

## **Informace o označování alergenů na jídelním lístku v MŠ Hříšice**

13. 12. 2014 je legislativně stanoveno datum, kdy je povinností u všech výrobců potravin, všech článků veřejného stravování, jako např. nemocnic, restaurací, školních jídelen, pekáren, prodejen atd. označovat alergeny ve všech potravinových výrobcích. Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, vyhovět ale všem alergikům omezením jejich alergenu v jídle, není z kapacitních důvodů možné.

**Jídelna má pouze funkci informační tak, jako každý výrobce potravin a pokrmů.**

Označení přítomnosti alergenů bude na jídelním lístku pod každou skupinou denní sestavy jídla vyznačeno slovem obsahuje a číslem alergenu. U jídelního lístku a na webových stránkách školy bude příloha - seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla, které je přeneseno na jídelní lístek. Přítomnost alergenů bude přenesena z receptur a ingrediencí, které byly použity při výrobě jednotlivých pokrmů ve školní jídelně.

Bližší informace Vám podá, a Vaše dotazy zodpoví, vedoucí ŠJ nebo ředitelka MŠ .

## **Seznam potravinových alergenů, které podléhají legislativnímu označení dle směrnice 1169/2011 EU:**

- 1) Obiloviny obsahující lepek 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 (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 nich
- 10) Hořčice a výrobky z nich
- 11) Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
- 12) Oxid siřičitý a siřičitany - více než 10mg/ml/kg,l, vyjádřeno SO<sub>2</sub>
- 13) Vlčí bob (Lupina) a výrobky z nich
- 14) Měkkýši a výrobky z nich