

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia



Reggio Film Festival
international short film contest
10th - 13th november 2016

viaggio
trip

La questione allergeni

Milva Spadoni



«Viaggio tra le novità in ristorazione scolastica»

Reggio Emilia 12 nov 2016

Reg. UE 1169 del 25 ottobre 2011

Informazione sugli alimenti ai consumatori

- Frutto di 4 anni di dibattiti e consultazioni (Commissione, Parlamento, rappresentanti settore, cittadini, ONG, ecc)
- Esigenza di armonizzare numerose norme tecniche
- Nuova visione del consumatore moderno

Obiettivi e motivazioni

- Certezza del diritto
- Semplificazione normativa (testo unico)
- Tutela dei consumatori



SINTESI DELLE NOVITA'

TABELLA CON DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

obbligatoria dal 2016 per i prodotti preimballati

INDICAZIONI SULLA PRESENZA DI ALLERGENI

necessarie anche per i cibi non imballati, ad esempio quelli venduti sfusi oppure somministrati nei ristoranti o nelle mense

ETICHETTE PIU' LEGGIBILI

DATA DI SCADENZA

DIVIETO DI INDICAZIONI FUORVIANI SULLE CONFEZIONI



Reazioni avverse al cibo



ALLERGIE

1. IgE-Mediate;
2. non-IgE-Mediate;

INTOLLERANZE

1. Enzimatiche;
2. Farmacologiche;
3. Da Additivi;



Dati epidemiologici

Report 2014 Accademia Europea Allergologia e Immunologia Clinica
In Europa soffrono di allergie 17 milioni di adulti e 1 bambino su 4

Prevalenza adulti allergici in Europa nel 2013

Italia	2.100.000	(3.5%)
Germania	2.900.000	(3.5%)
Francia	2.200.000	(3.5%)
Spagna	1.330.000	(3.0%)
Olanda	407.000	(2.5%)

Dal 1990 al 2003 nel Regno Unito i ricoveri per allergie alimentari sono aumentati di 7 volte

fonte EAACI



Studio Allergic reactions in the community: a questionnaire survey of members of the anaphylaxis campaign F Female nel periodo 2001- 2006

Dallo studio emerge che

31 casi di decessi indotti da allergie alimentari

21 decessi fuori casa per consumo di dolci da forno

di cui 7 in ristoranti, 4 in scuole

90% aveva formazione sull'igiene degli alimenti
ma solo il 33% aveva una formazione sulle allergie alimentari

59% bassa conoscenza e nozioni errate sulla percezione di
sicurezza nel fornire un pasto ad un soggetto allergico



Food allergy: gambling your life on a take-away meal 2005 Leitch S.
Walker MJ. Davey R.

