

W związku z obowiązkiem stosowania m.in. przez placówki szkolne - Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011,

które mówi o obowiązku przekazywania konsumentom informacji na temat obecnych w serwowanej żywności składników lub innych substancji mogących powodować alergię nietolerancji, zamieszczamy do ogólnego zapoznania się wyciąg z w/w rozporządzenia, tj "WYKAZ ALERGENÓW W ŻYWNOSCI."

ALERGENY W ŻYWNOSCI

1. **GLUTEN** tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne;
2. **Skorupiaki** i produkty pochodne;
3. **Jaja** i produkty pochodne;
4. **Ryby** i produkty pochodne;
5. **Orzeszki ziemne** (arachidowe) i produkty pochodne;
6. **Soja** i produkty pochodne;
7. **Mleko** i produkty pochodne, (łącznie z laktozą);;
8. **Orzechy**, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia a także produkty pochodne
9. **Seler** i produkty pochodne;
10. **Gorczyca** i produkty pochodne;
11. **Nasiona sezamu** i produkty pochodne;
12. **Dwutlenek siarki i siarczyny** w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia
13. **Łubin** i produkty pochodne;
14. **Mięczaki** i produkty pochodne.

[Informacje o obecności poszczególnych alergenów podawane będą w codziennym jadłospisie.](#)