

Č. j.: ZŠMŠ/374/2014

V Praze dne: 9. 12. 2014

Alergeny ve školní jídelně

Na základě Nařízení evropského parlamentu a rady (EU) č. 1169/2011 článek 21 a vyhlášky 113/2005 Sb. o způsobu označování potravin bude od 13. 12. 2014 součástí jídelního lístku informace o alergenech obsažených v jídle.

Vždy přímo u daného pokrmu bude číslo alergenu z níže uvedené tabulky.

Školní jídelna je povinna u vyrobeného pokrmu označit alergenní složku, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků.

Seznam potravinových alergenů, které podléhají legislativnímu označování dle směrnice 1169/2011 EU

1. Obiloviny obsahující lepek
2. Korýši
3. Vejce
4. Ryby
5. Jádra podzemnice olejné (arašídy)
6. Sójové boby
7. Mléko
8. Skořápkové plody (jedná se o všechny druhy ořechů)
9. Celer
10. Hořčice
11. Sezamové semena
12. Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších 10mg/kg
13. Vlčí bob (lupina)
14. Měkkýši

Simona Čárová
vedoucí školní jídelny