|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Categoria** |  | | | **Giorno** |  |
| **Cognome** |  | **Nome** |  | | |

**Tabella dei 14 allergeni alimentari**: segnare con una X la famiglia degli allergeni presenti nel piatto

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **X** | **Allergene** | **Esempi** |
|  | Glutine | cereali | grano | segale | orzo | avena | farro | kamut | inclusi ibridati e derivati |
|  | Crostacei e derivati | sia quelli marini che d’acqua dolce:  gamberi | scampi | aragoste | granchi | paguri e simili |
|  | Uova e derivati | tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese | frittata | emulsionanti | pasta all’uovo | biscotti e torte anche salate | gelati e creme | ecc… |
|  | Pesce e derivati | inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali |
|  | Arachidi e derivati | snack confezionati | creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi |
|  | Soia e derivati | latte | tofu | spaghetti | ecc… |
|  | Latte e derivati | yogurt | biscotti e torte | gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte |
|  | Frutta a guscio e derivati | tutti i prodotti che includono: mandorle | nocciole | noci comuni | noci di acagiù | noci pecan e del Brasile e Queensland | pistacchi |
|  | Sedano e derivati | presente in pezzi ma pure all’interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali |
|  | Senape e derivati | si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **X** | **Allergene** | **Esempi** |
|  | Semi di sesamo e derivati | oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine |
|  | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 | usati come conservanti, possiamo trovarli in:  conserve di prodotti ittici | in cibi sott’aceto, sott’olio e in salamoia | nelle marmellate | nell’aceto | nei funghi secchi | nelle bibite analcoliche | succhi di frutta |
|  | Lupino e derivati | presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine |
|  | Molluschi e derivati | canestrello | cannolicchio | capasanta | cuore | dattero di mare | fasolaro | garagolo | lumachino | cozza | murice | ostrica | patella | tartufo di mare | tellina e vongola | ecc… |

Direttiva allergeni alimentari: cosa dice la normativa

Ai sensi del *Regolamento Europeo 1169/2011*, vige per gli operatori del settore alimentare l’**obbligo di informare la clientela sulla presenza di allergeni** nelle pietanze servite nel proprio menù.

Tale documento di legge è un vero e proprio testo unico che raccoglie in sé tutte le norme da seguire per la corretta **gestione degli allergeni alimentari**, e stabilisce che essi vengano comunicati tramite un elenco da esporre in bella vista in ogni attività del settore alimentare, in modo che il cliente possa essere consultabile chiaramente e senza equivoci, così da evitare gli eventuali ingredienti potenzialmente dannosi per lui.

Bisognerà **esplicitare gli ingredienti di ogni piatto** facendo in modo di evidenziare gli allergeni in modo inequivocabile.

Se per esempio nel vostro piatto comparisse la pasta alla carbonara dovrete fare in modo di evidenziare che sono contenuti i seguenti ingredienti:

* Spaghetti (allergene: **glutine**);
* Uova (allergene: **uovo**);
* Guanciale;
* Pecorino (allergene: **latte o derivati**);
* Sale;
* Pepe