

OZNAČEVANJE SNOVI, KI POVZROČAJO ALERGIJE ALI PREOBČUTLJIVOSTI V OBRATIH JAVNE PREHRANE

S 13. decembrom 2014 se prične uporabljati Uredba (EU) št. 1169/2011 o zagotavljanju informacij potrošnikom. Navedena uredba določa, da so podatki o alergenih, kadar so ti prisotni v končnem proizvodu, objavljeni na javnem mestu, da so vidni končnemu potrošniku. Seznam sestavin ali proizvodov, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti (t. i. alergeni), so navedeni v Prilogi II Uredbe 1169/2011.

Države članice so lahko na podlagi določb navedene uredbe preko nacionalne zakonodaje določile način označevanja alergenov v živilih. Naša država je pri tem upoštevala v preambuli Uredbe 1169/2011 navedeno dejstvo, da je pomembno zagotoviti informacijo o alergenih tako, da lahko potrošniki, ki imajo alergijo ali preobčutljivost na hrano, na podlagi prejetih informacij sprejmejo varno odločitev zase.

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 Marije Vere Kamnik** obvešča javnost o zagotavljanju varnosti živil, ki se uporabljajo v šoli:

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) glukozičnih sirupov na osnovi pšenice, vključno z dekstrozo (42);
 - (b) maltodekstrinov na osnovi pšenice (42);
 - (c) glukozičnih 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 pripravljene 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 otroke se pripravljajo ločeno na osnovi zdravniškega potrdila uradne medicine in v skladu z internimi navodili šole. Otrokom z alergijami oz. preobčutljivostmi pripravljamo obroke z ustrezno zamenjavo jedi, ki ne vsebujejo alergenov. Tako staršem na podlagi prejetih informacij in ustrezno pripravljene hrane v skladu z (24) alinejo preambule Uredbe (EU) št. 1169/2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, omogočimo sprejemanje varnih odločitev.

V šoli moramo upoštevati omenjeno uredbo in zato bodo na jedilniku poleg jedi v oklepaju zapisane še številke – glej legendo - kateri alergen vsebuje. Jedilniki in sestava živil bo enaka, kot je bila do sedaj.

LEGENDA ALERGENOV

1.	ŽITA, KI VSEBUJEJO GLUTEN IN PROIZVODI IZ NJIH
2.	RAKI IN PROIZVODI IZ NJIH
3.	JAJCA IN PROIZVODI IZ NJIH
4.	RIBE
5.	ARAŠIDI
6.	ZRNJE SOJE IN PROIZVODI IZ NJEGA
7.	MLEKO IN MLEČNI PROIZVODI, KI VSEBUJEJO LAKTOZO
8.	OREŠKI, IN SICER MANDLJI, LEŠNIKI, OREHI, INDIJSKI OREŠČKI, AMERIŠKI OREHI, BRAZILSKI OREŠČKI, PISTACIJA, MAKADAMIJA ALI OREHI TER PROIZVODI IZ NJIH
9.	LISTNA ZELENA, PROIZVODI IZ NJE
10.	GORČIČNO SEME
11.	SEZAMOVO SEME
12.	ŽVEPLOV DIOKSID IN SULFITI
13.	VOLČJI BOB IN PROIZVODI IZ NJEGA
14.	MEHKUŽCI IN PROIZVODI IZ NJIH

Organizator šolske prehrane: Katarina Komatar