



Vrijdag, 1 september 2017

Beste ouders,

Op 13 december 2014 trad de nieuwe Europese allergenenwetgeving in voege. Deze wetgeving verplicht cateraars en horecazaken, maar ook schoolrestaurants en verzorgingscentra om hun leerlingen/bewoners in te lichten over 14 courante allergenen die aanwezig kunnen zijn in de niet-voorverpakte voeding die ze aanbieden. De bedoeling is om de consument te informeren over de allergenen die mogelijk in het voedsel kunnen verwerkt zitten.

Onder allergenen verstaat men 14 stoffen en producten die verantwoordelijk zijn voor de voornaamste allergieën of voedselintoleranties (betreft risico en aantal):



Hanssens Catering, die onze schoolmaaltijden verzorgt, stelt deze allergeneninformatie dagelijks beschikbaar.

U vindt deze terug op de website van de school [vbs-latem-deurle.be](http://vbs-latem-deurle.be) op de homepagina bij 'meest recente info'. Naast het reeds vertrouwde menu worden in hetzelfde document de aanwezige allergenen per menucomponent weergegeven. Deze informatie zal hier steeds ten minste één dag op voorhand beschikbaar zijn.

Wij bevragen deze informatie steeds bij de start van het schooljaar via de medische fiche. Voor de leerlingen waarvoor dit van toepassing is, zullen met de school afspraken gemaakt rond maaltijden, traktaties bij verjaardagen, kookactiviteiten in de klas...

Indien zich hierrond wijzigingen voordoen, vragen we u hiervan de school zo snel mogelijk op de hoogte te brengen.

Indien u vragen heeft, kan u steeds contact opnemen.

Dank voor uw medewerking,  
Directie en leerkrachten