**Nařízení Evropské unie č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům**

Vážení rodiče,

13. 12. 2014 je legislativně stanoveno datum, kdy je povinností všech výrobců potravin a

také školních jídelen označovat alergeny ve všech potravinových výrobcích.

Znamená to, že na jídelním lístku vedle jídla bude označen číslem příslušný alergen, který bude v jídle obsažen. Seznam 14 druhů sledovaných alergenů s označením čísla bude

v blízkosti jídelního lístku.

Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků. Tuto skutečnost si musí každý strávník sám ohlídat a zjistit podle příznaků, jaké potraviny se má vyvarovat. Protože různé druhy alergií postihují až 30 % populace, není možné se věnovat při výrobě jídel strávníkům s potravinovou alergií jednotlivě. Jídelna má pouze funkci informační tak, jako každý výrobce potravin a pokrmů.

Nařízení uvádí tento seznam sledovaných alergenů :

– obiloviny obsahující lepek

– korýši a výrobky z nich

– vejce a výrobky z nich

– ryby a výrobky z nich

– jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich

– sójové boby (sója) a výrobky z nich

– mléko a výrobky z něj

– suché skořápkové plody, tj. mandle, lískové ořechy, ořechy

– celer a výrobky z nich

– hořčice a výrobky z ní

– sezamová semena (sezam) a výrobky z nich

– oxid siřičitý a siřičitany (ve vyšších koncentracích)

– vlčí bob (lupina) a výrobky z něj

– měkkýši a výrobky z nich