

# ZNAČENÍ ALERGENŮ V JÍDELNÍM LÍSTKU

Od 13. 12. 2014 nám vzniká povinnost označovat v jídelním lístku alergeny, které daný pokrm obsahuje. V naší jídelně se značení objeví od 1. 11. 2014.

**Seznam potravinových alergenů, které podléhají legislativnímu označení dle směrnice 1169/11 EU článek 21 a Vyhl.113/2005 Sb., §8 ODSTAVEC 10:**

1. **Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda)**
2. **Korýši a výrobky z nich**
3. **Vejce a výrobky z nich**
4. **Ryby a výrobky z nich**
5. **Podzemnice olejná (arašídý) a výrobky z nich**
6. **Sójové boby (sója) a výrobky z nich**
7. **Mléko a výrobky z nich**
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 (sezam) a výrobky z nich**
12. **Oxid siřičitý a siřičitany (např. sušené meruňky)**
13. **Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj**
14. **Měkkýši a výrobky z nich**

## **ZPŮSOB ZNAČENÍ ALERGENŮ V NAŠÍ JÍDELNĚ:**

**A – číslo alergenu dle výše uvedeného seznamu, který daný pokrm obsahuje.** V blízkosti jídelního lístku bude vyvěšen SEZNAM ALERGENŮ s označením čísla, které je přeneseno na jídelní lístek. Seznam je také umístěn nad jídelníčkem na stránkách školy (alergeny ve stravě).

## **UPOZORNĚNÍ**

Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou a má pouze funkci informační jako každý výrobce potravin a pokrmů. Není možné se při výrobě jídel věnovat strávníkům s potravinovou alergií jednotlivě. **Tuto skutečnost si musí každý strávník uhlídat sám.**