INFORMACE PRO STRÁVNÍKY

Označování alergenů  ve školní jídelně - nařízení EU

**Na koho se povinnost vztahuje?**

Nařízení Evropské unie se vztahuje na všechny potravinářské produkty určené pro konečného spotřebitele, včetně produktů dodaných do provozů veřejného stravování /např. restaurací, jídelen, nemocnic, různých gastronomických provozů nebo rychlých občerstvení/, jakož  
i produktů určených k jejich zásobování. Toto nařízení se týká i školních jídelen.

**Jak zní legislativa?**

Pokud sáhneme po evropské legislativě, je to směrnice 2000/2013/ES pro označování potravin. Ta bude nahrazena nařízením 1 169/2011/EU, čl. 44, odst. 1 a) o poskytování informací o potravinách spotřebitelům s platností od 13. prosince 2014. Od tohoto dne se datuje zásadní změna v udávání alergenů u zhotovitelů jídla ve školní jídelně v jídelníčku.

**Které alergeny značit?**

Alergii mohou vyvolat všechny potraviny, ale EU je specifikováno 14 hlavních potenciálních alergenů, které podléhají legislativnímu značení, a jsou přílohou nařízení 1169/2011/EU.  
Zákonné ustanovení určuje jídelnám jasně a zřetelně označit alergenní složky. Toto označení bude strávníka informovat o tom, že je alergenní složka v potravině přítomna, nebo že některá složka pochází z alergenu uvedeného ve zmíněném seznamu legislativně značených alergenů.

**Kde budou alergeny uváděny?**

Alergeny budou uváděny u jednotlivých jídel na jídelníčku vždy u daného pokrmu.  
U daného pokrmu budou uvedena čísla alergenů, které jsou v pokrmu obsaženy.  
U jídelníčku bude uveden seznam alergenů, které budou odpovídat uvedeným číslům.  
Školní jídelna je povinna vyrobený pokrm označit alergenní složkou, ale je už na strávníkovi, aby si tuto skutečnost sledoval sám. Jídelna má pouze funkci informační.

Podávání informací o obsahu alergenů i v nebalených potravinách, které se týkají i pokrmů, nabývá platnost  
13. prosince 2014.