

PROCEDURA OPERATIVA 10 Allergeni Alimentari - Informazioni al consumatore	11.10.2022
---	------------

CAMPO DI APPLICAZIONE

Fornire una corretta informazione al consumatore finale della presenza, o possibile presenza anche in tracce, di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze tra quelli indicati nell'Allegato II al Regolamento UE n. 1169/2011, nei prodotti alimentari somministrati.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

Al momento dell'utilizzo di qualsiasi materia prima, semilavorato o altro ingrediente se ne controlla l'etichettatura per la verifica della presenza di eventuali allergeni.

In caso di dubbio o informazioni ritenute non sufficientemente esaurienti si contatta il fornitore.

I prodotti destinati alla vendita da asporto sono indicati nel menù/lista, o in qualsiasi altro sistema di comunicazione, dove viene riportata un'informativa in cui si comunica alla gentile clientela quali sono gli allergeni (*indicando solo quelli presenti, rilevandoli dal sotto riportato elenco estratto dall'allegato II del REG. UE 1169/2011*), che potrebbero essere contenuti come ingrediente o in tracce, nei vari preparati proposti; l'ingrediente allergene è quindi indicato **con un carattere DIVERSO e più evidente**. Inoltre, nel menù/lista, il consumatore allergico o intollerante viene invitato tramite dicitura espressa a comunicare l'esigenza di preparazioni prive di specifici ingredienti presenti o meno nella lista indicata dalla normativa. L'indicazione dell'ingrediente allergene nei prodotti consegnati al domicilio è indicata in un'etichetta applicata su ogni singolo contenitore.

- 1 cereali contenenti glutine (*cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati*) e prodotti derivati;
- 2 crostacei e prodotti derivati;
- 3 uova e prodotti derivati;
- 4 pesce e prodotti derivati;
- 5 arachidi e prodotti derivati;
- 6 soia e prodotti derivati;
- 7 latte e prodotti derivati (*compreso il lattosio*);
- 8 frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiu' (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
- 9 sedano e prodotti derivati;
- 10 senape e prodotti derivati;
- 11 semi di sesamo e prodotti derivati;
- 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (*in tracce nei crostacei*);
- 13 lupini e prodotti derivati;
- 14 molluschi e prodotti derivati.

Il personale che entra in contatto con il cliente viene messo al corrente della possibile presenza di allergeni alimentari nei prodotti commercializzati in modo da poter fornire la risposta più corretta al consumatore in caso di richiesta di informazioni.

MONITORAGGIO E REGISTRAZIONI

Verifica del materiale informativo al fine di mantenerlo costantemente aggiornato in base ad eventuali modifiche di legge, o in caso di aggiornamento dei prodotti commercializzati.

Incontri formativi di aggiornamento delle informazioni fornite al personale in caso di modifiche, di quanto sopra.