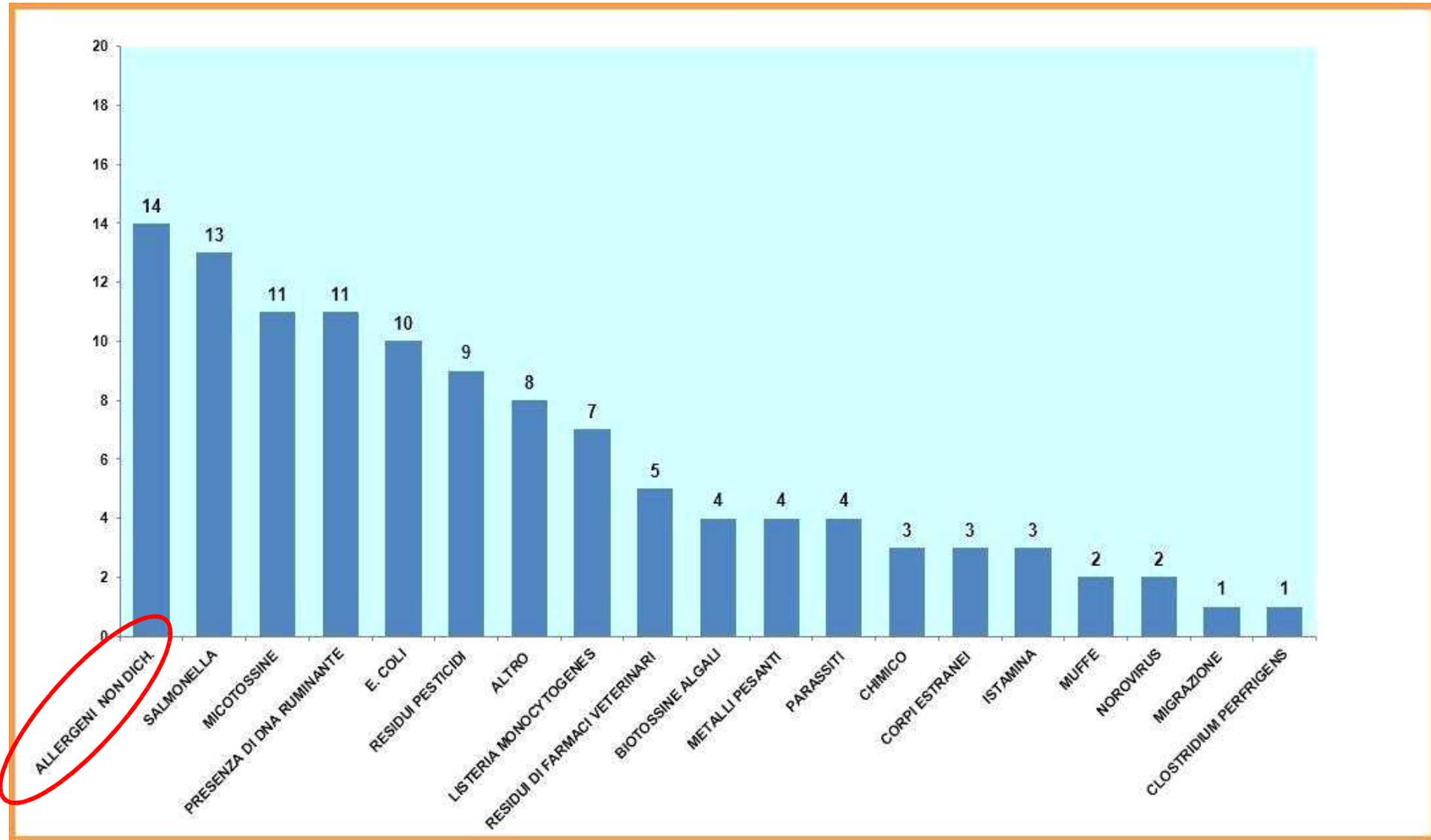
Irlanda del Nord

Analizzati pasti dichiarati sicuri per allergici alle arachidi sono risultati positivi in un locale su cinque

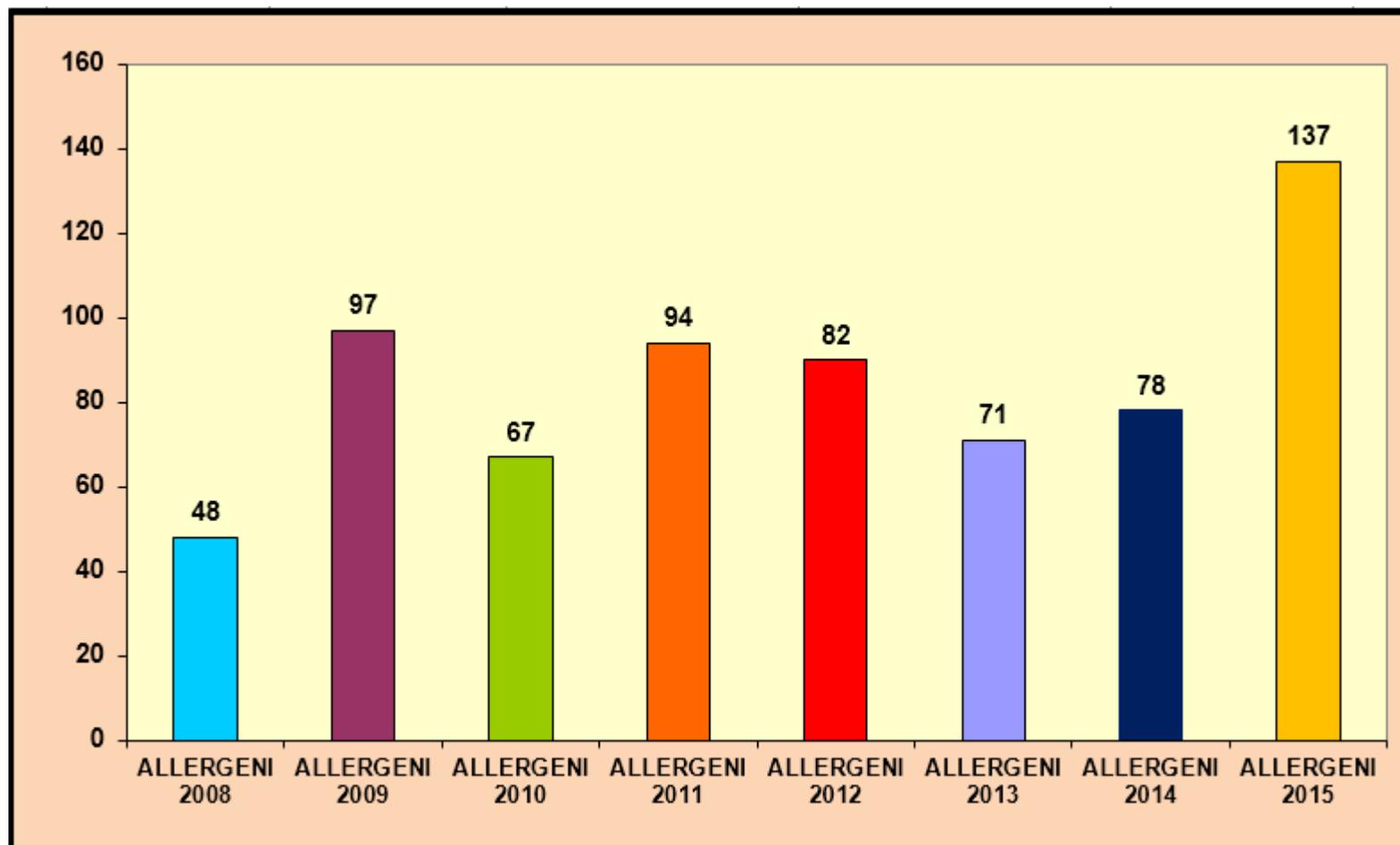
Approximately one in five (13/62) of the premises provided meals which could possibly have triggered a fatal reaction in the purchaser. Most front of house staff did not check the allergen status of the meal with those doing the cooking and most EHOs felt that they needed more training in the subject of food allergen control in commercial food premises. It is important for food allergy sufferers and their medical advisers to be made aware of the limitations of avoidance advice and that false assurances persist of the absence of peanut protein in takeaway foods. proximately one in five (13/62) of the premises provided meals which could possibly have triggered a fatal reaction in the purchaser.



