



Povinnosťou na jedálnych lístkoch ako informácia pre stravníkov je vyznačovať jedlá, v ktorých sa pri výrobe použijú suroviny obsahujúce alergény. Na jedálnom lístku pri pokrme je označené číslo, pod ktorým je alergén uvedený.

Príklad:

		<i>alergény</i>	
vk 150 g	^{1, 3,} ^{7,}	PLNENÝ BRAVČOVÝ REZEŇ VYPRÁŽANÝ	3,90 €
		(karé, praženica, šampiňóny, šunka, syr)	

OZNAČOVANIE ALERGÉNOV

- 1 - Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody).
- 2 - Kôrovce a výrobky z nich.
- 3 - Vajcia a výrobky z nich.
- 4 - Ryby a výrobky z nich.
- 5 - Arašidy a výrobky z nich.
- 6 - Sójové zrná a výrobky z nich.
- 7 - Mlieko a výrobky z neho (vrátane laktózy).
- 8 - Orechy - mandle, lieskové, vlašské, kešu, para, pekanové, pistácie, makadamové, queenslandské a výrobky z nich
- 9 - Zeler a výrobky z neho
- 10 - Horčica a výrobky z nej
- 11 - Sezamové semená a výrobky z nich
- 12 - Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l - sušené ovocie, ovocné konzervy, výrobky zo zemiakov.
- 13 - Vlčí bôb a výrobky z neho
- 14 - Mäkkýše a výrobky z nich.

Jedlá, ktoré obsahujú zložky alergénu sú označené číslom, bližšie informácie u vedúcej prevádzky