**ALERGENY V POTRAVINÁCH**

Od 13.12.2014 má školní jídelna povinnost, informovat strávníky podle Nařízení evropského parlamentu a rady Evropské unie č. 1169/2011 o alergenech v připravovaných pokrmech. EU specifikovalo 14 hlavních alergenů, které podléhají legislativnímu označení.

**Jaké alergeny to jsou?**

1. Obiloviny obsahující lepek – pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich
2. Korýši – korýši a výrobky z nich
3. Vejce – vejce a výrobky z nich
4. Ryby – ryby a výrobky z nich
5. Podzemnice olejná – arašídy a výrobky z nich
6. Sójové boby – soja, sojové body a výrobky z nich
7. Mléko – mléko, mléčné výrobky
8. Skořápkové plody – mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich
9. Celer – celer a výrobky z něj
10. Hořčice – hořčice a výrobky z ní
11. Sezamová semena – sezam a výrobky z něj
12. Oxid siřičitý a siřičitany – v koncentraci vyšší než 10 mg/kg, nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako SO2
13. Vlčí bob – lupina a výrobky z něj
14. Měkkýši – měkkýši a výrobky z nich

**Jak upozorňujeme na přítomnost alergenů v jednotlivých pokrmech?**

Každý sledovaný alergen má své číslo. Přítomnost alergenu v pokrmu je vyznačena na jídelním lístku číslem 1 až 14, pod kterým je alergen veden. To znamená, že pokud při přípravě pokrmu je použitá surovina obsahující sledované alergeny, je tato skutečnost označena na jídelním lístku daným číslem u každého pokrmu, který některý z alergenů obsahuje.