



La gestione degli allergeni nella ristorazione, una tutela necessaria per i consumatori

**A Milano, in una convention organizzata dal Gruppo Maurizi, è stato affrontato il problema delle allergie e delle intolleranze nelle attività di somministrazione degli alimenti.**

“La gestione degli allergeni nella ristorazione commerciale e collettiva” è il titolo della convention organizzata lo scorso 29 marzo a Milano dal **Gruppo Maurizi**, operante nella consulenza per la Sicurezza Alimentare, Ambientale e sul Lavoro.



Al centro Angela Evangelista, Food Safety Expert del Gruppo Maurizi (Foto © Amanda Arena).

Le **allergie e le intolleranze alimentari** colpiscono moltissime persone. Le prime dipendono da un **reazione immunologica avversa** all'introduzione di alcuni cibi; le intolleranze, invece, consistono in una risposta da parte dell'organismo nei confronti di un determinato alimento o di un suo componente senza l'attivazione del sistema immunitario, come nel caso delle allergie.

## Definizione di allergene

Secondo la **Direttiva CE 2003/89/CE**, l'allergene è ogni sostanza animale, vegetale o sintetica che, penetrata nell'organismo per bocca, iniettata o inalata, sensibilizzi l'organismo così da provocare, a una successiva introduzione, una **reazione allergica**.

Negli ultimi anni, le allergie sono aumentate esponenzialmente. Il [Ministero della Salute](#) ha reso noto che i richiami degli alimenti in Europa crescono costantemente: nel 2017 sono stati rilevati **165 casi di mancata segnalazione in etichetta degli allergeni**, più di quelli del 2016 (125) e il doppio rispetto al 2013 (71).

---

**Il pericolo allergeni è al primo posto tra le allerte europee del 2019**, con quota superiore al 20%. Sempre dai dati del Ministero della Salute, emerge che il 60% delle irregolarità per allergeni riguarda i piatti pronti e questo impone un **ripensamento delle pratiche di gestione degli allergeni per le attività di ristorazione**.

«La gestione degli allergeni è una questione complessa per le attività di somministrazione degli alimenti. – afferma [Daniela Maurizi](#), Amministratore Delegato del Gruppo Maurizi – Occorre un piano di lavoro ben definito che cominci con la scelta dei fornitori, passi attraverso l'eliminazione dei rischi di contaminazione dovuti ad alimenti o utensili e che garantisca la piena tracciabilità di ogni allergene».

## **Normativa in materia di allergeni: a che punto siamo?**

La dott.ssa **Angela Evangelista**, *Food Safety Expert* del [Gruppo Maurizi](#), ha introdotto i lavori del convegno e ha illustrato lo stato dell'arte della normativa cogente in tema di allergeni.

In particolare, ha spiegato che le informazioni in merito a queste sostanze devono essere riportate su menù, appositi registri, cartelli o altro sistema tecnologico da tenere bene in vista affinché siano facilmente accessibili al consumatore. Inoltre, la [Nota Ministero della Salute 6 febbraio 2015](#) impone anche che sia presente una documentazione scritta, reperibile sia per l'Autorità competente che per il consumatore.

La scelta circa la **modalità da utilizzare per informare il consumatore finale** è rimessa alla discrezionalità dell'operatore, il quale può scegliere la soluzione più idonea in base alla propria organizzazione e dimensione aziendale.



Al convegno hanno partecipato anche i NAS dei Carabinieri (Foto © Amanda Arena).

## La formazione del personale di sala e cucina

In questo contesto, è fondamentale la **sensibilizzazione del personale di sala e cucina**. Qualsiasi persona che fornisca cibi pronti per il consumo all'interno di un ristorante, una mensa, una scuola, un ospedale o attraverso un servizio di catering, **deve fornire al consumatore finale le informazioni richieste**.

Alla convention milanese, sono intervenuti anche i carabinieri dei **NAS (Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dell'Arma)** che hanno spiegato quanto siano stringenti i controlli e le attività, "dal campo alla tavola", volte ad evitare rischi e pericoli per la salute e il benessere dei consumatori.

## Il Regolamento comunitario 1169/2011 e l'obbligo di informazione sugli allergeni

Il **Regolamento comunitario n. 1169/2011** riguarda la «fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori» e il rispetto dei principi in esso riportati garantisce un'ampia tutela dei consumatori e un alto livello di protezione della salute. Il dettato normativo, in particolare, prescrive una serie di regole da rispettare:

1. l'indicazione dev'essere scritta in **grassetto, carattere maiuscolo o meglio accompagnato da un asterisco** (es. **Bigoli al ragu\***) che faccia riferimento, in fondo al

- menù, al tipo di allergene presente in modo da fornire una chiara informazione al cliente;
2. le diciture come: “*può contenere ...*”, “*può contenere tracce di ...*”, seguite dal nome dell’allergene, servono ad attestare l’incapacità dell’operatore di escludere il rischio di contaminazione accidentale con sostanze non volontariamente impiegate nel processo di lavorazione;
  3. la segnalazione degli allergeni è obbligatoria anche per i prodotti venduti sfusi. In tal caso, i componenti dei singoli prodotti vanno riportati in appositi cartelli o registri facilmente visibili nell’area di vendita.

