

Na terenie kuchni, w trakcie przygotowywania posiłków wykorzystane mogą zostać produkty, które zawierają substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji.

Jadłospisy szpitala zawierają oznaczenia alergenów w produktach i potrawach. Substancje bądź produkty alergizujące lub wywołujące reakcje nietolerancji zostały wyszczególnione poniżej.

Oznaczenia alergenów:

GLU PSZ – zboża zawierające gluten z pszenicy

GLU ŻYT – zboża zawierające gluten z żyta

GLU JĘCZ – zboża zawierające gluten z jęczmienia

GLU OWS – zboża zawierające gluten z owsa

SKO – skorupiaki i pochodne

JAJ – jaja i pochodne

RYB – ryby i pochodne

OZI – orzeszki ziemne i pochodne

SOJ – soja i pochodne

MLE – mleko i pochodne wraz z laktozą

ORZ – orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacje, migdały

SEL – seler i pochodne

GOR – gorczyca i produkty pochodne

SEZ – nasiona sezamu i pochodne

S02 – dwutlenek siarki / siarczyny

ŁUB – łubin i produkty pochodne

MCK – mięczaki i pochodne

Zgodnie z Rozporządzeniem PEiR nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności