



Quanti
allergeni
vedi?

«VITA E SALUTE» INCONTRI DIVULGATIVI
Sicurezza e qualità degli Alimenti e delle Acque

“Allergie e Intolleranze Alimentari”
Gestione del rischio e Sicurezza del consumatore



Eventi patrocinati dal Comune di Cecina



Organizzati da: Associazione Culturale
Coronagranducato Group

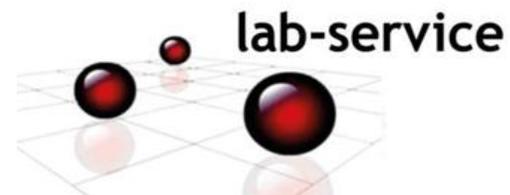
Partners:



HACCP &
Sicurezza®



Analisi Chimiche e Microbiologiche
Consulenza



Introduce la serie di incontri divulgativi il Dr. Alessandro Ciapini,

Direttore provinciale Confesercenti di Livorno

*Presenta e modera gli incontri il Dr. Enzo Masci, Presidente Ass. Culturale
Coronagranducato Group.*



EVENTI IN PROGRAMMA:

18 Febbraio 2019

“Conoscere e Prevenire”

Tema: Escherichia coli produttore di Shiga tossina e Clostridium botulinum

18 Marzo 2019

“Conoscere e Prevenire”

Tema: “Legionella”

Incontri dedicati al **Comparto Ho.re.ca** Hotel, Ristoranti, Bar, Pizzerie, Camping, Catering e alla **cittadinanza**

Relatori Tecnici:

Cinzia Ceppatelli e Luca Rosamilia

Centro di Analisi Chimiche e Microbiologiche
Lab-Service

e Andrea Daino

HACCP & Sicurezza sul Lavoro



Gli OSA

(Operatori Settore Alimentare) del III Millennio

Sono chiamati a confrontarsi con la crescente richiesta di competenze elevate da parte del:

