

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 alergenów lub innych substancji mogących powodować alergię zamieszczamy wykaz 14 PODSTAWOWYCH ALERGENÓW wymagających uwzględnienia w poniższym opisie a powodujących alergię lub reakcje nietolerancji.

INFORMACJE O OBECNOŚCI POSZCZEGÓLNYCH ALERGENÓW PODAWANE BĘDĄ W CODZIENNYM JADŁOSPISIE W FORMIE CYFR POD KTÓRYMI ZNAJDUJĄ SIĘ WYSZCZEGÓLNIONE PONIŻEJ ALERGENY

1. **ziarna zbóż zawierające gluten**, tzn: pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut oraz produkty pochodne z wyjątkiem:
 - a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę
 - b) maltodekstryn na bazie pszenicy
 - c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia
2. **skorupiaki** i produkty pochodne
3. **jaja** i produkty pochodne
4. **ryby** i produkty pochodne z wyjątkiem:
 - a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy
 - b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina
5. **orzeszki ziemne** i produkty pochodne
6. **soja** i produkty pochodne z wyjątkiem:
 - a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego
 - b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego
7. **mleko** oraz produkty przygotowane na jego bazie (łącznie z laktozą)
8. **orzechy** tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia oraz produkty przygotowane na ich bazie
9. **seler** i produkty pochodne
10. **gorczyca** i produkty pochodne
11. **nasiona sezamu** i produkty pochodne
12. **dwutlenek siarki oraz siarczyny** w stężeniach wyższych niż 10mg/kg lub 10mg/l w przybliżeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców
13. **łubiny** i produkty pochodne
14. **mięczaki** i produkty pochodne

UWAGA:

Przypominamy jednocześnie, że w żywieniu dziecka nie powinno się ograniczać produktów alergizujących, chyba że występuje ku temu wyraźne wskazanie lekarza (w takim wypadku prosimy dostarczyć do szkoły stosowne zaświadczenie o alergii występującej u dziecka)

Rajonalne żywienie jest ważne w każdym wieku, a dla dzieci, zwłaszcza małych, może być kluczowe dla rozwoju.