

ALLERGENI e INTOLLERANZE ALIMENTARI



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO



SENAPE



SESAMO



SOLFITI



PESCE



CROSTACEI



LUPINI



LATTE



MOLLUSCHI



SOIA



ARACHIDI



UOVA

Dott. Giuseppe Cinardo
Dirigente Medico SIAN ASL VCO

Dal 13 dicembre 2014 è entrato in vigore
l'obbligo per tutte le aziende alimentari di indicare
la presenza di allergeni in etichetta e nei menù

Tale obbligo è stabilito dal **regolamento CE 1169/2011**
in materia di etichettatura degli alimenti

La tutela della salute e la sicurezza del consumatore è
affermato con l'obbligo di indicare:

“qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato 2, o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata”

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il regolamento si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle Collettività

Per **collettività** si intende “qualunque struttura come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale”

Allergia alimentare

L'**allergia alimentare** è una reazione del sistema immunitario a un determinato cibo percepito dall'organismo come nocivo

Anche una piccola quantità dell'alimento allergizzante può scatenare la reazione, che si può manifestare con problemi digestivi, orticaria, gonfiori, ecc.

La reazione allergica si verifica per lo più

- per **INGESTIONE**
- per **CONTATTO** di cute o mucose

Sintomi



La sintomatologia può insorgere da pochi minuti (2-3min) ad alcune ore dopo il contatto con l'allergene

- ✓ A livello cutaneo: formicolio, prurito, eritema, eczema
- ✓ Tratto gastrointestinale: gonfiore delle labbra e/o della lingua, nausea, crampi e dolori addominali, vomito o diarrea
- ✓ Sistema respiratorio: ostruzione delle cavità nasali, starnuti, tosse, senso di costrizione toracica, fame d'aria e iperpnea

Trattamento e prevenzione:

totale eliminazione dell'alimento responsabile dalla dieta

Manifestazioni di lieve entità  ANTISTAMINICI

Manifestazioni gravi  ADRENALINA (1^ scelta)
 CORTISONICI (2^ scelta)

Intolleranza Alimentare

L'**intolleranza alimentare** è definita come una reazione avversa al cibo

Si parla di **intolleranza alimentare**, piuttosto che di **allergia**, quando la reazione non è provocata dal sistema immunitario

Le **intolleranze** sono più comuni delle allergie

Intolleranza alimentare

Enzimatiche



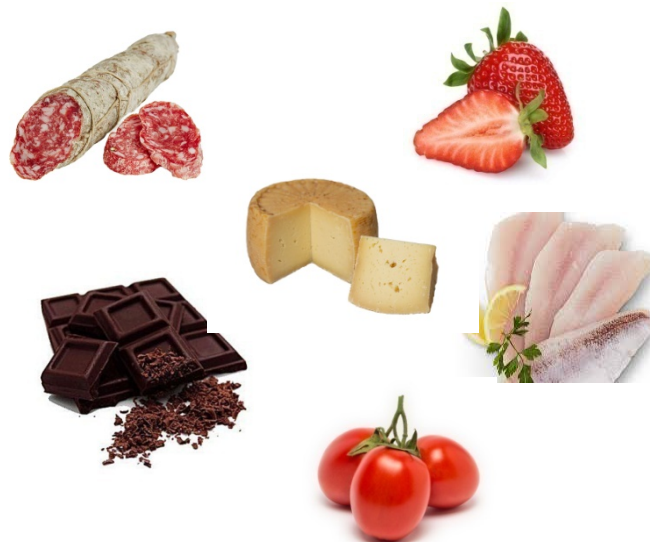
- FAVISMO
- INTOLLERANZA AL LATTOSIO



Farmacologiche



AMINE VASOATTIVE



Non definite



CELIACHIA



Intolleranza Alimentare

sintomi:

- cattiva digestione
- crampi allo stomaco
- diarrea
- flatulenza
- nausea
- prurito
- gonfiore
- rigurgito
- colite
- mal di testa

14 allergeni che occorre indicare con la normativa **CE 1169/2011**



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO



SENAPE



SESAMO



SOLFITI



PESCE



CROSTACEI



LUPINI



LATTE



MOLLUSCHI



SOIA



ARACHIDI



UOVA

E' importante segnalare anche l'eventuale presenza di quantità trascurabile di allergene (presenza in **TRACCIA**)

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

Bisogna fare **attenzione all'etichettatura** delle materie prime che impieghiamo in quanto possono contenere alimenti allergizzanti di cui ignoravamo l'esistenza.