😊 Cliente

😊 Competitor

😊 Legislatore

Dott. Andrea Daino -HACCP & Sicurezza-

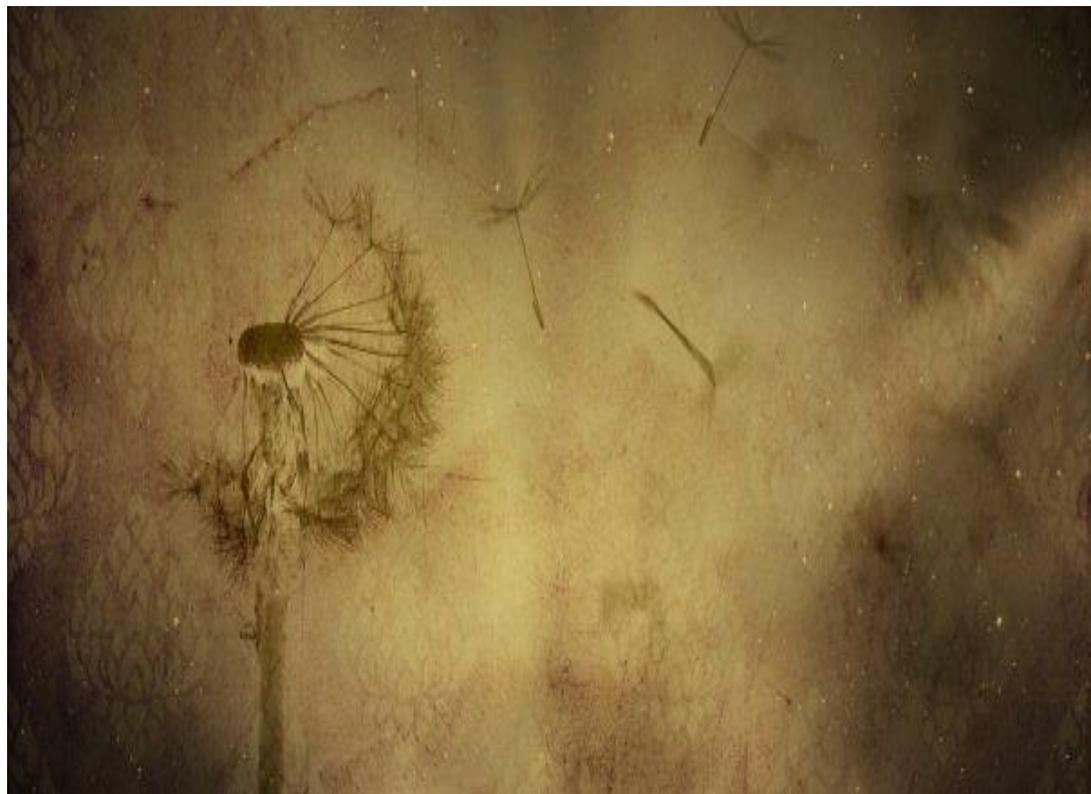




La garanzia di Sicurezza e Qualità
rappresenta ad oggi

**Una opportunità che non possiamo
perdere!**

- ✓ Il Consumatore non è più disposto ad incorrere in rischi, seppur minimi, per la propria salute
- ✓ I Governi sopranazionali sono costantemente impegnati a ridurre le situazioni di rischio in campo alimentare allo scopo di «tagliare» i costi sanitari che ne deriverebbero
- ✓ Gli Organi di controllo sono chiamati a verificare che gli OSA siano in possesso di elevati requisiti nell'ambito dell'Igiene e della Sicurezza



*“Quando soffia il vento
del cambiamento,
molti costruiscono
muri, mentre i più
saggi costruiscono
mulini a vento...”*
(Cit. proverbio)



Allergie e Intolleranze alimentari



Che cosa sono?

Come possiamo gestirle per limitare i rischi?

Allergia alimentare

■ CHE COSA È?

È una reazione del sistema immunitario nei confronti di un alimento o di un suo componente.

■ QUANDO SI MANIFESTA?

I sintomi di un'allergia alimentare si manifestano in breve tempo dall'ingestione di un particolare alimento.

■ QUALI SONO GLI ALIMENTI COINVOLTI?

Anche se le allergie alimentari possono manifestarsi con qualsiasi alimento o componente alimentare, tra i più comuni vi sono: latte vaccino, uova, arachidi, crostacei, frutta secca, soia.

Fonte: www.ministerosalute.it

Intolleranza alimentare

■ CHE COSA È?

È una reazione negativa che dipende da una difficoltà dell'organismo a digerire o metabolizzare un alimento o un suo componente

■ QUANDO SI MANIFESTA?

I sintomi di un'intolleranza alimentare possono comparire anche a distanza di tempo dal consumo dell'alimento responsabile

■ QUALI SONO GLI ALIMENTI COINVOLTI?

Le due cause più comuni responsabili di un'intolleranza alimentare sono: lattosio e glutine

ALLERGY SYMPTOMS



RASH



LACRIMATION



RUNNY NOSE



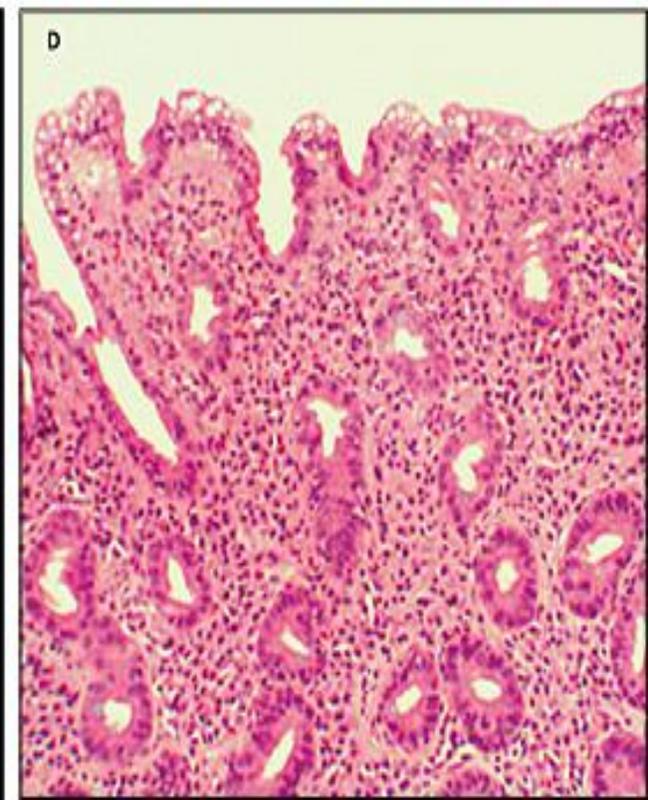
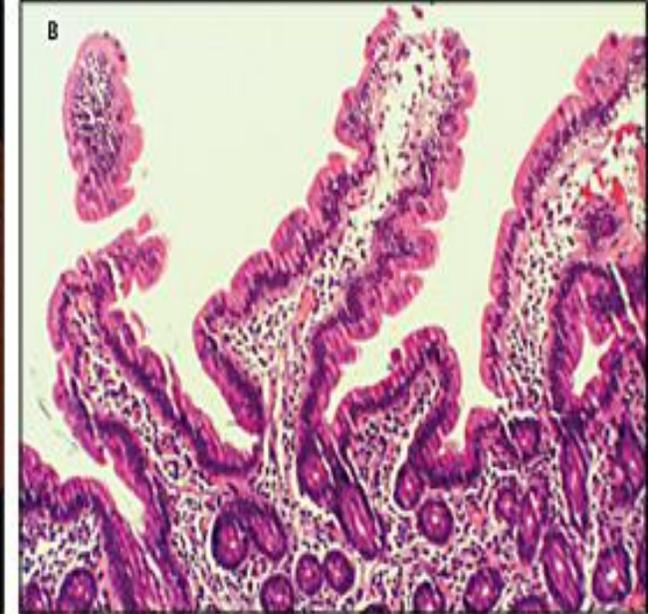
SNEEZING



