

COME FARE? COSA SAPERE?

(Consigli, Info e Contenuti per le aziende alimentari)

Allergeni in etichetta.

Una delle novità più importanti, degli ingredienti che vengono elencati sulle etichette dei prodotti alimentari, riguarda l'indicazione degli allergeni. Questi vanno indicati in maniera evidente e quindi, secondo normativa vigente, in tutte le etichette, dobbiamo trovarli evidenziati con caratteri diversi rispetto agli altri comuni ingredienti non allergenici.

La differenza del carattere può esistere o per dimensione, o per colore, o per stile del carattere stesso. L'operatore del settore alimentare che si appresta ad eseguire una idonea etichettatura, può scegliere a proprio piacimento, quale diversità di carattere applicare.

Il tutto è stato determinato per una maggiore tutela del consumatore finale, il quale deve essere in grado di visualizzare rapidamente la presenza di prodotti allergizzanti.

Questo concetto è valido per tutti i prodotti confezionati, ma è ancor più importante per i prodotti sfusi e somministrati direttamente, come nel caso dei bar, pizzerie, gelaterie, ristoranti, caseifici con vendita al pubblico ecc. ecc. Queste attività devono ottemperare le normative vigenti, esponendo a vista, al consumatore e al pubblico, l'elenco degli allergeni, ma anche gli ingredienti utilizzati o presenti nei prodotti che si prestano a somministrare e vendere. Molto importante è avere sempre a portata di mano il famoso libro degli ingredienti, visualizzabile dal pubblico presente.

Il libro degli ingredienti, può e deve essere elaborato dal responsabile dell'attività alimentare, con l'ausilio del proprio consulente haccp. All'interno vanno elencate tutte le preparazioni effettuate nell'attività alimentare e per ogni preparazione, vanno indicati i singoli ingredienti, evidenziando la presenza degli allergeni. Spesso nei ristoranti, nelle pizzerie e simili, il libro degli ingredienti è incluso nel menù. Nei menù bisogna ricordarsi di indicare, sempre al consumatore finale, se il prodotto trattato e somministrato sia fresco, abbattuto negativamente e conservato in congelatore, oppure surgelato. Per riuscire nell'intento, basta segnalare il prodotto con un numeretto o asterisco e riportare la giusta indicazione a fine pagina.

Pensare di dare tutte le suddette informazioni a voce ad ogni cliente che viene a consumare all'interno della vostra attività o che acquista i vostri prodotti confezionati, non è corretto e non vi tutela in nessun modo, sia in caso di ispezioni da parte degli organi di controllo, sia in caso di intossicazione alimentare o reazioni avverse da parte del vostro cliente!!!

Tornando ai nostri allergeni, vi siete mai chiesti o meglio, vi hanno mai detto quali sono?

Bene, date uno sguardo qui, in etichetta vanno indicate le seguenti categorie:

1. ***Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro.***
2. ***Crostacei e prodotti a base di crostacei***
3. ***Uova e prodotti a base di uova***
4. ***Pesce e prodotti a base di pesce***
5. ***Arachidi e prodotti a base di arachidi***
6. ***Soia e prodotti a base di soia***
7. ***Latte e prodotti a base di latte***
8. ***Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci varie e loro prodotti***
9. ***Sedano e prodotti a base di sedano***
10. ***Senape e prodotti a base di senape***
11. ***Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo***
12. ***Anidride solforosa e solfiti***
13. ***Lupini e prodotti a base di lupini***
14. ***Molluschi e prodotti a base di molluschi***
15. ***Oli vegetali o grassi vegetali (specificare l'origine, Es. olio di palma, olio di cocco, grassi idrogenati ecc. ecc.)***

In fine vorrei fosse ben chiara, un'ulteriore informazione, che forse non tutti sanno, e cioè la differenza tra ALLERGIA ALIMENTARE e INTOLLERANZA ALIMENTARE.

1. L'allergia è una reazione esagerata del sistema immunitario, che si scatena in risposta ad un antigene. **Piuttosto che di "antigene", quando si considera un'allergia alimentare è più corretto parlare di "allergene"**, il quale è percepito come elemento estraneo dall'organismo, quindi come una possibile fonte di danno.

Il sistema immunitario provoca una risposta anticorpale determinata dall'alimento ingerito, con i suoi allergeni, che può essere molto sproporzionata e può sfociare anche in conseguenze molto dannose per l'organismo e gravi, come pruriti vari, rash cutanei, lacrimazione, starnuti, depressione respiratoria, tachicardia, shock.

2. Per intolleranza, invece, il concetto è diverso, il sistema immunitario non viene coinvolto, di conseguenza non si scatena una risposta immunitaria.

L'intollerante è un soggetto incapace di sopportare, tollerare, digerire l'assunzione

abbondante di un determinato alimento. Per tale motivo si genera, nei casi di intolleranza, una reazione tossica dell'organismo, a differenza dell'allergia (reazione non tossica).

Per ricevere periodicamente ulteriori contenuti, utili per apprendere in pieno la gestione della sicurezza alimentare della tua attività, contattaci, scegli la tua formula di abbonamento personalizzata e molto conveniente.

Saremmo lieti di servirti e di omaggiarti uno dei nostri servizi a tua scelta.

Distinti Saluti

Dr. Matteo Mangone.