

Informace o označování alergenů na jídelním lístku.

Od 13. 12. 2014 je legislativně stanoveno datum, kdy je povinností u všech výrobců potravin (nemocnice, restaurace, školní jídelny, pekárny...) označovat alergeny ve všech potravinových výrobcích.

Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků. Není možné se při výrobě pokrmů věnovat jednotlivým strávníkům, takže případným žádostem nebude vyhověno.

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

Označení o přítomnosti alergenů bude na jídelním lístku za každým pokrmem vyznačeno v závorce číslem alergenu.

U jídelního lístku a webových stránkách školy bude příloha se seznamem legislativně stanovených alergenů a s označením jejich čísla. Přítomnost alergenů bude přenesena z receptur a ingrediencí, které byly použity při výrobě jednotlivých pokrmů do jídelního lístku.

Bližší informace Vám poskytne vedoucí školní jídelny.

Seznam alergenů ve školní jídelně

1. Obiloviny obsahující lepek

(1/1 pšenice, 1/2 žito, 1/3 ječmen, 1/4 oves, 1/5 špalda, 1/6 kamut)

2. Korýši

3. Vejce

4. Ryby

5. Podzemnice olejná (arašídy)

6. Sójové boby (sója)

7. Mléko

8. Skořápkové plody

(8/1 mandle, 8/2 lískové ořechy, 8/3 vlašské ořechy, 8/4 kešu ořechy, 8/5 pekanové ořechy, 8/6 para ořechy, 8/7 pistácie, 8/8 makadamie)

9. Celer

10. Hořčice

11. Sezamová semena (sezam)

12. Oxid siřičitý a siřičitany (v koncentraci vyšší než 10mg/kg, l, vyjádřeno SO₂)

13. Vlčí bob (lupina)

14. Měkkýši