

Označování alergenů

Odvolání na legislativu:

EU – 1169/2011 EU

ČR – Vyhláška 113/2005 Sb. o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, par. 8 odstavec 10

Poskytování informací o alergenech v případě nebalených potravin, tj. i pokrmů stanovuje čl. 44 odst. 1 a) nařízení 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. EU specifikovala 14 hlavních potenciálních alergenů, které podléhají legislativnímu značení:

1. **Obiloviny** obsahující lepek
2. Korýši a výrobky z nich
3. **Vejce** a výrobky z nich
4. **Ryby** a výrobky z nich
5. Podzemnice olejná a výrobky z ní
6. Sójové boby a výrobky z nich
7. **Mléko** a výrobky z něj
8. Skořápkové plody a výrobky z nich (všechny druhy ořechů)
9. **Celer** a výrobky z něj
10. **Hořčice** a výrobky z ní
11. Sezamová semena a výrobky z nich
12. Oxid siřičitý (koncentrace vyšší než 10mg/ml/kg,l
13. Vlčí bob a výrobky z něj
14. Měkkýši a výrobky z nich

Tabulka s popisem alergenů je vyvěšena ve školní jídelně. Případné dotazy na přítomnost alergenů v pokrmu zodpoví vedoucí kuchařka nebo vedoucí školní jídelny.

Značení alergenů je pouze informační požadavek. Jídelna má v této oblasti pouze funkci informační tak jako každý výrobce potravin a pokrmů, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků. Případným žádostem o vyloučení alergenu z pokrmu nemůže být vyhověno. Nelze spojovat dietní stravování s přecitlivělostí na některý alergen.

Helena Mrklasová, VŠJ Liberecká