RED EYES



ITCHING



Quali accorgimenti seguire

■ Allattare al seno perché sostituire o sospendere precocemente il latte materno può creare le premesse per una sensibilizzazione nei confronti di antigeni alimentari.



■ Adottare sane abitudini alimentari, escludendo gli allergeni responsabili, contrasta allergie e/o intolleranze alimentari e determina la scomparsa delle reazioni avverse.



■ Prima di consumare un alimento leggere attentamente le informazioni relative agli ingredienti riportate sulle etichette dei prodotti. Conoscere la presenza di potenziali allergeni ti aiuta ad eliminare l'alimento o il suo componente dalla dieta.



Consultare il proprio medico è la prima cosa da fare, se si ritiene di essere a rischio di allergie e/o intolleranze

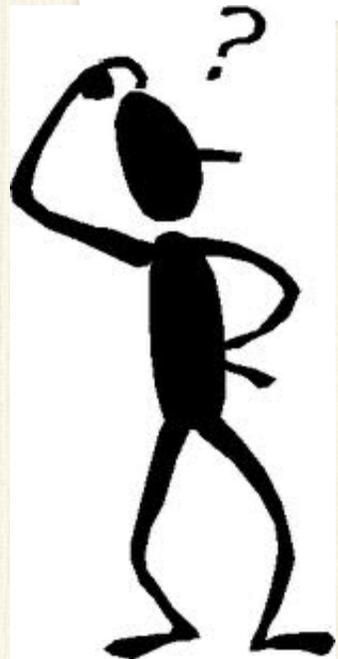
Fonte: www.ministerosalute.it

Allergie e Intolleranze alimentari



Qual è il ruolo dell'OSA?

Al di sopra di
quale
quantità
devo
dichiarare
l'allergene?



Allergie e Intolleranze alimentari



- ✓ *Valutazione dei rischi (PREROGATIVA DELL'OSA!!!)
gestione degli allergeni*
- ✓ *Formazione continua dei collaboratori*
- ✓ *Informazione completa e aggiornata al Consumatore*
- ✓ *Verifiche Analitiche e documentali*
- ✓ *Gestione ritiro e richiamo in caso di allerta*



Sicurezza alimentare

Gli operatori del settore alimentare (OSA) hanno l'obbligo di informare i propri clienti sulla non conformità riscontrata negli alimenti da essi posti in commercio e a ritirare il prodotto dal mercato.

In aggiunta al ritiro, qualora il prodotto fosse già stato venduto al consumatore, l'OSA deve inoltre provvedere al richiamo cioè deve informare i consumatori sui prodotti a rischio, anche mediante cartellonistica da apporre nei punti vendita, e a pubblicare il richiamo nella specifica area del portale del Ministero della Salute. La pubblicazione del richiamo nel portale internet del Ministero è a cura della Regione competente per territorio, che lo riceve direttamente dall'OSA, previa valutazione della ASL.

Oltre ai richiami di prodotti alimentari, sono pubblicate on line anche le revoche dei richiami successivi a risultati di analisi favorevoli, scadenza o per altri motivi.

Sono autentici e assolvono agli obblighi di informazione ai consumatori soltanto i richiami e loro revoche pubblicati nel portale del Ministero della Salute. Il Ministero della salute non è responsabile di avvisi non pubblicati nel portale e di eventuali manipolazioni o falsi diffusi on line, per i quali si riserva denuncia all'autorità giudiziaria.