Tabella per tipologia di rischio (Relazione RASFF 2015)



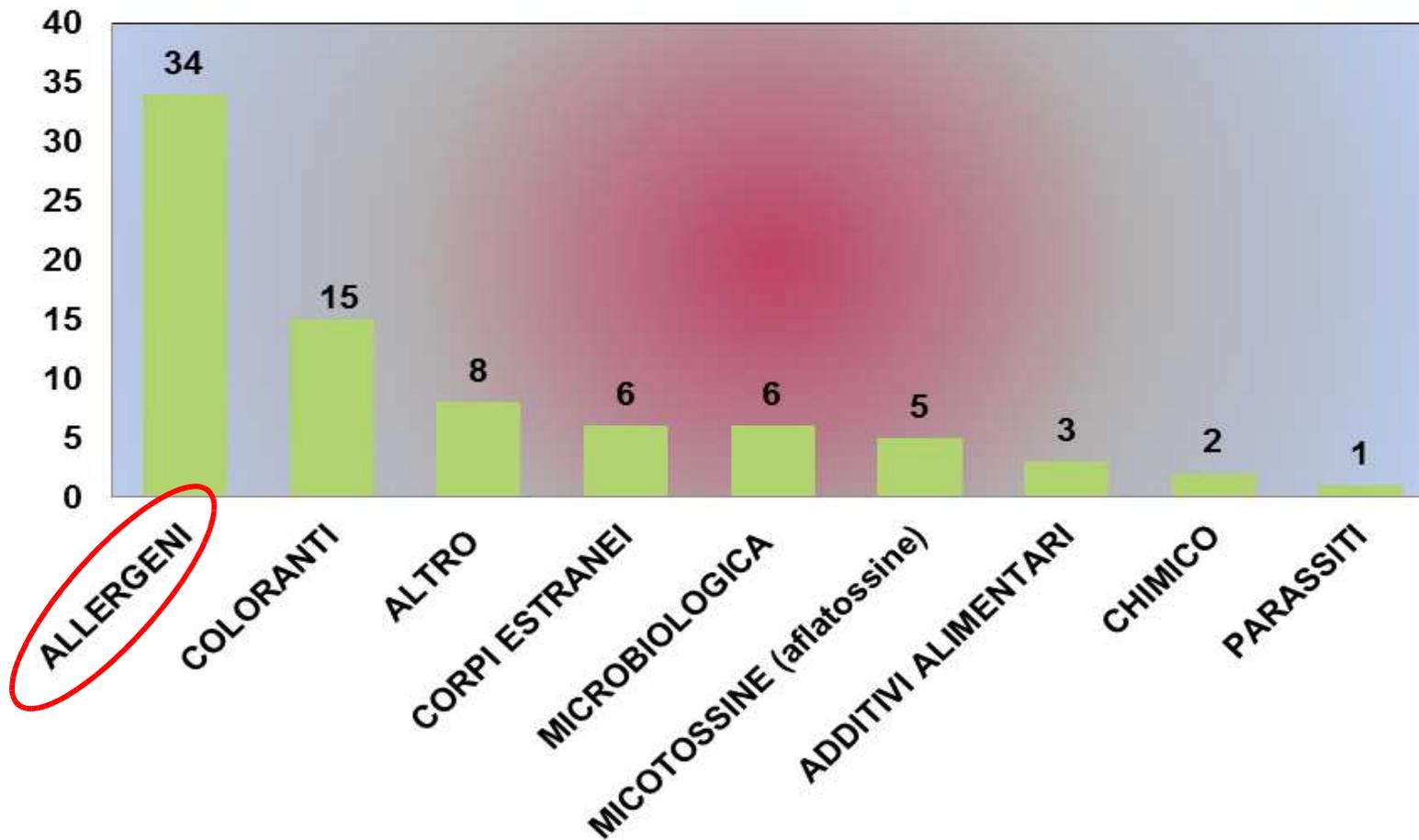
Numero di allerte per allergeni non dichiarati in etichetta in Europa



