W związku z obowiązkiem stosowania m.in. przez placówki szkolne Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, które mówi o obowiązku przekazywania konsumentom informacji na temat obecnych w serwowanej żywności składników lub innych substancji mogących powodować alergie nietolerancji, zamieszczamy do ogólnego zapoznania się wyciąg z w/w rozporządzenia, tj.

**Wykaz substancji i produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji**

**1.**Zboża zawierające**gluten,** tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne;

**2. Skorupiaki** i produkty pochodne;

**3. Jaja** i produkty pochodne;

**4. Ryby** i produkty pochodne;

**5. Orzeszki ziemne** (arachidowe) i produkty pochodne;

**6. Soja** i produkty pochodne;

**7**. **Mleko** i produkty pochodne, (łącznie z laktozą );

**8. Orzechy**, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia, a także produkty pochodne;

**9. Seler** i produkty pochodne;

**10. Gorczyca**i produkty pochodne;

**11.**Nasiona **sezamu** i produkty pochodne;

**12. Dwutlenek siarki i siarczyny**w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO 2 dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia;

**13. Łubin**i produkty pochodne;

**14.** **Mięczaki** i produkty pochodne.