Cerca

Ricerca per marchio

Richiami

Revoche dei richiami

- > **31 dicembre 2018 - DESPAR VEGGIE - DOLCE DI NATALE AL CIOCCOLATO VEGANO**
Richiamo per rischio presenza di allergeni
- > **28 dicembre 2018 - CUORE DI - Miscela per Tanti Dolci**
Richiamo per rischio presenza di allergeni
- > **28 dicembre 2018 - MOLINO ROSSETTO - Preparato per Torta Margherita**
Richiamo per rischio presenza di allergeni
- > **28 dicembre 2018 - MOLINO ROSSETTO - Preparato per Tanti Dolci**
Richiamo per rischio presenza di allergeni
- > **28 dicembre 2018 - TRE MULINI AMO ESSERE - Preparato tante torte**
Richiamo per rischio presenza di allergeni
- > **27 dicembre 2018 - DESPAR - VITAL - Gelato alla soia vaniglia variegato amarena**
Richiamo per rischio presenza di allergeni
- > **27 dicembre 2018 - DESPAR -VITAL - Gelato alla soia vaniglia variegato al cioccolato**
Richiamo per rischio presenza di allergeni
- > **21 dicembre 2018 - DESPAR VEGGIE - DOLCE DI NATALE AL CIOCCOLATO VEGANO**
Richiamo per rischio presenza di allergeni
- > **11 dicembre 2018 - CONAD - Dessert alla vaniglia**
Richiamo per rischio presenza di allergeni
- > **30 ottobre 2018 - The Italian Gringo - Lo spuntino del Mandriano - Le bruschette al gusto speck e pepe, 150g**
Richiamo per rischio presenza di allergeni

Pagina 1 di 8

Federica morta a Roma per choc anafilattico: nel suo drink c'era del latte

ITALIA >

Martedì 15 Gennaio 2019 di Adelaide Pierucci



Nemmeno il salvavita, tenuto sempre in borsa, le ha dato scampo. E' crollata in strada, in preda a una crisi respiratoria. E nulla ha potuto salvarla. Né i tentativi degli amici di rianimarla. Né la corsa in ambulanza verso l'ospedale. Rubata alla vita a 16 anni, per uno shock anafilattico. Liceale e

sportiva, **Federica Stiffi**, promettente campionessa del beach volley romano, sabato sera è uscita per trascorrere una serata con la migliore amica, e non è più rientrata: a ucciderla una crisi allergica causata da più shottini, i mini cocktail a base di rum, whisky e creme di frutta che si bevono tutti d'un fiato.



21



3

mila



APPROFONDIMENTI



CRONACA
Federica Stiffi, morta a Roma per choc anafilattico



ROMA
Federica Stiffi, la 16enne morta a Roma per choc anafilattico

Un giro a Centocelle, dove abitava, l'ingresso in due bar in piazza delle Gardenie. A mezzanotte i genitori l'aspettavano a casa. Dopo i drink, invece, la ragazza si è sentita male e non ce l'ha fatta. Poco prima delle 23 le risate, in strada, sono state



10 Migliori Antivirus Gratis 2019
Miglior Antivirus Gratuito 2019. Qual è il Miglior Antivirus Gratuito?

migliori10antivirus.it

Visita sito

MyPLAY

LE VOCI DEL MESSAGGERO

La tentazione di restare collegati anche in viaggio

di Mauro Evangelisti

0:00 / 0:00



Morto Boo, il «cane più tenero del mondo»: lutto per migliaia di fan



Chiama i gay «finocchi», bufera sul consigliere leghista a Bolzano



«Ci presti due euro per il biglietto?», poi la brutale aggressione



VENITE A SCOPRIRE LE NOSTRE PROMOZIONI!

A CASCINA Via N. Sauro, 107 Tel. e Fax 050 702621

www.arredamentimasoni.it arredamenti.com@virgilio.it Arredamentimasoni

La morte di Chiara? Forse colpa del latte contenuto nel pane

Su questo particolare si stanno concentrando le indagini della procura

Ultimo aggiornamento il 12 gennaio 2019 alle 11:42

Articolo / Morì dopo la cena al ristorante. L'autopsia conferma: "Choc anafilattico"

Articolo / Muore a 24 anni dopo la cena al ristorante. Probabile uno shock anafilattico. Un indagato

★★★★★ 1 voto

Condividi Tweet Invia tramite email



Chiara Ribechini



VENITE A SCOPRIRE LE NOSTRE PROMOZIONI!

A CASCINA Via N. Sauro, 107 Tel. e Fax 050 702621

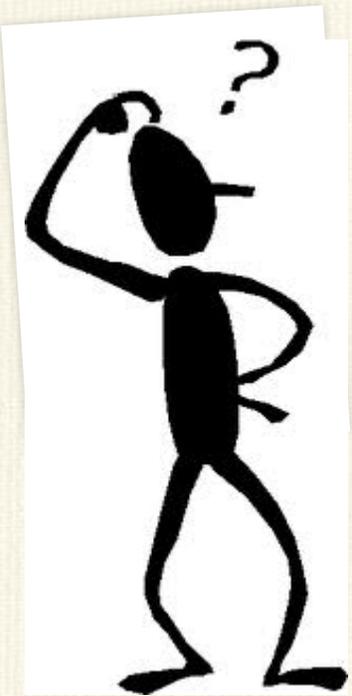
www.arredamentimasoni.it arredamenti.com@virgilio.it Arredamentimasoni

Annuncio chiuso da Google

Nascondi annuncio

Perché questo annuncio? ▶

Allergie e Intolleranze alimentari



http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_3_5.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=avvisi&tipo=richiami&tasto=avvisi&rischioInput=Rischio+presenza+di+allergeni

https://www.ilmessaggero.it/italia/ragazza_morta_choc_anafilattico_federica_roma-4231128.html

<https://www.lanazione.it/pontedera/cronaca/morte-ragazza-reazione-allergica-1.4387241>



Quali sono gli allergeni previsti dalla legislazione europea?

