



Dolenjske Toplice, 2. 9. 2019

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 Dolenjske Toplice obvešča javnost o zagotavljanju varnosti živil, ki se uporabljajo v šoli in vrtcu:

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;
- (b) maltodekstrinov na osnovi pšenice;
- (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;
- (b) naravnih zmesi tokoferola (E306), naravnega D-alfa-tokoferola, naravnega D-alfa-tokoferol acetata, naravnega D-alfa-tokoferolsukcinata 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 pripravljani za uživanje ali obnovljeni v skladu z navodili proizvajalcev;

13. Volčji bob in proizvodi iz njega;

14. Mehkužci in proizvodi iz njih.

B) Za učence, ki so na posamezne alergene občutljivi, na podlagi zdravniškega potrdila uradne medicine in v skladu z internimi navodili šole in vrtca, pripravljamo obroke z ustrezno zamenjavo jedi, ki določenih alergenov ne vsebujejo.

Organizatorica prehrane:
Špela Murn, mag. prof.



Ravnateljica:
Andreja Koščak, prof.