

ZNAČENÍ ALERGENŮ NA JÍDELNÍM LÍSTKU

Dle NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) č.1169/2011 O POSKYTOVÁNÍ INFORMACÍ O POTRAVINÁCH SPOTŘEBITELŮM Nám od 13. 12. 2014 vzniká povinnost označovat v jídelním lístku alergeny, které daný pokrm obsahuje.

Seznam potravinových alergenů:

- 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 (arašídy) a výrobky z nich
- 6) Sójové boby (sója) a výrobky z nich
- 7) Mléko a výrobky z něj
- 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:

Na jídelním lístku je vyznačeno číslo alergenu, dle výše uvedeného seznamu, který daný pokrm obsahuje.

SEZNAM ALERGENŮ je umístěn nad každým jídelníčkem na nástěnkách a stránkách www.zsmsbohuslavicenm.cz

UPOZORNĚNÍ

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

Případné dotazy rádi zodpoví zaměstnanci ŠJ a vývařovny.