

Procedure sugli allergeni

Questa fase del processo viene monitorata a partire dalla selezione dei fornitori, i quali devono essere valutati sulla base dell'affidabilità, sulle documentazioni rilasciate e anche dalla lettura degli ingredienti indicati sull'etichettatura. Il fulcro di questo monitoraggio, nasce dall'analisi attenta dell'eventuale presenza e identificazione degli allergeni, inclusi gli additivi e i coadiuvanti tecnologici che rappresentano il potenziale rischio. Bisogna porre l'attenzione durante le procedure di stoccaggio, di lavorazione, che deve essere separata per ogni linea di produzione e soprattutto della sanificazione al fine di evitare qualsiasi forma di contaminazione crociata tra gli allergeni e prodotti non allergeni.

L'azienda garantisca l'assenza di cross-contamination attraverso le seguenti procedure:

- Area di stoccaggio e di lavorazione separate;
- Tempi differenti di lavorazione per tipologie differenti di prodotto;
- Idonee procedure di sanificazione di locali e attrezzature;
- Formazione del personale e specializzazione dei ruoli degli addetti.

ETICHETTATURA: Inoltre deve essere fornito ai clienti la lista dei possibili allergeni presenti e previsti dal Reg.CE 1169/11.

A causa della presenza di allergeni anche sotto forma di tracce, qualora non espressamente menzionato nell'elenco degli ingredienti, occorre completare il libro/etichetta degli ingredienti con una dicitura : "Può contenere tracce di"

Scopo

Garantire che durante le fasi di lavorazione gli alimenti considerati a norma di legge "allergeni" siano gestiti dal personale, al fine di evitare contaminazioni fra le diverse pietanze, e garantire una corretta comunicazione al consumatore.

Oggetto e campo di applicazione

Per quanto riguarda la prevenzione di contaminazioni crociate si applica ad ogni ciclo di lavorazione che comprende la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. Comunicazione al consumatore della presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze evidenziate dalla normativa europea sono quelli riportati nell'Al. II del Reg. UE 1169/11 di seguito riportato:

Reg. UE 1169/11

ALLEGATO II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b) maltodestrine a base di grano;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Informazione al consumatore

Per quanto riguarda l'informazione al consumatore si applicano le linee guida emesse a mezzo circolare dal Ministero della Salute in data 06/02/2015 in riferimento all'art. 44 del Reg. UE 1169/11.

La citata circolare prevede le seguenti modalità di comunicazione:

“...in relazione alle informazioni sulle sostanze o sui prodotti che provocano allergie o intolleranze, così come elencati nell'allegato II del regolamento (UE) n 1169/2011, qualsiasi operatore che fornisce cibi pronti per il consumo all'interno di una struttura, come ad esempio un ristorante, una mensa, una scuola o un ospedale, o anche attraverso un servizio di catering, o ancora per mezzo di un veicolo o di un supporto fisso o mobile, deve fornire al consumatore finale le informazioni richieste. Tali informazioni possono essere riportate sui menù, su appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente.

Nel caso in cui si utilizzino sistemi elettronici di tipo “applicazioni per smartphone”, codice a barre, codice QR etc., questi non possono essere in ogni caso predisposti quali unici strumenti per riportare le dovute informazioni, in quanto non facilmente accessibili a tutta la popolazione e dunque non sufficientemente idonei allo scopo. L'obbligo di cui all'articolo 44, paragrafo 2, del Regolamento sopra citato, sarà considerato assolto anche nei seguenti casi:

1. L'operatore del settore alimentare si limiti ad indicare per iscritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo: **“le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio”**;

2. l'operatore del settore alimentare riporti, per iscritto, sul menù, sul registro o su apposito cartello, una dicitura del tipo : **“per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”**.

È comunque necessario che, in ciascuna delle ipotesi sopra menzionate, le informazioni dovute ai sensi del Regolamento 1169/2011, risultino da idonea documentazione scritta, facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale, di cui il personale avrà preventivamente preso visione e conoscenza con contestuale approvazione per iscritto.

