

Alergeny v potravinách

Vážení rodiče, vážení strážníci,

od 13. 12. 2014 nabývá účinnost Nařízení EU 1169/2011, kterým vzniká školním jídelnám povinnost informovat strážníky o alergenech obsažených v jídle. Označení přítomnosti alergenu bude na jídelním lístku za každým pokrmem vyznačeno číslem, které bude odpovídat číslu v přiložené tabulce alergenů.

Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strážníků. Tuto skutečnost si musí každý strážník nebo zákonný zástupce hlídat sám. Jídelna má pouze funkci informační, jako každý výrobce potravin a pokrmů.

S případnými dotazy se obraťte na vedoucí školní jídelny.

Tabulka alergenů

číslo alergenu	alergen
1.	Obiloviny obsahující lepek – pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut, jejich hybridní odrůdy nebo výrobky z nich
2.	Korýši a výrobky z nich
3.	Vejce a výrobky z vajec (vaječný lecitin)
4.	Ryby a výrobky z nich
5.	Podzemnice olejná (arašíd) a výrobky z ní
6.	Sójové boby (sója) a výrobky z nich
7.	Mléko a výrobky z něj včetně laktózy
8.	Skořápkové plody (mandle, ořechy – lískové, vlašské, kešu, pekanové, para, pistácie, makadamské)
9.	Celer a výrobky z něj
10.	Hořčice a výrobky z ní
11.	Sezamová semena a výrobky z nich
12.	Oxid siřičitý o koncentraci vyšší než 10 mg / kg a siřičitany
13.	Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
14.	Měkkýši a výrobky z nich

Hana Svoboda
vedoucí ŠJ

Gymnázium Františka Palackého Valašské Meziříčí