Elenco dei più comuni allergeni alimentari definiti dal Regolamento CE 1169 del 2011 (allegato II)

PRESENTE o ASSENTE

1 Cereali contenenti glutine (in quantità pari o superiore a 20 ppm, 20 mg/kg Reg.to CE 828/2014): **grano, segale, orzo, avena, farro, kamut** o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati (contenuto in glutine inferiore), tranne sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, maltodestrine a base di grano, sciroppi di glucosio a base di orzo, cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3 Uova e prodotti a base di uova (prodotte da tutti i volatili d'allevamento*).

4 Pesce e prodotti a base di pesce, tranne la gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi e gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6 Soia e prodotti a base di soia, lecitina di soia (E322) tranne olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D--alfa naturale, tocoferolo acetato D--alfa naturale, tocoferolo succinato D--alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



Quali sono gli allergeni previsti dalla legislazione europea?

- 7 Latte (secreto dalla ghiandola mammaria di animali di allevamento*), e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola, lattiolio.
- 8 Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 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 semi di sesamo.
- 12 Anidride solforosa e solfiti (I principali "solfiti" sono: anidride solforosa (E220), solfito di sodio (E221), sodio solfito acido (E222), metabisolfito di sodio (E223), metabisolfito di potassio (E224), solfito di potassio (E225), solfito di calcio (E226), bisolfito di calcio (E227), potassio solfito acido (E228) in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

