

WYKAZ 14 ALERGENÓW – SUBSTANCJI I PRODUKTÓW POWODUJĄCYCH 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. **SOJA** oraz produkty przygotowane na ich bazie.
7. **MLEKO** oraz produkty przygotowane na jego bazie (łącznie z laktozą)
8. **ORZECZY** 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 **SEZAM**owe 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. **LUBIN** 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.