**ALERGENY**

Zákonné ustanovení určuje vedoucím školních jídelen „jasně a zřetelně označit“ přítomnost alergenů ve vyráběných pokrmech. Naše mateřská škola zvolila číselné označení alergenů.

Na tomto seznamu je seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla. Toto číslo se bude od 13.12.2014 uvádět ve školním jídelníčku u jednotlivých pokrmů. Přítomnost alergenu bude přenesena z receptur a ingrediencí, které byly použity při výrobě pokrmů ve školní jídelně.

EU specifikovalo 14 hlavních potenciálních alergenů, které podléhají legislativnímu značení (viz příloha č. 1 k vyhlášce číslo 113/2005 Sb., v platném znění)

1. obiloviny obsahující lepek, konkrétně: pšenice, žito, ječmen, oves, špalda a kamut -výrobky z nich
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. sójové boby (sója) a výrobky z nich
7. mléko a výrobky z něj
8. skořápkové plody, konkrétně: mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie - výrobky z nich
9. celer a výrobky z něj
10. hořčice a výrobky z ní
11. sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
12. oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg, ml/kg, l vyjádřeni SO2
13. vlčí bob (lupina) a výrobky u něj
14. měkkýši a výrobky z nich

Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků. Tuto skutečnost si musí každý strávník sám uhlídat. Jídelna má pouze funkci informační tak, jako každý výrobce potravin a pokrmů.