*comunicazione della CE 13.07.2017

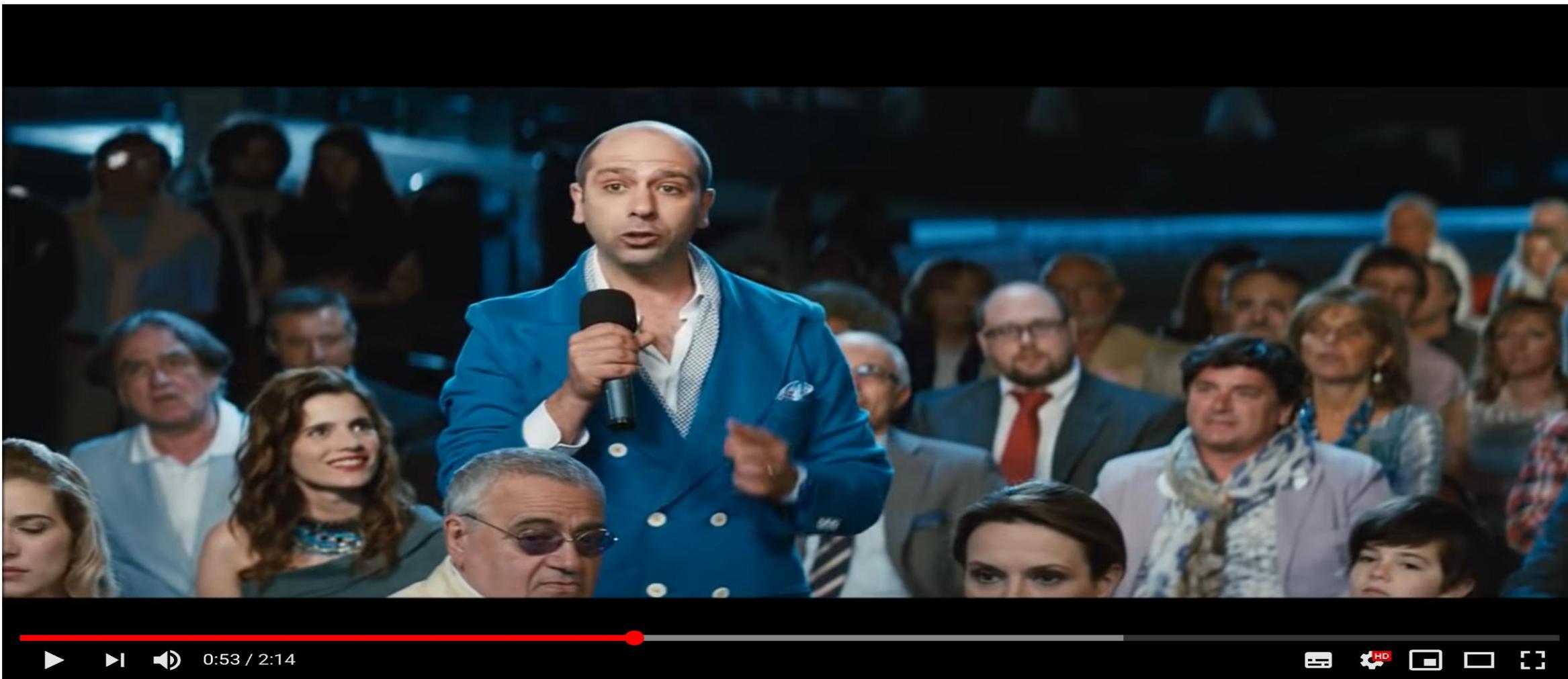


OSA e Valutazione del Rischio allergeni

Nuovo concetto che impone alle **Imprese Alimentari** di considerare oltre ai classici rischi chimici, microbiologici e fisici, anche i rischi legati alla **contaminazione/presenza da/di allergeni**

La valutazione del rischio è già prevista dalla norma relativa all'applicazione del Sistema HACCP (Reg.to CE n. 852/2004 e precedenti)

In un prossimo futuro probabilmente avremo norme più specifiche in merito alle quantità limite al di sopra delle quali vi è l'obbligo di dichiarare la presenza di taluni allergeni (ad oggi è presente per il glutine e per i solfiti)



Checco Zalone - Grazie pancia del Paese (Sole a catinelle)

692.431 visualizzazioni

👍 6870 💬 155 ➦ CONDIVIDI ➦ SALVA ⋮

<https://www.youtube.com/watch?v=wmnze0VwtWA> Dott. Andrea Daino -HACCP & Sicurezza-

Conoscere le **cause e gli effetti dei pericoli**
significa poterli prevedere e prevenire