**RELAZIONE SUL SISTEMA DI ALLERTA
EUROPEO ANNO 2015**



Gelati e Dolciumi (RASFF 2015)



quasi la metà delle notifiche hanno riguardato la presenza di allergeni non dichiarati in etichetta



Aspetti fondamentali

Nell'ambito della prevenzione delle allergie alimentari in fase di somministrazione o di vendita occorre considerare tre aspetti fondamentali quali:

La comunicazione

La formazione del personale

Le informazioni dettagliate sugli ingredienti che compongono l'alimento



Reg. UE 1169/11

Il Regolamento UE 1169/2011 prevede che gli Stati membri possono adottare disposizioni nazionali concernenti i mezzi con i quali le indicazioni sugli allergeni devono essere rese disponibili

06/02/2015 NOTA n. 3674 del Ministero della Salute

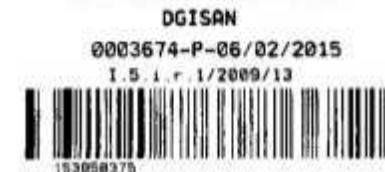
Fornisce indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività



Nota nel Ministero della Salute

Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
UFFICIO V – NUTRIZIONE



Oggetto: Indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività
(Regolamento CE 1169/2011)

.....

Più in particolare, in relazione alle informazioni sulle sostanze o sui prodotti che provocano allergie o intolleranze, così come elencati nell'allegato II del regolamento

(UE) n 1169/2011, qualsiasi operatore che fornisce cibi pronti per il consumo all'interno di una struttura, come ad esempio un ristorante, una mensa, una scuola o un ospedale, o anche attraverso un servizio di catering, o ancora per mezzo di un veicolo o di un supporto fisso o mobile, deve fornire al consumatore finale le informazioni richieste.

Tali informazioni possono essere riportate sui menù, su appositi registri o cartelli
o

ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente



«Viaggio tra le novità in ristorazione scolastica»
Reggio Emilia 12 nov 2016

ATTENZIONE

Alcuni additivi, alcuni aromi ma anche alcune sostanze che compongono gli alimenti possono causare allergie. Sono detti Allergeni quelle sostanze generalmente innocue che in alcune persone possono scatenare intolleranze o reazioni allergiche.

novità Con il Reg. UE 1169/2011 ogni allergene dovrà essere indicato specificatamente in etichetta con carattere, stile e sfondo distinto rispetto agli altri ingredienti. Gli ingredienti contenuti nelle sostanze allergeniche devono essere menzionati con il nome della sostanza. Anche in caso di potenziale contaminazione accidentale con sostanze allergizzanti, possibile, per esempio, in stabilimenti che effettuano diverse lavorazioni, deve essere indicato alla fine dell'elenco degli ingredienti la frase "può contenere tracce di ..."

Devono essere evidenziate anche le sostanze allergizzanti contenute negli additivi e negli aromi





