

Na terenie naszej kuchni w trakcie przygotowywania posiłków wykorzystane mogą zostać produkty zawierające substancje, które mogą powodować alergię lub reakcję nietolerancji.

Jadłospisy szpitalne zawierają oznaczone alergeny w produktach i potrawach.

Substancje lub produkty powodujące Alergie lub reakcje nietolerancji zostały umieszczone w nawiasach przy potrawach.

oznaczenie alergenów:

1. /gl/ -zboża zawierające gluten
2. /m/ mleko (łącznie z laktozą)
3. /r/ -ryby
4. /j/ -jaja
5. /s/ - seler
6. /go/ - gorczyca
7. /so/ - soja
8. /sk/ - skorupiaki
9. /oz/ - orzeszki ziemne
- 10./o/ - orzechy
- 11./se/ - sezam
- 12./ds./ - dwutlenek siarki
- 13./l/ - łubin
14. /mcz/ - mięczaki

Przykład:

1. Zupa mleczna z kaszą manną /m, gl / - czyli zawiera alergen: gluten i mleko
2. Wędlina / * /. - czyli może zawierać: białka soi, gorzycy, selera, glutenu, mleka, orzechów

Zgodnie z Rozporządzeniem PEiR nr 1169/2011 z dnia 25-10-2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.