

## Seznam alergenů

### Označování alergenů v pokrmech

Od prosince 2014 Vás dle nařízení EU 1169/2011 čl. 21, v jídelním lístku informujeme o přítomnosti alergenů v pokrmech. Tato povinnost se týká výrobců potravin a také všech článků veřejného stravování.

Označení přítomnosti alergenů v pokrmech je vyznačeno v jídelním lístku číslem alergenu. Spolu s jídelním lístkem je k dispozici seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla, které je přeneseno na jídelní lístek.

Alergickou reakci mohou vyvolat všechny potraviny, ale EU specifikovala 14 hlavních potenciálních alergenů, které podléhají legislativnímu značení.

Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků. Tuto skutečnost si musí každý strávník nebo jeho zákonný zástupce sám uhlídat. Jídelna má pouze funkci informační, jako každý výrobce potravin a pokrmů. Podrobnější informace jsou k dispozici u vedoucí školní stravovny.

### Seznam alergenů

1. Obiloviny obsahují lepek (konkrétně pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut) a výrobky z nich
2. Korýši a výrobky z nich
3. Vejce a výrobky z nich
4. Ryby a výrobky z nich
5. Jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich
6. Sójové boby (sója) a výrobky z nich
7. Mléko a výrobky z něj
8. Skořápkové plody (konkrétně mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamové ořechy) 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 koncentraci vyšších jak 10 mg/ks nebo 10 mg/l)
13. Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
14. Měkkýši a výrobky z nich