



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 Slave Klavore Maribor obvešča javnost o postopkih zagotavljanja varnosti živil, ki jih izvajamo v šoli:

Alergeni so snovi, ki pri zdravih ljudeh, ki nanje niso občutljivi, ne povzročajo nobenih odzivov organizma in so popolnoma neškodljivi. Pri ljudeh z alergijami in preobčutljivostmi na sestavine živil, ki se v živilih nahajajo zaradi sestave surovin iz katerih je živilo izdelano ali so bile zaradi tehnoloških postopkov dodane, lahko nekatere sestavine povzročijo neprijetne posledice, zato smo pri pripravi hrane za te ljudi, najbolj pa za otroke, zelo pazljivi in uporabljamo živila, ki teh snovi ne vsebujejo.

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 učencev 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.

V Prilogi II Uredbe (ES) št. 1169/2011 so navedeni alergeni:

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 (42);
 - (b) maltodekstrinov na osnovi pšenice (42);
 - (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 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.

Seznam jedi, ki jih pripravljamo in morda vsebujejo naštetе alergene, se nahaja poleg jedilnika na oglasni deski v jedilnici šole.

Pripravil: organizator prehrane
Matej Pangerl

Maribor, 11. 12. 2014