



## **SDĚLENÍ vedoucí školní jídelny k uvádění ALERGENŮ na jídelním lístku**

*Uvádění alergenů nám nařizuje legislativa – směrnice 1169/2011 EU, článek 21a, vyhl. 113/2005 Sb. „O způsobu označování potravin a tabákových výrobků“, § 8, odst. 10.*

Alergen je u každého jídla uveden ve formě číselného kódu – tyto jsou pak vysvětleny u jídelního lístku (na konci).

Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, nebude však brán zřetel na jednotlivé případy strážníků -- tuto skutečnost si musí strážník uhlídat sám. (není možné se při přípravě jídla věnovat strážníkům jednotlivě).

EU specifikovalo 14 hlavních alergenů, které podléhají legislativnímu značení

1. **OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK**
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. **SOJOVÉ BOBY (SOJA) A VÝROBKY Z NICH**
7. **MLÉKO A VÝROBKY Z NĚJ**
8. **SKOŘAPKOVÉ PLODY A VÝROBKY Z NICH (MANDLE, LÍSKOVÉ, VLAŠSKÉ OŘECHY, PEKANOVÉ OŘECHY, OŘECHY PISTÁCIE, KEŠU A PARA OŘECHY, MAKADAMIE A VÝROBKY Z NICH**
9. **CELER A VÝROBKY Z NĚJ**
10. **HOŘČICE A VÝROBKY Z NICH**
11. **SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM) A VÝROBKY Z NICH**
12. **OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY (KONCENTRACE VYŠŠÍ 10MG, ML/KG, L, VYJÁDŘENO SO<sub>2</sub>)**
13. **VLČÍ BOB (LUPINA) A VÝROBKY Z NĚJ**
14. **MĚKKÝŠI A VÝROBKY Z NICH**

Za další alergeny lze považovat též: **jablka, hrušky, meruňky, hrozno, jahody, rajčata, špenát, aromatické byliny** – ty však neznačíme.

Více podrobností naleznete na : 1169/2011 EU, čl. 21