

DA MANUALE CORRETTA PRASSI IGIENICA DELL'UNPLI ED. 2013 PAGG. 68/69

3.3 GESTIONE DEL RISCHIO DA ALLERGENI

È riconosciuto dalla legislazione europea che esiste uno specifico rischio da sostanze allergeniche o non tollerabili da alcuni consumatori.

Quelle per le quali è stabilito un obbligo di informazione al consumatore sono:

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati.
- Crostacei e prodotti derivati.
- Uova e prodotti derivati.
- Pesce e prodotti derivati.
- Arachidi e prodotti derivati.
- Soia e prodotti derivati, tranne l'olio e il grasso di soia
- Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
- Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.
- Sedano e prodotti derivati.
- Senape e prodotti derivati.
- Semi di sesamo e prodotti derivati.
- Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l come SO₂).
- Lupini e prodotti derivati.
- Molluschi e prodotti derivati

Se nella preparazione vengono utilizzati questi ingredienti, salvo il caso che la loro presenza non sia più che riconoscibile dal tipo di preparazione (es. pesce fritto, formaggi, frittate, focacce) è necessario informare adeguatamente con cartelli ben visibili il pubblico che consuma i prodotti. Prestare particolare attenzione a ingredienti non visibili (come la frutta a guscio, il sedano, la senape) e a quelli che non sempre sono impiegati in una certa preparazione (quindi non sono attesi dal consumatore, come uova e latte).

Se si eseguono più preparazioni nella stessa struttura, alcune delle quali contengono o sono basate su ingredienti della lista e altre no, tenere il più possibile separate le lavorazioni tra loro e informare comunque i consumatori, mediante cartelli, indicando che nella struttura si impiegano gli ingredienti allergenici. Provvedere anche a informare adeguatamente i volontari addetti alla preparazione, sui rischi da contaminazione da allergeni e sulla necessità di evitare la contaminazione tra le diverse lavorazioni. Utilizzare attrezzature distinte.

In caso ci si approvvigioni di prodotti complessi pronti alla distribuzione, richiedere al fornitore informazione dettagliata sulla possibile presenza degli ingredienti della lista nei prodotti o negli ambienti di produzione, quindi informare di conseguenza i consumatori, mediante cartelli.

Controllare accuratamente, nel caso vengano utilizzati ingredienti di questo tipo, le etichette di salse, preparati di base, guarniture e simili. Se si riscontra la presenza di ingredienti allergenici, informare i partecipanti alla manifestazione con cartelli visibili (ad esempio "La salsa con cui è condita l'insalata contiene senape").

In caso nonostante tutti gli accorgimenti non raggiungano lo scopo, e nonostante essi un partecipante abbia una reazione allergica al cibo (difficoltà respiratorie, rossore, ecc.), segnalare al 118 indicando chiaramente che si sospetta un'allergia alimentare.

Qualora si voglia organizzare una manifestazione nella quale si preparano specificamente alimenti destinati a categorie di allergici e intolleranti alimentari (ad esempio pizze e focacce "senza glutine" per celiaci), approfondire l'argomento con la consulenza e il supporto di esperti in materia.