legislativy EU a ČR jsou od 13. 12. 2014 stanoveny specifické požadavky na označování alergenů u výrobků a jídel ve veřejném stravování. Týkají se také naší školní jídelny.

Alergeny jsou přirozeně se vyskytující látky, které mohou u přecitlivělých jedinců způsobit nepřiměřenou reakci imunitního systému (tzv. alergickou reakci), které může vyústit až v anafylaktický šok. Tyto potraviny či složky potravin se však neuplatňují u běžné populace a nemají vliv na zdravotní stav, mohou být bez obav konzumovány.

Mezi potravinové alergeny patří celá řada potravin, Evropská unie však specifikovala 14 hlavních potenciálních alergenů, které podléhají legislativnímu značení.

Školní jídelna je povinna „jasně a zřetelně označit alergenní složky“, které jsou přeneseny z receptur a ingrediencí použitých při výrobě jednotlivých pokrmů. Toto označení není povinné, pokud název, pod kterým je potravina podávána, jednoznačně odkazuje na tuto alergenní složku, např. celerová polévka.

Školní jídelna a označení alergenů plní pouze funkci informační, stejně jako každý výrobce potravin a pokrmů. Má za úkol dostatečným způsobem informovat strávnicka o přítomnosti alergenní složky v potravine. Nebude brán zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávnicků - tuto skutečnost si musí každý strávnick nebo zákonný zástupce uhlídat sám. Školní stravování zajišťuje stravování dětí, žáků a studentů podle jednotlivých věkových kategorií a výživových požadavků, a nelze se při velkém počtu strávnicků věnovat jednotlivcům s přecitlivělostí na některý alergen a tento při přípravě pokrmů eliminovat.