

## Uvádění alergenů ve školní jídelně

Podle nařízení směrnice 2000/89ES a 1169/2011EU jsou školní jídelny od 14.12.2014 povinny poskytovat strávnickům informace o přítomnosti látek vyvolávajících alergie v pokrmech. Jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků. Tuto skutečnost si musí každý strávník sám uhlídat. Jídelna má pouze funkci informační.

Naše jídelna bude o alergenech informovat tímto způsobem:

V jídelníčku jsou jednotlivé alergeny označeny čísly, seznam alergenů je vyvěšen vedle jídelníčku na nástěnce u vchodu do jídelny, na chodbě před MŠ a na webových stránkách školní jídelny.

# SEZNAM ALERGENŮ

publikovaný ve směrnici 2000/89 ES od 13.12.2014 směrnicí 1169/2011 EU

- 1 OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK**  
pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich
- 2 KORÝŠI**  
a výrobky z nich
- 3 VEJCE**  
a výrobky z nich
- 4 RYBY**  
a výrobky z nich
- 5 PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY)**  
a výrobky z nich
- 6 SÓJOVÉ BOBY (SÓJA)**  
a výrobky z nich
- 7 MLÉKO**  
a výrobky z něj
- 8 SKOŘÁPKOVÉ PLODY**  
mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich
- 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**  
v koncentracích vyšších 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO<sub>2</sub>
- 13 VLČÍ BOB (LUPINA)**  
a výrobky z něj
- 14 MĚKKÝŠI**  
a výrobky z nich