



Sezione		Categoria	
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 SO ₂	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 arrostiti, salamini, farine e simili 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**);
- Guanciaie;
- Pecorino (allergene: **latte o derivati**);
- Sale;
- Pepe