



Šentjernej, 10. 12. 2014

## OZNAČEVANJE SNOVI, KI POVZROČAJO ALERGIJE ALI PREOČUTLJIVOST, V OBRATIH JAVNE PREHRANE OD 13. 12. 2014 DALJE

Na osnovi Uredbe 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 Šentjernej obvešča javnost o zagotavljanju varnosti živil, ki se uporabljajo v šolski kuhinji:

**A) Jedi na jedilniku lahko vsebujejo snovi ali proizvode, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti in so navedeni v Prilogi II Uredbe o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom št. 1169/2011.**

Snovi ali proizvodi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti iz Priloge II Uredbe o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom št. 1169/2011 so naslednji:

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. **žveplovi 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 pripravljani za uživanje ali obnovljeni v skladu z navodili proizvajalcev;

13. **volčji bob in proizvodi iz njega;**

14. **mehkužci in proizvodi iz njih.**

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

**B) Dietni obroki za učence se pripravljajo ločeno na osnovi zdravniškega potrdila uradne medicine in v skladu z internimi navodili šole.**

Organizator šolske prehrane:

Mojca Koderc

Mirodelić



V. d. ravnatelja:

mag. Renata Zupanc Grom, prof.

Renata Zupanc Grom