L’**allegato 2 del Regolamento 1169** indica anche quali sono gli allergeni da prendere in considerazione: glutine, crostacei, pesce, molluschi, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, ecc..



Sugli alimenti sfusi, il consumatore deve comunque essere informato sugli ingredienti (Foto © GdG).

## **Buone pratiche e soluzioni per tutelare la salute del consumatore**

A proposito dell’**importanza di fornire formazioni adeguate** a coloro che ricorrono alla ristorazione sono stati interessanti gli interventi e le testimonianze fornite da CIRFOOD, dall’[Unione Nazionale Consumatori](#) e da vari esperti legali.

## Sistema di gestione degli allergeni di CIRFOOD

CIRFOOD, una delle maggiori imprese attive nella ristorazione organizzata, attiva in 17 regioni d'Italia nonché in Belgio e Olanda, ha presentato un **esempio virtuoso di gestione degli allergeni**.

«CIRFOOD è da sempre in prima linea per garantire una corretta gestione degli allergeni tramite specifici training e aggiornamenti del personale, ridefinizioni del menù, materie prime e preparazioni adeguate – ha dichiarato **Paola Mimmo**, Responsabile ufficio qualità prodotto e sicurezza. – La nostra filosofia è rimasta la stessa dopo l'entrata in vigore del Regolamento 1169: ci impegnamo nel controllo oculato dei contaminanti secondari di processo, con una selezione sempre più attenta e vigile delle materie prime inadeguate, per garantire la massima sicurezza e qualità ai nostri clienti».

Se da un punto di vista strettamente legale, sembrerebbe sufficiente la segnalazione degli "allergeni" indicati dal Regolamento, nella pratica molte persone presentano reazioni avverse a cibi contenenti ulteriori allergeni non elencati nella disposizione legislativa come mele, pesche, fave, olio di oliva, pepe, aglio, solo per fare qualche esempio.

In questi casi, la soluzione migliore potrebbe essere quella di indicare nei menù l'elenco completo degli ingredienti di ogni piatto. Tale pratica è sicuramente realizzabile nel caso di cibi prodotti secondo ricette standard per le collettività (mense scolastiche o aziendali, ospedali, ecc.) ma potrebbe diventare più difficile nel caso di ricette scelte da un cuoco e cambiate con una certa frequenza. A questo punto assume importanza la comunicazione tra personale di sala e di cucina in modo che il consumatore abbia informazioni dettagliate sugli ingredienti presenti nei piatti.

## Il parere dell'Unione Nazionale Consumatori

La questione si rivela davvero delicata poiché l'inesattezza delle informazioni implica seri problemi di tutela della salute, con conseguenze penali nel caso di comunicazioni errate o mancanti. Chi è allergico o intollerante a qualche alimento dev'essere messo a conoscenza della presenza o meno dell'ingrediente che lo può danneggiare; se questo non avviene il gestore del cibo può andare incontro a sanzioni più o meno gravi.

«Il problema degli allergeni nella ristorazione dev'essere trattato con la massima attenzione. – ha dichiarato il **Prof. Agostino Macrì** dell'Unione Nazionale Consumatori – i consumatori con allergie hanno bisogno di essere rassicurati e di conoscere nel dettaglio tutti gli ingredienti di ogni piatto. Per garantire questo è necessaria una costante formazione del personale impegnato nella preparazione degli alimenti e nella comunicazione con i clienti».

## La proposta: un menù digitale per individuare gli allergeni

---

Eleonora Zeni, Responsabile Comunicazione [AILI Associazione Italiana Latto-Intolleranti](#), ha spiegato come imparare a gestire l'intolleranza al lattosio e mangiare in sicurezza fuori casa.

Come soluzione al problema allergeni è stato presentato "[Food Menu](#)", un menù digitale consultabile via smartphone tramite QR code con una piattaforma che genera in tempo reale il registro degli allergeni oltre all'elenco degli ingredienti, secondo quanto illustrato dal Responsabile Progetto Domenico Di Paola.

Le buone pratiche e le soluzioni presentate dagli esperti nel corso dell'evento aiutano l'industria della ristorazione a gestire al meglio il problema degli allergeni e a non incorrere nelle sanzioni previste. La conclusione è stata affidata all'**Avv. Afro Ambanelli**, esperto in Diritto Alimentare, il quale ha affermato che «Il diritto dei consumatori a ricevere informazioni sugli alimenti, e quindi sugli allergeni, è tutelato da un impianto normativo rigoroso. Il [Decreto legislativo 231/2017](#) stabilisce precisi obblighi di informazione al riguardo per le attività di somministrazione ed elevate sanzioni amministrative».

**Data di creazione**

24/04/2019

**Autore**

amanda-arena