

Skutečně zdravá jídelna

Plnění kritérií programu Skutečně zdravá jídelna

Nepovolená potravinářská aditiva, trans-mastné kyseliny a GMO

Potravinářská aditiva

Kuchyně při přípravě pokrmu ve školní jídelně NESMÍ použít žádné výrobky či složky, obsahující následující aditiva.

Barviva

- E110 Žluť SY
- E104 Chinolinová žluť
- E102 Tartrazin
- E107 Žluť 2G
- E122 Azorubin
- E124 Košenilová červeň A
- E129 Červeň Allura AC
- E132 Indigotin
- E133 Brilantní modř FCF
- E120 Košenila
- E123 Amarant
- E131 Patentní modř V
- E151 Čerň BN

Aromata/Zvýrazňovače chuti

- E621 L-glutaman sodný
- E635 Disodné ribonukleotidy

Sladidla

- E951 Aspartam
- E950 Acesulfam K
- E954 Sacharin a jeho soli

Konzervanty

- E211 Benzoan sodný

Vyjmenovaná aditiva nesmějí být použita ani v hotových, kupovaných výrobcích, používaných ve školním stravování.

Trans-mastné kyseliny

Kuchyně při přípravě pokrmu ve školní jídelně NESMÍ použít žádné výrobky či složky, obsahující trans-mastné kyseliny (tuky).

Trans mastné kyseliny jsou tuky, které se průmyslově vyrábějí procesem zvaným hydrogenace (ztužování). Výsledkem hydrogenace je tuhý a snadno roztíratelný výrobek. Výchozí surovinou jsou nejčastěji levné rostlinné oleje, například slunečnicový, sójový či řepkový. Hydrogenované (trans) tuky jsou zdraví škodlivé, podílejí se na rozvoji srdečně cévních onemocnění a pravděpodobně i na rozvoji nádorových onemocnění.

Nejčastěji bývají obsaženy v levných margarínech a při přípravě polotovarů, v cereálních tyčinkách, salátových zálivkách, brambůrkách, sušenkách, krekrech a majonézách.

GMO

Kuchyně při přípravě pokrmu ve školní jídelně NESMÍ použít žádné výrobky či složky, které byly geneticky upravené, nebo které obsahují geneticky upravené složky.

Geneticky modifikovaný organismus (GM organismus, GMO) je organismus, jehož genetický materiál (tedy DNA, příp. RNA u RNA virů) byl úmyslně změněn, a to způsobem, kterého se nedosáhne přirozenou rekombinací. Mutace jsou získány tak, že do organismu vneseme nebo v něm cíleně deaktivujeme nějaké konkrétní geny.

Genetická modifikace je předmětem značné kontroverze a její vliv na zdraví není dostatečně vědecky probádaný. Proto, v zájmu předběžné opatrnosti, používání surovin a složek obsahujících GMO ve školním stravování zakazujeme. Každá surovina či výrobek, nabízená na trhu v EU a obsahující GMO, musí být označena. Proto není pro kuchyň problém se takovým výrobkům vyhnout.

1. 3. 2016

Materiál byl převzat z anglického programu Food for Life Partnership