

WYKAZ 14 ALERGENÓW – SUBSTANCJI I PRODUKTÓW KTÓRE MOGĄ POWODOWAĆ ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

INFORMACJE O OBECNOŚCI POSZCZEGÓLNYCH ALERGENÓW PODAWANE BĘDĄ W CODZIENNYM JADŁOSPISIE

1. Ziarna zbóż zawierające gluten, tzn. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz czy też pszenica kamut, a także ziarna odmian hybrydowych powyższych zbóż, jak również produkty przygotowane na ich bazie.
2. Skorupiaki oraz produkty przygotowane na ich bazie.
3. Jaja oraz produkty przygotowywane na ich bazie.
4. Ryby oraz produkty przygotowane na ich bazie.
5. Orzeszki ziemne oraz produkty przygotowane na ich bazie.
6. Ziarna sojowe oraz produkty przygotowane na ich bazie.
7. Mleko oraz produkty przygotowane na jego bazie (łącznie z laktozą)
8. Orzechy z drzew orzechowych, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland oraz produkty przygotowane na ich bazie.
9. Seler oraz produkty przygotowane na ich bazie.
10. Gorczyca oraz produkty przygotowane na ich bazie.
11. Ziarna sezamowe oraz produkty przygotowane na jego bazie.
12. Dwutlenek siarki oraz siarczany w stężeniach wyższych niż 10 mg/l w przeliczeniu na całkowitą zawartość CO₂ dla produktów w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców.
13. Łubiny oraz produkty przygotowane na ich bazie.
14. Mięczaki oraz produkty przygotowane na ich bazie.

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.