Označování alergenů je oficiálně stanoveno na 13. 12. 2014 v souladu se směrnicí 1169/2011 EU.

Alergeny jsou přirozeně vyskytující se látky bílkovinné povahy, které způsobují u přecitlivělých jedinců nepřiměřenou reakci imunitního systému. EU specifikovala 14 hlavních alergenů viz. tabulka, které podléhají legislativnímu značení. Značení alergenů je pouze informativní. Tato povinnost se týká všech výrobců potravin, všech článků veřejného stravování, jako např. restaurací, jídelen, nemocnic, prodejen, pekáren atd. Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků. Tuto skutečnost si musí každý strávník ohlídat sám. Není možné se věnovat při výrobě jídel strávníkům s potravinovou alergií jednotlivě, takže případným žádostem nebude vyhověno. Jídelna o alergenech pouze informuje, stejně jako každý výrobce potravin. Označení přítomnosti alergenu bude vyznačeno na jídelním lístku číslem označující alergen. V blízkosti jídelního lístku bude seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla, které je přeneseno z receptur a ingrediencí, které byly použity při výrobě jednotlivých pokrmů ve školní jídelně.