

ZNAČENÍ ALERGENŮ V JÍDELNÍM LÍSTKU

Od 13.12.2014 vzniká povinnost označovat v jídelním lístku alergeny, které obsahují připravované pokrmy.

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

- 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) **Večce**
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 nich
- 8) **Skořápkové plody**
mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu-pekananové-para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich
- 9) **Celer**
a výrobky z nich
- 10) **Hořčice**
a výrobky z nich
- 11) **Sezamová semena (sezam)**
a výrobky z nich
- 12) **Oxid siřičitý a siřičitany**
v koncentracích vyšších 10mg, ml/kg, vyjádřeno SO₂ (např. sušené meruňky)
- 13) **Vlčí bob (lupina)**
a výrobky z nich
- 14) **Měkkýši**
a výrobky z nich

Způsob označení alergenů v jídelním lístku:

A - číslo alergenu dle výše uvedeného seznamu, který daný pokrm obsahuje

UPOZORNĚNÍ

Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brán zřetel na jednotlivé přecitlivosti strávníků. Označení je pouze informační.

Při výrobě velkého počtu jídel není možné věnovat se strávníkům s potravinovou alergií jednotlivě.