

ALERGENY W ŻYWNOŚCI

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, dla Państwa informacji zamieszczamy poniżej **wykaz substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji**

SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

1. **Zboża zawierające 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 lub orzechy Queensland, 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.

**W NASZEJ STOŁÓWCE SZCZEGÓŁOWY WYKAZ PRODUKTÓW
MOGĄCYCH WYWOŁAĆ REAKCJĘ ALERGICZNĄ JEST
UWZGLĘDNIANY I WYWIESZNY BEZPOŚREDNIO PRZY
CODZIENNYM JADŁOSPISIE**