**Alergeny ve školní jídelně**

Od 13.12.2014 nabývá účinnost nařízení EU 1169/2011 o poskytování informací o alergenech v nabízených pokrmech.

Značení alergenů je pouze informační požadavek. Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků. Tuto skutečnost si musí každý strávník uhlídat sám.

Označení přítomnosti alergenu bude vyznačeno na jídelním lístku číslem, seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla bude vyvěšen u každého jídelního lístku. Přítomnost alergenu bude přenesena z receptur, které byly použity při výrobě jednotlivých pokrmů ve školní jídelně.

1. Obiloviny obsahující lepek
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. Sojové boby (sója) a výrobky z nich
7. Mléko a výrobky z něj
8. Skořápkové plody a 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 10mg
13. Vlčí bob (Lupina) a výrobky z něj
14. Měkkýši a výrobky z nich