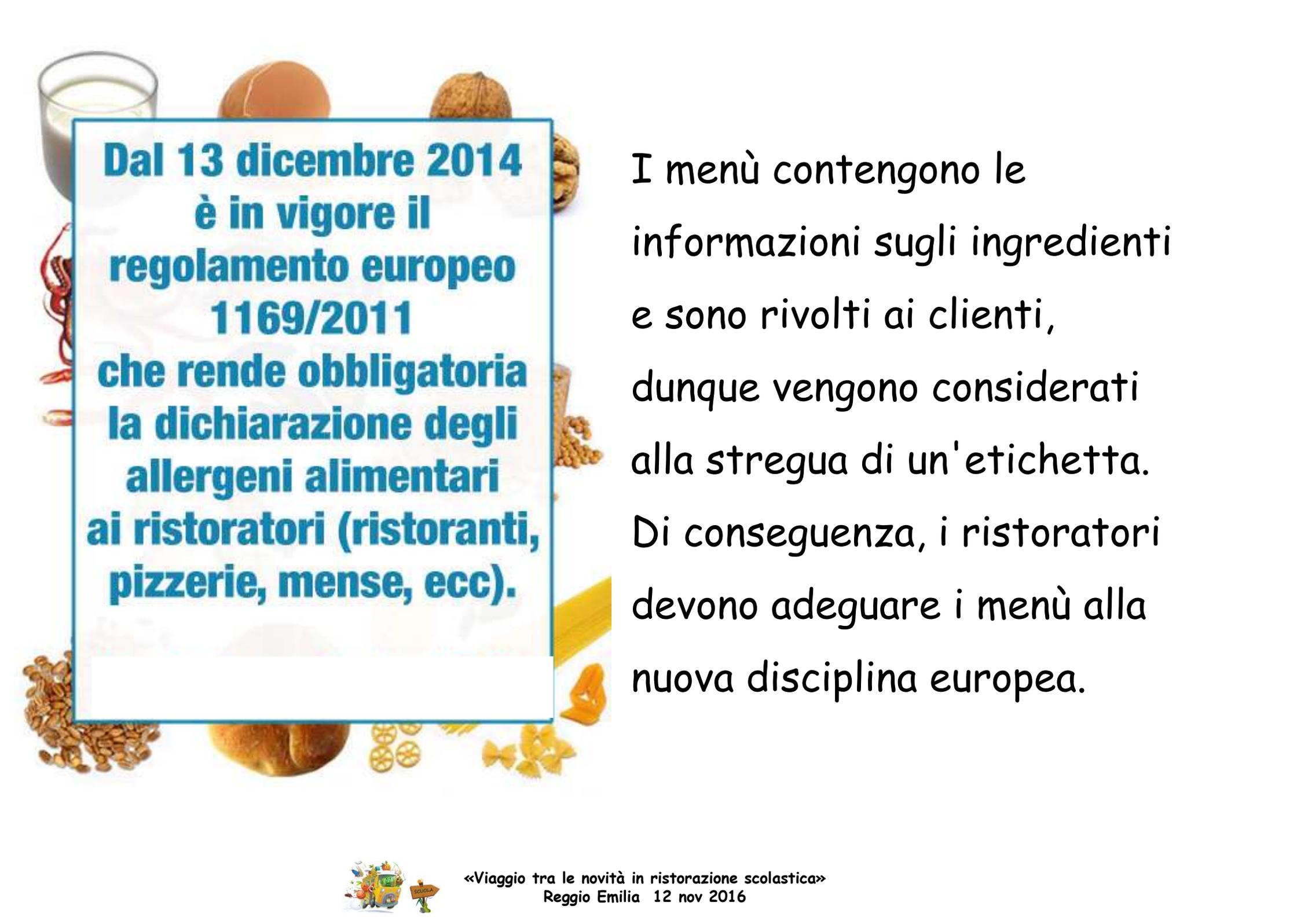
1 cereali	8 frutta a guscio
2 crostacei	9 sedano
3 uova	10 senape
4 pesce	11 semi di sesamo
5 arachidi	12 anidride solforosa e solfiti
6 soia	13 lupini
7 latte (incluso lattosio)	14 molluschi



Campo applicazione

La normativa si applica alle imprese in tutte le fasi della catena alimentare e a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività e quelli destinati alla fornitura delle collettività





**Dal 13 dicembre 2014
è in vigore il
regolamento europeo
1169/2011
che rende obbligatoria
la dichiarazione degli
allergeni alimentari
ai ristoratori (ristoranti,
pizzerie, mense, ecc).**

I menù contengono le informazioni sugli ingredienti e sono rivolti ai clienti, dunque vengono considerati alla stregua di un'etichetta. Di conseguenza, i ristoratori devono adeguare i menù alla nuova disciplina europea.



Responsabilità

Responsabilità di fornire le informazioni e garantire che siano corrette per tutti i soggetti della filiera:

importatore,

produttore,

fornitore,

utilizzatore ecc



Alimento preimballato

PREPARATO IN POLVERE PER BEVANDE AL LATTE, CAFFÈ E NOCCIOLA.

INGREDIENTI: zucchero, latte scremato in polvere 24%, caffè istantaneo 17,8%, sciroppo di glucosio, lattosio, proteine del latte, olio vegetale, nocciole 1,5%, aromi, cacao in polvere, siero di latte in polvere, cacao magro in polvere, stabilizzante E339.

SENZA GLUTINE

Conservare l'astuccio che contiene tutte le diciture di legge.

INGREDIENTI: farina di frumento, zucchero, olio di semi di girasole, margarina (grassi e oli vegetali raffinati in parte frazionati, acqua, sale, emulsionanti: E471, E322: contiene soia; correttore di acidità: E330, aromi, colorante: E160a), uova, sale, agenti lievitanti: E450i, E500ii, amido di frumento, aromi. Contiene busta da 10 g di zucchero a velo: zucchero, amido di frumento, aroma vanillina.

Conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce diretta.

Prodotto in stabilimento che utilizza: arachidi, latte, frutta a guscio.
LOTTO E SCADENZA INDICATI SULLA CONFEZIONE



CIOCCOLATO FONDENTE: CACAO MINIMO 58%

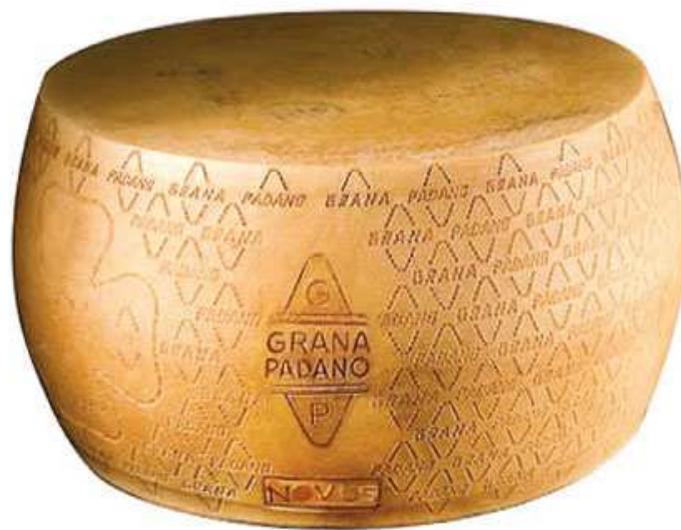
Ingredienti: zucchero di canna*, granella di cacao*, burro di cacao*, emulsionante: lecitina di soia, può contenere tracce di latte.

*= ingrediente biologico. Avvertenze: prodotto in laboratorio che utilizza frutta a guscio e arachidi. Non contiene grassi vegetali diversi dal burro di cacao né ingredienti ottenuti da OGM.

SENZA GLUTINE



Alimento sfuso

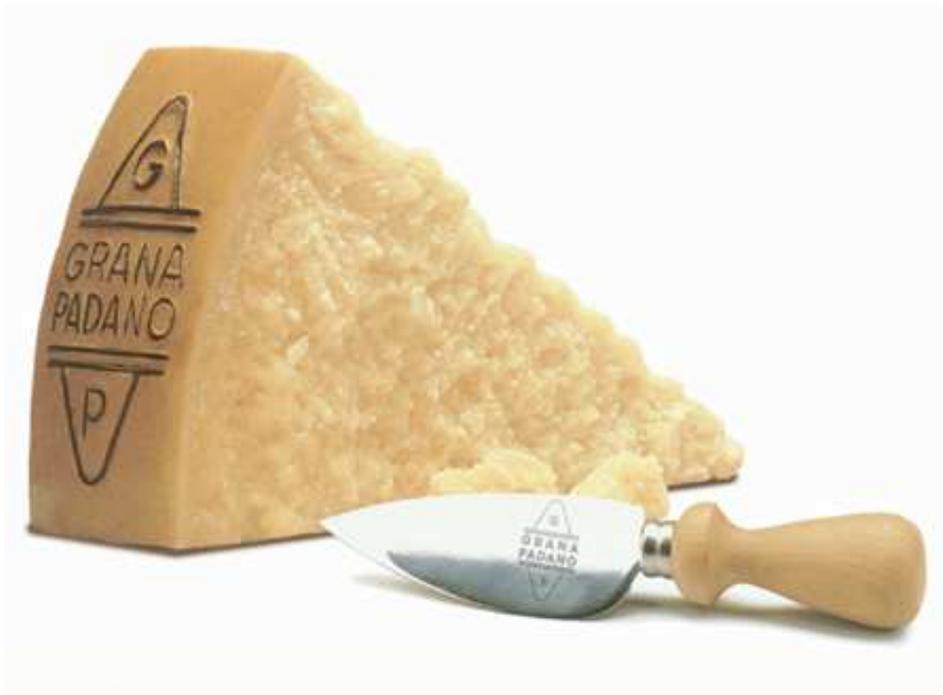


**Quali allergeni
contengono?**

PARMIGIANO o GRANA?



Alimento sfuso



**Latte, sale, caglio ,
lisozima proteina da uovo**

Latte, sale, caglio



Responsabilità

Responsabilità di fornire le informazioni e garantire che siano corrette per tutti i soggetti della filiera:

importatore,

produttore,

fornitore,

utilizzatore



il responsabile di cucina assicura la presenza

e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti somministrati



Pesto alla Genovese

Ingredienti: olio di girasole, basilico 30%, olio extra vergine di oliva 10% **Grana Padano** 9% (**latte**, sale, caglio, conservante lisozima da **uovo**), siero di **latte** in polvere, **formaggio** pecorino, destrosio, sale, **pinoli** 1%, **noci**, aglio, aroma naturale di pepe, antiossidante acido ascorbico.

