

## Wykaz alergenów w posiłkach

Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (EU) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. oraz Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które ze szczególnym uwzględnieniem alergenów, muszą być łatwo dostępne tak, aby rodzic miał świadomość, że w odniesieniu do danej żywności występują kwestie związane z alergiami i nietolerancją pokarmową.

W związku z powyższym na stronie internetowej szkoły, w dzienniku elektronicznym w Plikach szkoły oraz na tablicy ogłoszeń wywieszona będzie informacja o alergenach występujących w produktach spożywczych, a przy każdym jadłospisie będzie można znaleźć numery alergenów występujących w posiłkach. Są to alergeny, które występują danego dnia w posiłkach. Odpowiadają one numeracji poniższego rozporządzenia.

### SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

Numer alergenu	Nazwa alergenu
1	Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut) oraz produkty pochodne.
2	Skorupiaki oraz produkty pochodne.
3	Jaja i produkty pochodne.
4	Ryby i produkty pochodne.
5	Orzeszki ziemne (arachidowe) oraz produkty pochodne.
6	Soja i produkty pochodne.
7	Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą).
8	Orzechy: migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowce, pekan, brazylijskie, pistacjowe, makadamia oraz produkty pochodne.
9	Seler i produkty pochodne.
10	Gorczyca i produkty pochodne.
11	Nasiona sezamu i produkty pochodne.
12	Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO <sub>2</sub> .
13	Łubin i produkty pochodne.
14	Mięczaki i produkty pochodne.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz prawdziwy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy.