



Zadeva: **OZNAČEVANJE ALERGENOV V ŽIVILIH**

Na osnovi Uredbe (EU) o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom (Ur. l. RS, št. 1169/2011) in izvajanju uredbe (EU) o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom Uredbe (Ur. l. RS, št. 6/14) je potrebno od 13. 12. 2014 dalje obvezno označevati sestavine ali proizvode, ki povzročajo alergije ali preobčutljivost (t. i. alergeni, navedeni v Prilogi II Uredbe 1169/2011). Ti so navedeni na jedilniku za vsak dan in za vsak obrok posebej. Sledove alergenov, ki so posledica navzkrižne kontaminacije, ni potrebno navajati, zato le-ti niso navedeni na jedilniku. Osnovna šola Toneta Pavčka, Vrtec Cepetavček in dislocirana enota vrtca Polonca, obvešča starše o zagotavljanju varnosti živil, ki se uporabljajo v zavodu:

A) Nekatere jedi na jedilniku lahko vsebujejo snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti:

1. žita, ki vsebujejo gluten, zlasti: pšenica (npr. pira in horasan), rž, ječmen, oves ali njihove križane vrste, in proizvodi iz njih, razen:
  - (a) glukočnih sirupov na osnovi pšenice, vključno z dekstrozo (1);
  - (b) maltodekstrinov na osnovi pšenice (1);
  - (c) glukočnih 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 SO<sub>2</sub>, 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.

(1) In proizvodov iz njih, če ni možnosti, da bi se zaradi postopka njihove predelave povečala stopnja alergenosti, kakršna po ocenah Efse velja za ustreznega proizvod, iz katerega ti izhajajo.

- B) Dietni obroki za otroke se pripravljajo ločeno na osnovi zdravniškega potrdila uradne medicine in v skladu z internimi navodili šole. Otrokom z alergijami oz. preobčutljivostmi pripravljamo obroke z ustrezno zamenjavo jedi, ki ne vsebujejo alergenov. Tako staršem na podlagi prejetih informacij in ustrezno pripravljene hrane v skladu z (24) alinejo preambule Uredbe (EU) št. 1169/2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, omogočimo sprejemanje varnih odločitev.

Organizatorica prehrane  
Lea Gešman

Ravnateljica  
Majda Čengija