

# Značení alergenů v jídelním lístku

---

Od 13. 12. 2014 nám vzniká povinnost označovat v jídelním lístku alergeny, které daný pokrm obsahuje.

## **Seznam potravinových alergenů, které podléhají legislativnímu označování dle směrnice 1169/11 EU článek 21 a Vyhl. 113/2005 Sb., 8 odstavec 10**

- 1) Obiloviny obsahující lepek (pšenice, ječmen, žito, oves, špalda)
- 2) Korýši a výrobky z nich
- 3) Vejce a výrobky z nich
- 4) Ryby a výrobky z nich
- 5) Podzemnice olejná (arašídý) a výrobky z nich
- 6) Sójové boby (sója) a výrobky z nich
- 7) Mléko a mléčné výrobky
- 8) Skořápkové plody a výrobky z nich (všechny druhy ořechů)
- 9) Celer a výrobky z něj
- 10) Hořčice a výrobky z ní
- 11) Sezamová semínka a výrobky z nich
- 12) Oxid siřičitý a siřičitany (např. sušené meruňky)
- 13) Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
- 14) Měkkýši a výrobky z nich

## **Způsob značení alergenů v naší jídelně:**

V blízkosti jídelního lístku bude vyvěšen SEZNAM ALERGENU s označením čísla, které je uvedeno také v jídelním lístku.

## **Upozornění**

Jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou a má pouze funkci informační jako každý výrobce potravin a pokrmů. Není možné se při výrobě velkého počtu jídel věnovat strážníkům s potravinovou alergií jednotlivě. Tuto skutečnost si musí každý strážník hlídat sám.