

Manuale di Corretta Prassi Operativa

Ristorazione Gastronomia Gelateria Pasticceria

Valutato dal Ministero della Salute conforme al Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
(Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana 11-6-2013 Serie Generale - n. 135)



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

processi di fermentazione che si accompagnano a cattivi odori. Va, quindi, posta la massima attenzione nell'allontanare con estrema sollecitudine i rifiuti dai locali in cui si conservano o si preparano gli alimenti, collocandoli in contenitori consistenti in sacchi a perdere e in cassonetti (o simili) con apertura a pedale e facilmente lavabili e sanificabili. Al momento dello svuotamento è necessario controllare accuratamente che all'interno non rimangano residui che potrebbero attirare parassiti e ratti.

È evidente la necessità di provvedere a una accurata e regolare pulizia dei bidoni della spazzatura e dei locali in cui vengono provvisoriamente ospitati: far attenzione a non utilizzare bidoni danneggiati o a collocarli in vicinanza di fonti di calore. Gli attrezzi per la pulizia dei contenitori di rifiuti devono essere usati solo a questo scopo.

7.8. MONITORAGGIO

Si raccomanda di stabilire procedure di monitoraggio per ciascun programma prerequisito ove possibile. La procedura dovrebbe specificare quali test, quali misure utilizzare per verificare se quanto stabilito viene effettivamente conseguito. Proprio per questo la procedura dovrebbe includere il nome e la qualifica della persona incaricata del monitoraggio, la frequenza con cui deve essere effettuato, il metodo o l'indicazione di come effettuarlo e le modalità con cui registrarlo.

7.9. ALTRE PRESCRIZIONI

7.9.1. Programma controllo allergeni ed etichettatura

Gli allergeni alimentari sono proteine (antigeni) capaci di sensibilizzare certi individui e di provocare loro reazioni avverse (le allergie alimentari) quando vengono nuovamente assunti con gli alimenti. Per la verità, esistono due categorie di reazioni avverse, non tutte legate a sostanze antigeniche:

1. le allergie propriamente dette (o IgE mediate): sono reazioni avverse ad alimenti o a componenti dell'alimento, causate da una risposta abnorme del sistema immunitario, che possono portare addirittura al decesso del soggetto interessato;
2. le ipersensibilità alimentari (comunemente indicate con termine di intolleranze alimentari): sono reazioni avverse che non coinvolgono il sistema immunitario ma sono legate a suscettibilità individuale determinata da particolari molecole farmacologicamente attive (le amine biogene, alcuni additivi) presenti negli alimenti, da carenze enzimatiche, congenite o acquisite che riguardano il metabolismo di carboidrati, proteine e lipidi (es. intolleranza al lattosio) o a un disturbo dell'assorbimento dei principali costituenti alimentari.

Oggi si stima che le allergie interessino l'8% dei bambini e circa il 3% degli adulti; in Italia, secondo dati ISTAT, la popolazione affetta da tale problema ammonterebbe al 9,9%. Attualmente, gli unici strumenti per prevenire la malattia poggiano su due capisaldi: l'identificazione del componente pericoloso e l'esclusione temporanea o permanente dell'alimento a rischio dalla dieta del soggetto affetto dalla malattia. Per questa ragione, l'attuale normativa

fa obbligo agli OSA di informare il soggetto allergico o intollerante con appropriate indicazioni in etichetta della presenza di ogni sostanza o ingrediente utilizzati nella preparazione dei prodotti alimentari o residuati nel prodotto finito, anche se in forma alterata, indicandoli con il loro nome specifico qualora appartengano o siano derivati da un potenziale allergene. La stessa normativa identifica la lista (di seguito descritta) di alimenti e ingredienti per i quali è fatto obbligo dell'informazione al consumatore. L'informazione deve essere riportata sull'etichetta nel caso di alimenti preconfezionati, in appositi cartelli nel caso degli alimenti venduti sfusi e nel documento commerciale nel caso dei prodotti destinati alle collettività.

Allergeni alimentari

- 1) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati¹ tranne:
 - a. *sciropi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;*
 - b. *maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;*
 - c. *sciropi di glucosio a base d'orzo;*
 - d. *cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori e altre bevande alcoliche.*
- 2) Crostacei e prodotti derivati.
- 3) Uova e prodotti derivati.
- 4) Pesce e prodotti derivati, 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 derivati.
- 6) Soia e prodotti derivati, tranne:
 - a. *olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;*
 - 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 derivati, incluso lattosio, tranne:
 - a. *siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori e altre bevande alcoliche;*
 - b. *lattitolo.*
- 8) Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*),

¹ Vedi sezione Procedure per la ristorazione senza glutine.

noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori e altre bevande alcoliche.

- 9) Sedano e prodotti derivati.
- 10) Senape e prodotti derivati.
- 11) Semi di sesamo e prodotti derivati.
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
- 13) Lupini e prodotti derivati.
- 14) Molluschi e prodotti derivati.

Il 13 dicembre 2011 è entrato in vigore il Regolamento UE 1169/2011, la cui applicazione decorrerà dal 13 dicembre 2014, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Il regolamento modifica una precedente normativa in materia, introducendo in particolare l'**obbligo di comunicare la presenza di allergeni anche nel caso dei piatti somministrati** e non solo in quello degli alimenti venduti.

Le imprese della ristorazione aderenti alla Fipe hanno ritenuto, però, opportuno anticipare, rispetto alla decorrenza, tale indicazione in forma volontaria, con particolare riferimento alla questione degli allergeni "occulti" (il termine sta a indicare l'ingrediente allergenico non rilevabile dal nome del piatto o dalla elencazione degli ingredienti principali) negli ingredienti dei piatti in menù al fine di tutelare la salute dei consumatori.

L'iniziativa si ripromette di fornire un aiuto a specifiche fasce di popolazione e di venire incontro alle reiterate richieste di quei consumatori, specialmente di giovane età, che soffrono di allergie o intolleranze nei confronti di alcuni alimenti. Così l'obbligo è soddisfatto semplicemente elencando sotto il nome di ciascun allergene i piatti che lo contengono, come nel seguente esempio (vedi Tabella 18).

Tabella 18.

ALLERGENE:	UOVA
Piatti in menù:	Omelette
	Insalata russa
	Tagliatelle ai funghi
	Cotoletta alla milanese
	Polpette
	Sarde impanate e fritte

Relativamente ai solfiti contenuti nel vino, l'indicazione andrà fornita solo in caso di somministrazione di vino non in bottiglia originale.