La scelta circa la modalità da utilizzare per render edotto il consumatore finale è rimessa alla discrezionalità dell'operatore, che sceglierà la soluzione più idonea a seconda della propria organizzazione e dimensione aziendale. L'operatore, nel predisporre l'informativa scritta necessaria per adempiere all'obbligo di cui sopra, dovrà, inoltre, essere libero di indicare la presenza degli allergeni in rapporto alle singole preparazioni secondo le modalità che riterrà più opportune. Ciò potrà avvenire per esempio evidenziando nella lista degli ingredienti delle singole preparazioni la presenza degli allergeni, predisponendo una tabella che riporti le 14 categorie di allergeni previste dal Regolamento e che, contestualmente, individui le preparazioni che le contengono, o secondo altre e diverse modalità che garantiscano comunque l'informazione corretta al consumatore.”

PRODOTTI ALIMENTARI DESTINATI AI CELIACI

Le fasi da tenere sotto controllo sono quelle dell'approvvigionamento, dello stoccaggio, della preparazione e della distribuzione.

E' bene garantire anche al cliente celiaco la giusta varietà di alimenti, facendo in modo di avere a disposizione alimenti liberi da ogni fonte di glutine, come quelli che naturalmente sono privi di glutine e/o prodotti preparati appositamente per questa utenza e che riporteranno in etichetta la specifica "senza glutine" o "gluten-free".

Per quanto riguarda il trasporto e lo stoccaggio è bene che gli alimenti destinati ai celiaci non siano trasportati in modo promiscuo con altri alimenti che possono contenere glutine o tracce di esso. Inoltre lo stoccaggio di tutte le materie prime destinate ai celiaci deve avvenire separatamente dallo stoccaggio degli altri prodotti, sia per i prodotti stoccati a temperatura ambiente che per quelli stoccati a temperature controllate. Se lo stabile lo permette, la soluzione ideale sarebbe stoccare le materie prime destinate ai celiaci in locali appositi; quando questo non è possibile però si richiedono almeno scaffali appositi e correttamente segnalati con cartelli identificativi. Lo stesso dicasi per lo stoccaggio in cucina: prodotti sistemati in appositi armadietti ben identificati. Quando le dimensioni di magazzino e cucina sono ancora più proibitive si richiede almeno di stoccare gli alimenti in questione in appositi contenitori dedicati e ben segnalati come "contenenti alimenti per celiaci".

Le stoviglie utilizzate durante il servizio, devono essere conservate separatamente dalle altre e soprattutto lontane da eventuali fonti di contaminazioni. Per quanto riguarda il personale ogni addetto al lavoro deve essere a conoscenza della sistemazione dei prodotti e delle attrezzature dedicate esclusivamente ai clienti celiaci e di tutte le operazioni di buona prassi igienica. Si consiglia di indossare un camice dedicato per la preparazione dei pasti gluten-free; di lavarsi le mani prima di iniziare la manipolazione degli alimenti; di effettuare tutte le lavorazioni degli alimenti su piani di lavoro e attrezzature (forno, cestelli frittura, ecc.) esclusivamente dedicati e se questo non è possibile è necessario separare temporalmente le preparazioni. Questo significa lavorare ad inizio giornata e su piani di lavorazione e attrezzature perfettamente sanificati e solo a lavorazione ultimata procedere alla lavorazione di tutti gli altri pasti. Anche gli utensili utilizzati nella lavorazione devono essere esclusivamente dedicati ai pasti celiaci soprattutto se sono utensili difficili da sanificare o di materiali, come la plastica o il legno, che nonostante la sanificazione non garantiscono il totale abbattimento del rischio di contaminazione. Ultima procedura da tenere sotto controllo è il servizio: si consiglia di evitare di portare a tavola pasti per celiaci con pasti canonici; si consiglia di garantire la massima pulizia dei tavoli; e quando possibile, per evitare scambi di pasti, utilizzare stoviglie riconoscibili.