



OZNAČEVANJE ALERGENOV V ŽIVILIH

Na osnovi Uredbe (EU) o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom št. 1169/2011 in Uredbe o izvajanju uredbe (EU) o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom (Uradni list RS, št. 6/14) **Osnovna šola Videm** obvešča javnost o postopkih zagotavljanja varnosti živil, ki jih izvajamo v šoli:

A) Šola dietne obroke za učence pripravlja ločeno na osnovi zdravniškega potrdila uradne medicine in v skladu z internimi navodili šole. Učencem, ki so na posamezne alergene občutljivi, pripravljamo obroke z ustrezno zamenjavo jedi, ki alergenov ne vsebujejo. Na ta način staršem teh učencem omogočimo sprejemanje varnih odločitev na podlagi prejetih informacij in ustrezno pripravljene hrane, kar je v skladu z (24) alinejo, stran L 304/20, Uredbe (EU) o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom št. 1169/2011.

B) Skladno z Uredbo (ES) št. 1169/2011 in Uredbo o izvajanju uredbe (EU) (Uradni list RS, št. 6/14) ima šola izdelan seznam jedi z označenimi snovmi, ki lahko povzročajo alergije ali preobčutljivosti.

Z Uredbo (ES) št. 1169/2011 določeni možni alergeni so naslednje snovi:

1. Žita, ki vsebujejo gluten, zlasti: pšenica (npr. pira in horasan), rž, ječmen, oves ali njihove križane vrste, in proizvodi iz njih, razen:
 - (a) glukozi sirupov na osnovi pšenice, vključno z dekstrozo (42);
 - (b) maltodekstrinov na osnovi pšenice (42);
 - (c) glukozi sirupov na osnovi ječmena;
 - (d) žit, ki se uporabljajo za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora;
2. raki in proizvodi iz njih;
3. jajca in proizvodi iz njih;
4. ribe in proizvodi iz njih, razen:
 - (a) ribje želatine, ki se uporablja kot nosilec za vitamine ali karotenoide;
 - (b) ribje želatine ali želatine iz ribjih mehurjev, ki se uporablja kot sredstvo za bistrenje piva in vina;
5. arašidi (kikiriki) in proizvodi iz njih;
6. zrnje soje in proizvodi iz njega, razen:
 - (a) popolnoma rafiniranega sojinega olja in maščob (42);
 - (b) naravnih zmesi tokoferola (E306), naravnega D-alfa-tokoferola, naravnega D-alfa-tokoferol acetata, naravnega D-alfa-tokoferol sukcinata iz soje;
 - (c) rastlinskih sterolov in estrov rastlinskih sterolov iz sojinega olja;
 - (d) rastlinskih estrov stanola, proizvedenih iz sterolov iz sojinega olja;
7. mleko in mlečni proizvodi (ki vsebujejo laktozo), razen:
 - (a) sirotke, ki se uporablja za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora;
 - (b) laktitola;
8. oreški, in sicer mandlji (*Amygdalus communis* L.), lešniki (*Corylus avellana*), orehi (*Juglans regia*), indijski oreščki (*Anacardium occidentale*), ameriški orehi (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), brazilski oreščki (*Bertholletia excelsa*), pistacija (*Pistacia vera*), makadamija ali orehi Queensland (*Macadamia ternifolia*) ter proizvodi iz njih, razen oreškov, ki se uporabljajo za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora;
9. listna zelena in proizvodi iz nje;
10. gorčično seme in proizvodi iz njega;
11. sezamovo seme in proizvodi iz njega;
12. žveplov dioksid in sulfiti v koncentraciji več kot 10 mg/kg ali 10 mg/l glede na skupni SO₂, ki se izračunajo za proizvode, ki so pripravljene za uživanje ali obnovljeni v skladu z navodili proizvajalcev;
13. volčji bob in proizvodi iz njega;
14. mehkužci in proizvodi iz njih.

Seznam jedi z zgoraj naštetimi alergeni se nahaja poleg jedilnika na oglasni deski v avli šole in vrtca.