











OSNOVNA ŠOLA POHORSKEGA ODREDA SLOVENSKA BISTRICA
















Označevanje alergenov v živilih

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 Pohorskega odreda Slovenska Bistrica obvešča javnost o postopkih zagotavljanja varnosti živil, ki jih izvajamo v šoli.

Z Uredbo (ES) št. 1169/2011 so določeni možni alergeni naslednje snovi:






 <p>GLUTEN</p>	<p>1. Žita, ki vsebujejo gluten, zlasti: pšenica (npr. pira in horasan), rž, ječmen, oves ali njihove križane vrste, in proizvodi iz njih, razen:</p> <p>(a) glukočnih sirupov na osnovi pšenice, vključno z dekstrozo (42);</p> <p>(b) maltodekstrinov na osnovi pšenice (42);</p> <p>(c) glukočnih sirupov na osnovi ječmena;</p> <p>(d) žit, ki se uporabljajo za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora;</p> <div data-bbox="379 1272 943 1413"><p>PŠENICA RŽ OVES JEČMEN</p></div>
 <p>RAKI</p>	<p>2. raki in proizvodi iz njih;</p>
 <p>JAJCA</p>	<p>3. jajca in proizvodi iz njih;</p>
 <p>RIBE</p>	<p>4. ribe in proizvodi iz njih, razen:</p> <p>(a) ribje želatine, ki se uporablja kot nosilec za vitamine ali karotenoide;</p> <p>(b) ribje želatine ali želatine iz ribjih mehurjev, ki se uporablja kot sredstvo za bistrenje piva in vina;</p>

 ARAŠDI	5. arašidi (kikiriki) in proizvodi iz njih;
 SOJA	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;
 MLEKO	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;
 OREŠKI	8. oreški , in sicer mandlji (<i>Amygdalus communis L.</i>), lešniki (<i>Corylus avellana</i>), orehi (<i>Juglans regia</i>), indijski oreščki (<i>Anacardium occidentale</i>), ameriški orehi (<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>), brazilski oreščki (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacija (<i>Pistacia vera</i>), makadamija ali orehi Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) ter proizvodi iz njih, razen oreškov, ki se uporabljajo za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora; <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;"> MANDLJI</div> <div style="text-align: center;"> LEŠNIKI</div> <div style="text-align: center;"> OREHI</div> <div style="text-align: center;"> PISTACIJA</div> <div style="text-align: center;"> MAKADAMIJA</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;"> INDIJSKI OREŠČKI</div> <div style="text-align: center;"> AMERIŠKI OREHI</div> <div style="text-align: center;"> BRAZILSKI OREŠČKI</div> </div>
 ZELENA	9. listna zelena in proizvodi iz nje;



OSNOVNA ŠOLA
POHORSKEGA ODREDA
SLOVENSKA BISTRICA

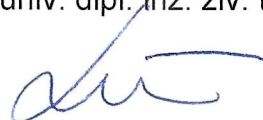


 GORČIČNO SEME	10. gorčično seme in proizvodi iz njega;
 SEZAM	11. sezamovo seme in proizvodi iz njega;
 ŽVEPLOV DIOKSID	12. žveplov dioksid in sulfiti v koncentraciji več kot 10 mg/kg ali 10 mg/l glede na skupni SO ₂ , ki se izračunajo za proizvode, ki so pripravljene za uživanje ali obnovljene v skladu z navodili proizvajalcev;
 VOLČJI BOB	13. volčji bob in proizvodi iz njega;
 MEHKUŽCI	14. mehkužci in proizvodi iz njih.

Vsebnost alergenov v posameznih jedeh bo vsakodnevno objavljena na oglasni deski v jedilnici šole.

V šolski kuhinji se dietni obroki za učence pripravljajo ločeno, na osnovi zdravniškega potrdila o medicinsko predpisani dieti. Učencem, ki so na posamezne alergene občutljivi, pripravljamo obroke z ustrezno zamenjavo jedi.

Organizator šolske prehrane:
Eva Leskovšek, univ. dipl. inž. živ. tehnol.



Slovenska Bistrica, 1. 10. 2023