

**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) **OŠ Sp. Duplek** 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) glukoznih sirupov na osnovi pšenice, vključno z dekstrozo *(42)*;

(b) maltodekstrinov na osnovi pšenice *(42)*;

(c) glukoznih 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 illinoinensis (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 pripravljeni za uživanje ali obnovljeni v skladu z navodili proizvajalcev;

13. volčji bob in proizvodi iz njega;

14. mehkužci in proizvodi iz njih

Pripravila: Marjetka Bezjak, organizatorka šolske prehrane