Questa è l'essenza dell'HACCP



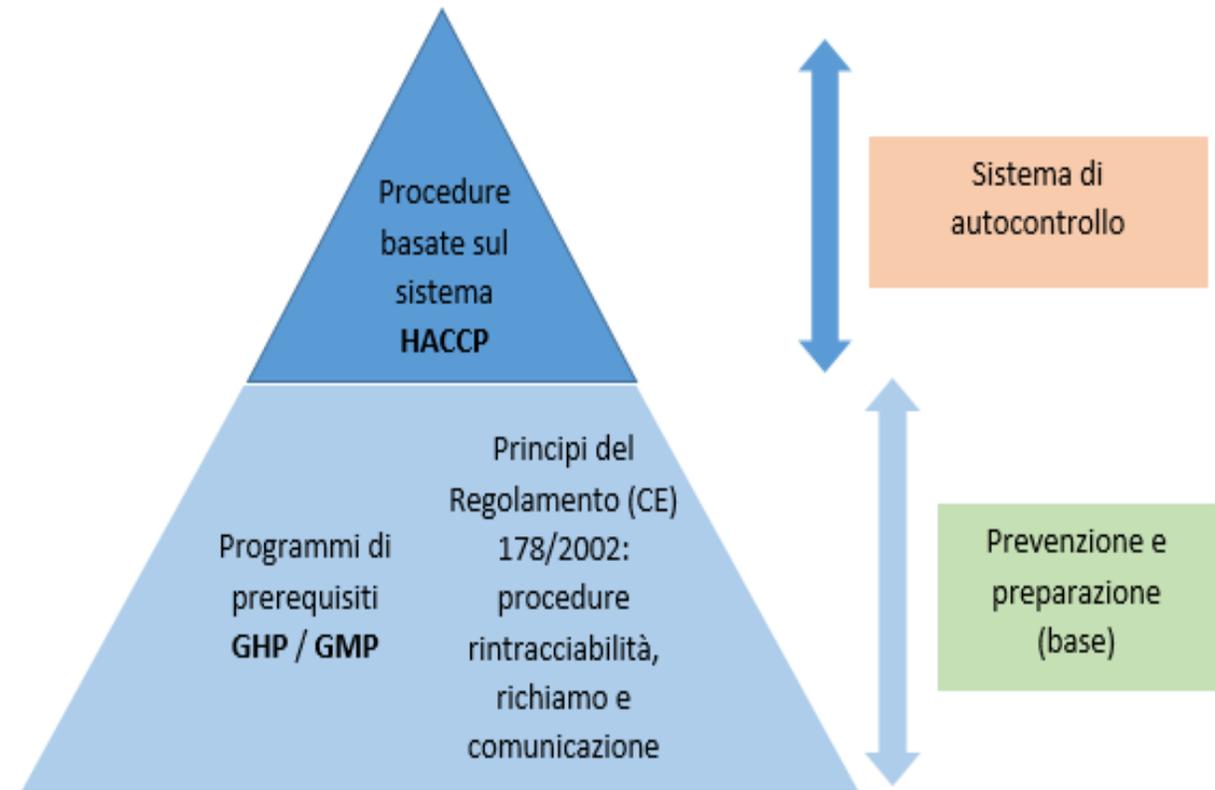
OSA e gestione del rischio allergeni

Già nell'ambito della progettazione o adeguamento dell'attività è necessario analizzare i pericoli e identificare i PRP/CCP necessari rispetto al/ai prodotti che si intende lavorare.

Le procedure per gestire il rischio allergeni devono essere implementate in tutte le fasi dalla Selezione dei fornitori sino all'Uscita del prodotto (vendita o somministrazione)

CCP = Critical Control Point

PRP= Prerequisite program



Elementi di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare (FSMS)



OSA e Formazione continua dei collaboratori

La nostra normativa regionale Toscana già con la DGRT n. 559/2008 ha previsto una formazione permanente di tutti gli Alimentaristi attraverso:

1. Corso di prima formazione
2. Addestramento
3. Aggiornamento

La nostra Regione, perfettamente in linea con i principi della normativa europea, pone da sempre al centro dell'attenzione l'OSA «titolandolo» in qualità di «organizzatore» dei corsi per i propri addetti



OSA e Formazione continua dei collaboratori

La Formazione e l'Addestramento, da effettuare almeno annualmente ad opera dell'OSA, in seguito alla revisione del Piano di Autocontrollo deve essere **specific**a in relazione alla mansione svolta

Gli OSA che effettuano la preparazione/somministrazione di alimenti non confezionati senza glutine destinati direttamente al consumatore finale attuano la formazione degli operatori secondo gli standard stabiliti dalla DGRT n. 180/2018 attraverso uno specifico corso teorico-pratico

**ULTIMA
NOVITA'**

2019

OSA e Formazione continua dei collaboratori

La Regione Toscana con Decreto del 18 dicembre 2018, n. 20226

ha aggiornato i percorsi formativi per alimentaristi introducendo i seguenti argomenti:

1. Nozioni di base sulle allergie/intolleranze alimentari e sugli allergeni alimentari. Ricadute sulla salute.
2. Normativa in tema di etichettatura . Le buone pratiche da seguire, durante le diverse fasi del ciclo produttivo per la prevenzione della contaminazione da allergeni, con particolare attenzione alla contaminazione da glutine.
3. Modalità di controllo del rischio “allergeni” con focus sul rischio “glutine”.

Tutti i Piani di Autocontrollo sono da aggiornare per quanto riguarda l'attuazione del DRT 20226/2018

Dott. Andrea Daino -HACCP & Sicurezza-



Informazione completa e aggiornata ai Consumatori Reg.to CE 1169/2011

La principale norma di riferimento è il Reg.to CE 1169/2011 che stabilisce l'obbligo di evidenziare, nella lista degli ingredienti, gli allergeni presenti nei prodotti alimentari.

Le informazioni sulla presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze è obbligatoria anche per gli alimenti non preimballati, compresi quelli preparati e forniti da aziende di ristorazione o imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o per la vendita diretta.



Informazione completa e aggiornata ai Consumatori Reg.to CE 1169/2011

Il Regolamento prevede tuttavia una deroga all'obbligo di fornire informazioni sugli allergeni:

quando il nome del prodotto alimentare faccia chiaramente riferimento alla sostanza o al prodotto in questione. Es. Latte intero

Nel caso di prodotti alimentari esentati dall'obbligo di riportare l'elenco degli ingredienti (es. bevande alcoliche), rimane l'obbligo di dichiarare in etichetta l'indicazione **“contiene”** seguito dal nome della sostanza o del prodotto che provoca allergia o intolleranza alimentare (ad esempio solfiti).



Informazione completa e aggiornata ai Consumatori: **i prodotti derivati**

I prodotti derivati provenienti da un ingrediente allergenico devono riportare l'ingrediente di base in **grassetto**.

Ad esempio nel caso di ingredienti e derivati da frutta a guscio, va dichiarato il nome specifico, cioè mandorle, nocciole, noci, ecc.

Nel caso di ingredienti derivati da cereali contenenti glutine va dichiarato il nome specifico del cereale (grano, segale, orzo, avena).

La parola 'glutine' può essere aggiunta su base volontaria, ma è il nome specifico del cereale che deve essere sottolineato, non il termine 'glutine':

ad esempio Farina di frumento (contiene glutine).