**Gli ingredienti “ALLERGENI”
devono essere evidenziati
con un altro colore o un altro carattere**



Bisogna anche **verificare tutti gli ingredienti di una ricetta** al fine di evidenziare la presenza di allergeni nei piatti proposti nel menù

Menù

Pasta al ragù di bovino adulto

Pasta (**glutine**), ragù (**sedano**)

Linguine allo scoglio

Pasta (**glutine**), sugo di pesce (**pesce, crostacei, molluschi, sedano**)

Lasagne alla bolognese

Pasta (**glutine**) ragù (**sedano**), besciamella (**farina, latte, pepe, sale**), passata di pomodoro, **uova, formaggio**, sale, ecc.

Panna cotta con granella di pistacchio

Panna (**latte**) zucchero, vaniglia, gelatina, granella di pistacchio (**frutta a guscio**)



Aggiornamento del Piano di Autocontrollo (HACCP)

Per **HACCP** (acronimo di Hazard Analysis Critical Control Point, in italiano “Analisi dei rischi e dei punti critici di controllo”) si intende un sistema di controllo alimentare, introdotto dal legislatore per garantire la sicurezza e l'igiene dei servizi e dei beni destinati alla vendita per soddisfare i bisogni alimentari.

Aggiornamento del Piano di Autocontrollo (HACCP)

Formazione ed aggiornamento

- Le corrette modalità di gestione delle materie prima lungo tutto il processo, dalla ricezione delle materie prime alla realizzazione del prodotto da offrire al consumatore finale.
- L'importanza che il personale conosca e comprenda la serietà, la gravità delle problematiche legate alle allergie e alle intolleranze alimentari;

Obblighi dell'Operatore del Settore Alimentare

L'**OSA** deve assicurare la correttezza delle informazioni sugli allergeni presenti negli alimenti oltre a quanto previsto dall'art.16 del D.lgs. 109/92 abrogato dal 09/05/2018 dal D.lgs 231/2017.

Nel **D.lgs. 231/2017** si indica “i prodotti della gastronomia” comprese le preparazioni alimentari pronte per cuocere, l'elenco degli ingredienti può essere riportato su apposito registro o altro sistema equivalente da tenersi bene in vista, a disposizione dell'acquirente, in prossimità dei banchi di esposizione dei prodotti alimentari ...”

L'Operatore Alimentare (OSA) deve:

- saper informare il cliente e rispondere adeguatamente alle domande circa gli ingredienti;
- fornire al consumatore allergico le informazioni, in modo chiaro e cortese, prima che effettui l'ordinazione;
- seguire le istruzioni previste nel piano HACCP;
- verificare il piano di autocontrollo anche in relazione a questo parametro;
- specificare nel menù o in altro documento, chiaramente visibile e a disposizione, gli ingredienti allergenici

Come informare il cliente

- L'informazione deve essere messa a disposizione del consumatore attraverso l'etichetta che il responsabile della comunicazione intende adottare impiegando uno o più dei seguenti mezzi:
- Direttamente nel menù, indicando «contiene» seguito dalla denominazione della sostanza o del prodotto che può provocare allergia o intolleranze.
- Nel libro degli ingredienti
- Nel quaderno delle ricette
- Su lavagne o cartelloni in cui sono esposti i menù
- Altri materiali es. tablet o attraverso la comunicazione verbale

In cucina è assolutamente necessario evitare la cross-contaminazione:

- 1. Contatto diretto (ad esempio tramite i guanti o le mani)**
Lavarsi le mani o cambiare i guanti ogni volta che si manipolano alimenti diversi, potenzialmente allergenici. Evitare l'uso di guanti in lattice utilizzando in alternativa guanti in vinile o nitrile
- 2. Contatto tra alimenti con allergeni alimentari e altri alimenti**
Non conservare a diretto contatto alimenti diversi
- 3. Contatto con utensili usati per la cottura e il servizio (posate, stoviglie, pentole...)**
Utilizzare utensili diversi per ogni diverso alimento
- 4. Contatto con superfici di preparazione; piani di lavoro, frigoriferi, grill e affettatrici**
Pulire accuratamente le superfici prima e dopo l'uso

Per le imprese, i ristoratori e gli esercenti che non rispettano l'obbligo previsto dal D.Lgs. 231/2017 (art. 23) sono previste delle sanzioni pecuniarie

Libro ingredienti ed etichettatura dei prodotti alimentari	
LE SANZIONI IN VIGORE DAL 9 MAGGIO	
Informazioni errate o non veritiere relative ai prodotti commercializzati (Etichettatura)	da 3.000 a 24.000 euro
Mancata segnalazione degli allergeni presenti nell'alimento	da 2.000 a 16.000 euro
Commercializzazione di prodotti mal etichettati o non etichettati	da 500 a 4.000 euro
Somministrazione: ristoranti, bar, pizzerie che non espongono o difettano del libro ingredienti	da 1.000 a 8.000 euro
Somministrazione: ristoranti, bar, pizzerie che non indicano gli allergeni nel libro ingredienti	da 3.000 a 24.000 euro