



6.12

ALLERGENI

INDICAZIONI PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE



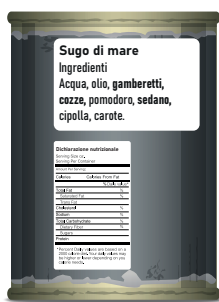
Un allergene è una sostanza (molecola) contenuta all'interno di un alimento che viene riconosciuta come "estranea" dal nostro sistema immunitario che reagisce mediante diversi meccanismi biochimici causando reazioni avverse come allergie con conseguenze anche gravi o intolleranze con effetti più lievi.

Il Regolamento 1169/2011, (in base a studi basati su gravità e frequenze) ha identificato 14 "allergeni" principali riportati sul retro.

## Cosa deve fare l'Operatore del Settore Alimentare?

1

### Indicare correttamente gli allergeni in etichetta



#### Alimenti preimballati

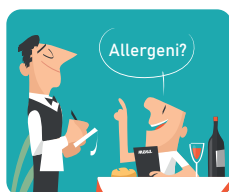
È obbligatorio indicare in etichetta la presenza di qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergie o intolleranze (ad es. anche gli oli di frittura come soia o arachide). Tali allergeni vanno indicati con un carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti (per es. per stile o per colore o per dimensione).

#### Alimenti non preimballati (comunemente detti "sfusi")

È obbligatorio dare informazioni al consumatore sulla presenza di ingredienti considerati allergeni mediante un sistema adottato dall'OSA stesso nel piano di autocontrollo e adeguato al tipo di attività.

2

### Informare correttamente il consumatore nel caso di alimenti non preimballati



Il Regolamento prevede l'obbligo di informare correttamente il consumatore. Le informazioni possono essere fornite anche oralmente dal personale di servizio, ma questo non basta. L'OSA dovrà, quindi, avere un menù o un documento dove siano indicati gli allergeni presenti nelle varie preparazioni somministrate o vendute al consumatore. Tali documenti devono essere conosciuti dal personale di servizio e consultabili dal consumatore su richiesta.

Questi strumenti possono essere cartacei o informatici ma attenzione poiché applicazioni con QR-code o codici a barre non possono essere considerate sufficienti in quanto non facilmente accessibili a tutti.

Quindi è necessario:

- 1) predisporre un cartello disposto in maniera visibile ed eventualmente in diverse lingue di avviso del tipo "Le informazioni su sostanze o prodotti che possono causare allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio – per qualsiasi informazione è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta".
- 2) Stabilire il documento (menù, libro allergeni, ecc.) sul quale riportare l'indicazione degli allergeni presenti in ogni preparazione da tenere a disposizione della clientela. Un facile esempio è di indicare sui menù o cartello gli allergeni presenti su ogni preparazione, utilizzando un numero di riferimento come da schema sul retro.



## 3

## Applicare regolarmente alcune buone pratiche



Ricorda di:

- sensibilizzare il personale sul rischio da allergeni e formarlo sulle procedure che si sono adottate.
- predisporre un sistema che consenta il passaggio dell'informazione dall'ordinazione del cliente alla cucina e alla somministrazione.
- considerare che è necessario escludere il rischio di contaminazioni crociate (es. per contatto con altri alimenti contenenti allergeni).
- aggiornare sempre i menù o il documento riportante gli allergeni.

## ELENCO ALLERGENI (REG. 1169/2011) indicati con numero di riferimento

1	 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	8	 Frutta a guscio mandorle, nocciole, noci comuni, pecan, noci del Brasile, anacardi, pistacchi.
2	 Crostacei e prodotti derivati	9	 Sedano e prodotti derivati
3	 Uova e prodotti derivati	10	 Senape e prodotti derivati
4	 Pesce e prodotti derivati tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	11	 Semi di sesamo e prodotti derivati
5	 Arachidi e prodotti derivati	12	 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .
6	 Soia e prodotti derivati	13	 Lupini e prodotti derivati
7	 Latte e prodotti derivati	14	 Molluschi e prodotti derivati

Esempio (da riportare sui menù o sul documento in possesso dell'OSA):

- Pizza margherita (1, 7)
- Tortellini al ragù (1, 3, 7, 9)

Questo vuol dire che nella pizza margherita troverò 2 allergeni: 1 (cereali contenenti glutine per via della farina) e 7 (latte poiché è presente la mozzarella).

Nei tortellini al ragù troverò invece 4 allergeni: 1 (cereali contenenti glutine per via della farina), 3 (uova, perché presenti nell'impasto dei tortellini), 7 (latte, perché è stato aggiunto nel ragù), 9 (sedano, perché utilizzato per il soffritto con cui si è preparato il ragù).

## NOTA

Queste indicazioni non sono esaustive dell'argomento. Hanno come obiettivo di fornire suggerimenti e spunti per aiutare l'OSA nella stesura della procedura e gestione del Piano di Autocontrollo.