Può contenere tracce di altra frutta a guscio. SENZA GLUTINE



Pesto alla Genovese

Ingredienti: Olio di semi di girasole, basilico (23%), margarina vegetale non idrogenata, **anacardi**, fibre vegetali, **formaggio Grana Padano DOP** (lisozima proteina dell'**uovo**), aglio, pinoli, sale. Antiossidante E300, Acido sorbico E200

Pesto alla Genovese con Olio Extra Vergine di Oliva

Ingredienti: basilico genovese D.O.P. in olio extra vergine di oliva 38,4% (basilico genovese D.O.P. 63% corrispondente al 24% nel prodotto finito, olio extra vergine di oliva 29,7%, sale, antiossidante:E3009, olio extra vergine di oliva 35'4%, **anacardi**, formaggio disidratato (**latte**, sale, caglio), siero di **latte** in polvere, Parmigiano Reggiano D.O.P. (**latte**, sale, caglio), pinoli 0,5%, Pecorino Romano D.O.P. (**latte** di pecora, sale, caglio), **noci**, aglio, aromi naturali.

Può contenere tracce di soia, e altra frutta a guscio. Senza glutine



Alimento sfuso

L'impasto fornito dal fornaio quali allergeni contiene?

Glutine

Latte ?

altri?



Responsabilità utilizzatore

- "Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio"
- "Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta, dal personale di servizio"

Le informazioni devono essere documentate per iscritto e facilmente reperibili sia dall'autorità competente che dal consumatore



Menù prima settimana

	Primo	Secondo	Contorno	Merenda
Lunedì	Minestrone di verdure	Straccetti di manzo	Patate al forno	Latte e biscotti
Martedì	Pasta al pesto	Frittata	Carote	Torta e orzo
Mercoledì	Pizza	Verdure in pinzimonio	Macedonia	Pane e marmellata
Giovedì	Pasta in brodo	Pollo alla pizzaiola	Piselli	Frutta di stagione
Venerdì	Riso al pomodoro	Bastoncini di pesce	Verdure di stagione	Yogurt



Ricettario

Minestrone: acqua, patate, carote, cavolo, cipolla, spinaci, sedano, pomodorini, piselli, fagioli, prezzemolo, basilico, aglio, olio di oliva, sale.

Bastoncini di pesce: merluzzo, farina, uova, pangrattato, sale, olio di semi.

Pizza: farina, acqua lievito di birra sale olio extravergine d'oliva mozzarella, pomodori pelati, origano.

Pasta in brodo: acqua, carne di manzo, carote, sedano, cipolla, sale, pasta

frittata: uova parmigiano reggiano latte sale.

Riso al pomodoro: riso, passata di pomodoro, brodo vegetale, cipolla olio di oliva parmigiano reggiano basilico, sale.

Brodo vegetale: acqua patate cipolla carote pomodori sedano prezzemolo sale.

Pasta al pesto: pasta, basilico, parmigiano reggiano, aglio, pinoli.



Menù prima settimana

	Primo	Secondo	Contorno	Merenda
Lunedì	Minestrone di verdure 9	Straccetti di manzo	Patate al forno	Latte e biscotti 1-3-7
Martedì	Pasta al pesto 1-7-8	Frittata 3-7	Carote	Torta e orzo 1-3-7
Mercoledì	Pizza 1-7	Verdure in pinzimonio	Macedonia	Pane e marmellata 1
Giovedì	Pasta in brodo 1- 9	Pollo alla pizzaiola	Piselli	Frutta di stagione
Venerdì	Riso al pomodoro 7-9	Bastoncini di pesce 1-3-4	Verdure di stagione	Yogurt 7

1 cereali, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 anidride solforosa, 13 lupini, 14 molluschi



allergeni

	 Glutine	 Crostacei	 Uova	 Pesce	 Arachidi	 Soia	 Latticini	 Frutta a guscio	 Sedano	 Senape	 Semi di sesamo	 E-X Anidride solforosa	 Molluschi	 Lupini
Minestrone di verdure									X					
Pasta al pesto	X						X	X						
Pizza	X						X							
Pasta in brodo	X								X					
Riso al pomodoro							X		X					
Frittata			X				X							
Bastoncini di pesce	X	X	X				X							
Latte e biscotti	X		X				X							
Yogurt							X							



Ricettario

Minestrone: acqua, patate, carote, cavolo, cipolla, spinaci, sedano, pomodorini, piselli, fagioli, prezzemolo, basilico, aglio, olio di oliva, sale.