Informazione completa e aggiornata ai Consumatori: gli ingredienti composti

Se il glutine viene aggiunto come ingrediente, deve essere indicato il nome del cereale da cui proviene: *ad esempio glutine (grano), o glutine di frumento, ecc.*

Nel caso di ingredienti composti gli allergeni devono essere evidenziate nella lista degli ingredienti: ed esempio Ingredienti del ripieno di fragola (uovo, fragola, zucchero, acqua, ...).



Informazione completa e aggiornata ai
Consumatori:

i prodotti sfusi o preimballati

Per gli alimenti che sono offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività
senza imballaggio,

o dove gli alimenti sono **imballati sui luoghi di vendita** su richiesta del consumatore

o **preimballati** per la vendita diretta,

le informazioni sugli allergeni devono essere fornite dall'operatore del settore alimentare e
non possono essere date solo su richiesta del consumatore.



Informazione completa e aggiornata ai Consumatori: i prodotti somministrati

Nel caso di alimenti serviti ristoranti, mense ecc., l'indicazione sugli **allergeni** deve essere fornita, in modo che sia riconducibile a ciascun alimento, prima che lo stesso venga servito al consumatore finale.

Tale indicazione deve essere apposta su menù o registro o apposito cartello o altro sistema equivalente, anche digitale, da tenere bene in vista.

In caso di utilizzo di sistemi digitali, le informazioni fornite dovranno risultare anche da una documentazione scritta e facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale.



Informazione completa e aggiornata ai Consumatori: i prodotti somministrati

Può essere riportato l'avviso della **possibile presenza di allergeni**, sul menù, sul registro o su un apposito cartello che rimandi al personale per le necessarie informazioni.

Le indicazioni relative agli **allergeni** devono risultare da una documentazione scritta e facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale.

La valutazione in merito alla presenza di **allergeni** «dovuta alla lavorazione» rientra nell'applicazione del sistema HACCP e deve essere chiaramente segnalata, le diciture in uso possono essere diverse:

- contiene ...(allergene), OTTIMA
- può contenere...(allergene), BUONA
- prodotto in stabilimenti in cui viene utilizzato...(allergene) MEDIOCRE

La valutazione del rischio è una prerogativa dell'OSA per tanto l'indicazione dovrebbe essere attendibile e non «lasciata all'interpretazione del consumatore»

Dott. Andrea Daino -HACCP & Sicurezza-



Informazione completa e aggiornata ai Consumatori **Prodotti non confezionati:**

La principale norma di riferimento è il Reg.to CE 1169/2011, alcuni suggerimenti:

1. Prima informazione «generica»

- ✓ In questa attività vengono lavorati i seguenti allergeni alimentari:..(esponendo l'elenco completo e (informazione facoltativa) contrassegnando quelli in uso

2. Seconda informazione «specific»

- ✓ Per ciascun prodotto potrai leggere l'indicazione specific degli allergeni alimentari eventualmente presenti richiedendola al nostro personale.



Informazione completa e aggiornata ai Consumatori **Prodotti non confezionati:**

Raccomandazione facoltativa:

Gentile cliente, oltre agli ingredienti caratteristici del prodotto è possibile che siano presenti anche altre sostanze alimentari che, esclusivamente in soggetti intolleranti o allergici, potrebbero causare reazioni avverse.

Ti invitiamo dunque a segnalarci eventuali situazioni che necessitino di particolari accorgimenti dietetici quali:

-allergie,

-intolleranze ALL'ATTO DELL'ORDINAZIONE. Il nostro personale è specificamente formato per garantirti la massima sicurezza alimentare e qualità. **Grazie per la tua preziosa collaborazione!**

Dott. Andrea Daino -HACCP & Sicurezza-

Grazie per l'attenzione!



Sostieni con un Like
HACCP & Sicurezza
Segui le news sulla
Pagine Facebook



**...e se ti è piaciuta questa presentazione...
ricordati di inviarci la Tua recensione**

Grazie!



[Intolleranza al glutine non celiaca](https://www.youtube.com/watch?v=-lRhOvhJMVA)

<https://www.youtube.com/watch?v=-lRhOvhJMVA>

CELIACHIA. E SE FOSSE VIRALE?

<https://www.youtube.com/watch?v=0XWQ2r7PK>
[E](#)

Fonte: Dario Bressanini

Chimico, ricercatore presso il dipartimento di
Scienze chimiche e ambientali dell'Università degli
Studi di Como

[https://ilfattoalimentare.it/sensibilita-glutine-
reazione-grano-dubbi.html](https://ilfattoalimentare.it/sensibilita-glutine-
reazione-grano-dubbi.html)