

## Označování alergenů na jídelním lístku

Od 13. 12. 2014 je legislativně stanoveno datum, kdy je povinností všech výrobců potravin, všech článků veřejného stravování, jako např. nemocnic, restaurací, školních jídelen, pekáren, prodejen atd. označovat alergeny ve všech potravinových výrobcích.

Školní jídelna je povinna informovat strávnicka o alergenní složce v pokrmu, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků. Není možné se věnovat při výrobě jídel strávníkům s potravinovou alergií jednotlivě, takže případným žádostem nebude vyhověno.

Jídelna má pouze funkci informační tak, jako každý výrobce potravin a pokrmů.

Označení přítomnosti alergenu bude na jídelním lístku označeno číslem označující alergen. Seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla, které je přeneseno na jídelní lístek bude v blízkosti jídelního lístku.

V případě jakýchkoliv dotazů se obraťte na vedoucí školní jídelny 388 317 794.

### **Seznam potravinových alergenů, které podléhají legislativnímu označování dle směrnice 1169/11 eu**

- 1) obiloviny obsahující lepek** (pšenice, žito, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich)
- 2) korničky a výrobky z nich**
- 3) vejce a výrobky z nich**
- 4) ryby a výrobky z nich**
- 5) podzemnice olejná (arašíd)**
- 6) sójové boby (sója) a výrobky z nich**
- 7) mléko a výrobky z něj**
- 8) skořápkové plody** (mandle, lískové a vlašské oříšky, kešu, para pekanové ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich)
- 9) celer a výrobky z něj**
- 10) hořčice a výrobky z ní**
- 11) sezamová semena a výrobky z nich**
- 12) oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšší 10mg, ml/kg, l, vyjádřeno so<sub>2</sub>**
- 13) vlčí bob (lupina) a výrobky z něj**
- 14) měkkýši a výrobky z nich**