Bastoncini di pesce: merluzzo, farina, uova, pangrattato, sale, olio di semi.

Pizza: **farina**, acqua lievito di birra sale olio extravergine d'oliva **mozzarella**, pomodori pelati, origano.

Pasta in brodo: acqua, carne di manzo, carote, **sedano**, cipolla, sale, **pasta**

Frittata: UOVA, PARMIGIANO REGGIANO, LATTE, sale.

Riso al pomodoro: riso, passata di pomodoro, BRODO VEGETALE, cipolla olio di oliva PARMIGIANO REGGIANO, basilico, sale.

Brodo vegetale: acqua, patate, cipolla, carote, **sedano**, pomodori, prezzemolo, sale.

Pasta al pesto: **pasta**, basilico, **parmigiano reggiano**, aglio, **pinoli**



Pesto alla Genovese

Ingredienti: olio di girasole, basilico 30%, olio extra vergine di oliva 10% **Grana Padano** 9% (**latte**, sale, caglio, conservante lisozima da **uovo**), siero di **latte** in polvere, **formaggio** pecorino, destrosio, sale, **pinoli** 1%, **noci**, aglio, aroma naturale di pepe, antiossidante acido ascorbico.

Può contenere tracce di altra frutta a guscio. SENZA GLUTINE



Pesto alla Genovese

Ingredienti: Olio di semi di girasole, basilico (23%), margarina vegetale non idrogenata, **anacardi**, fibre vegetali, **formaggio Grana Padano DOP** (lisozima proteina dell'**uovo**), aglio, **pinoli**, sale. Antiossidante E300, Acido sorbico E200

Pesto alla Genovese con Olio Extra Vergine di Oliva

Ingredienti: basilico genovese D.O.P. in olio extra vergine di oliva 38,4% (basilico genovese D.O.P. 63% corrispondente al 24% nel prodotto finito, olio extra vergine di oliva 29,7%, sale, antiossidante:E3009, olio extra vergine di oliva 35'4%, **anacardi**, formaggio disidratato (**latte**, sale, caglio), siero di **latte** in polvere, Parmigiano Reggiano D.O.P. (**latte**, sale, caglio), pinoli **0,5%**, Pecorino Romano D.O.P. (**latte** di pecora, sale, caglio), **noci**, aglio, aromi naturali.

Può contenere tracce di soia, e altra frutta a guscio. Senza glutine



Pinoli

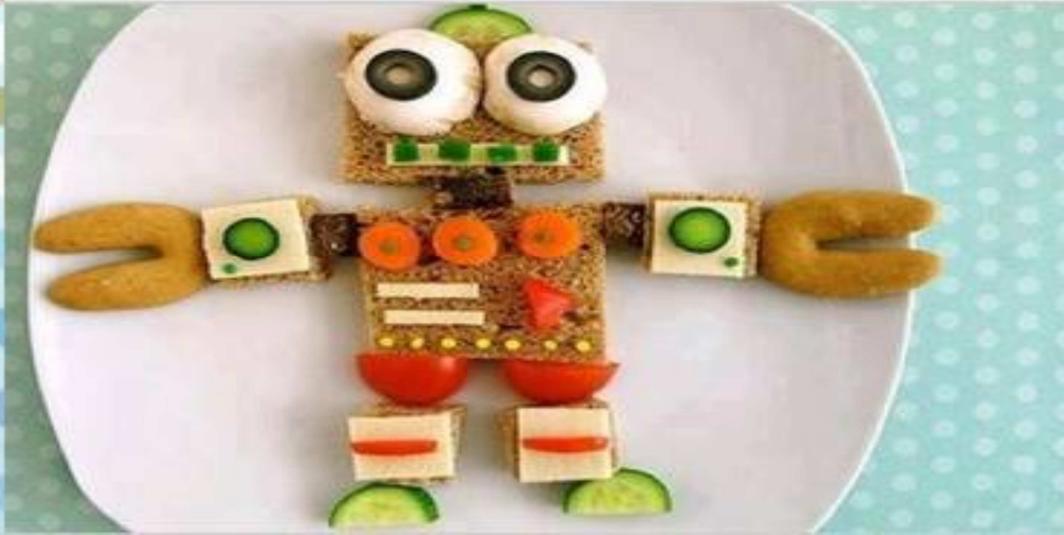


i pinoli allergeni o non allergeni?

Dal punto di vista medico i pinoli sono allergenici come mandorle, noci brasiliane, anacardi, nocciole, noci macadamia, noci pecan, pistacchi e noci.

Pertanto come area Nutrizione SIAN , consigliamo di segnalare la presenza di pinoli nei menù di ristorazione scolastica ---> "pesto alla genovese"
(anche se non rientrano ad oggi nell'elenco degli allergeni)





Grazie per l'attenzione