



Allergeni in derrate alimentari offerte sfuse

sull'esempio della gastronomia, panetteria/pasticceria, macelleria

Consigli pratici



Allergeni in derrate alimentari offerte sfuse sull'esempio della gastronomia, panetteria/pasticceria, macelleria

Una guida per l'applicazione delle disposizioni di legge in materia di allergeni

Indice

Pagina 4	Premessa
Pagina 6	Consigli pratici <ul style="list-style-type: none">▪ Esigenze delle persone che soffrono di allergie▪ Principi e consigli pratici per la gestione delle allergie
Pagina 10	Informazioni sul tema <ul style="list-style-type: none">▪ Che cos'è un'allergia alimentare?▪ Disposizioni legali▪ Disposizioni per il commercio e la gastronomia
Pagina 15	Lista di controllo <ul style="list-style-type: none">▪ Siamo preparati a servire clienti che soffrono di allergie?

Impressum

1ª edizione: 25000 copie in italiano
60000 copie in tedesco
35000 copie in francese

Traduzione: Fabio Chierichetti, Losone

Stampa: Egger AG, Frutigen

Foto: © neuweiss – visuelle kommunikation, Bea Würgler, Berna

Grafica: neuweiss – visuelle kommunikation, Bea Würgler, Berna

Ordinazioni: presso la vostra associazione o presso

aha! Centro svizzero per l'allergia, la pelle e l'asma, Berna
info@ahaswiss.ch, www.ahaswiss.ch

N.B.: per favorire la lettura del testo, abbiamo optato per la forma maschile che sottintende sempre anche quella femminile.



«I nostri clienti con allergie alimentari sono contenti che sappiamo dar loro le risposte del caso.»

Manuela Hänni, panetteria Hirschi

Premessa

In Svizzera si contano circa 300000 persone che soffrono di un'allergia alimentare. Secondo il caso, possono già bastare quantità ridotte di un genere alimentare per scatenare gravi reazioni. A livello mondiale, si registrano ogni anno alcune decine di decessi dovuti a una reazione allergica.

Le persone che soffrono di allergie devono sapere esattamente che cosa mangiano e devono poter far capo a informazioni affidabili sugli ingredienti degli alimenti preimballati e sfusi, e delle pietanze servite nei ristoranti.

La legislazione sulle derrate alimentari esige indicazioni complete in merito a ingredienti e mescolanze. L'esperienza insegna però che per gli alimenti offerti sfusi e le pietanze preparate sul momento non sempre tale obbligo è rispettato. Nell'autunno 2005, i settori interessati (delegazione delle persone che soffrono di allergie,

medicina, commercio, organizzazioni di tutela dei consumatori, organi di legislazione e di esecuzione) si sono riuniti per trovare una soluzione che permettesse di tenere conto delle esigenze di chi soffre di allergie.

Ne è nato questo opuscolo destinato ad albergatori ed esercenti che affronta il problema e contiene raccomandazioni su come servire le persone affette da allergie alimentari. Al tempo stesso, costituisce una linea guida per l'esecuzione del diritto in materia di derrate alimentari anche per panettieri, pasticciere e macellai.

Due punti sono fondamentali:

→ LA COMUNICAZIONE DEVE FUNZIONARE

I consumatori devono spiegare le loro esigenze affinché l'esercizio possa soddisfarle. In seno all'esercizio, la comunicazione tra personale di vendita, produzione e responsabili è fondamentale.

→ LE INFORMAZIONI DEVONO SEMPRE ESSERE CORRETTE

È sempre meglio ammettere di non sapere piuttosto che fornire informazioni errate. Un «non lo sappiamo» è tuttavia accettabile solo se, nonostante tutti gli sforzi per chiarire la situazione, non è possibile fornire un'informazione certa.

Siamo convinti che il presente opuscolo rappresenti un valido strumento per migliorare la sicurezza delle derrate alimentari a grande beneficio di chi soffre di allergie. Ringraziamo per il sostegno e l'impegno tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione di questo testo.

A nome del gruppo di lavoro Allergeni dell'ACCS (Associazione dei chimici cantonali svizzeri)

Dott. Rolf Etter, chimico cantonale Zurigo

Consigli pratici

Esigenze delle persone che soffrono di allergie

Le persone con un'allergia alimentare sanno solitamente molto bene quanto sia sensibile il loro organismo. Dovendo confrontarsi ogni giorno con l'argomento, dispongono di una grande esperienza nella lettura delle etichette sugli alimenti e di una sorta di sesto senso per i prodotti potenzialmente problematici.

Le persone che soffrono di allergie devono sapere esattamente che cosa mangiano e devono poter far capo a informazioni affidabili per quanto riguarda gli ingredienti degli alimenti preimballati e sfusi, e delle pietanze servite nei ristoranti, come pure a ragguagli in merito a eventuali mescolanze prodottesi inavvertitamente. Tali informazioni devono essere disponibili al momento della decisione d'acquisto o della scelta di un menù.

Agli occhi di una persona allergica, la quantità di allergeni è perlopiù di importanza secondaria: nel caso concreto, essa rinuncia all'acquisto se il prodotto contiene o potrebbe contenere ingredienti allergenici o mescolanze prodottesi inavvertitamente.

Per una persona che soffre di allergie è fondamentale l'affidabilità dell'informazione: essa deve poter essere sicura che i prodotti preimballati o sfusi e le pietanze del ristorante non contengano ingredienti o mescolanze prodottesi inavvertitamente superiori a 1g/kg non dichiarati. Il rispetto di questo valore protegge la maggior parte delle persone che soffrono di allergie, ma non garantisce la sicurezza assoluta agli individui più sensibili. Di principio vale che un'ammissione di ignoranza nei confronti della clientela va sempre preferita a un'informazione errata, benché non sia una soluzione ottimale. Un «non lo sappiamo» è tuttavia accettabile solo se, nonostante tutti gli sforzi per chiarire la situazione, non è possibile fornire un'informazione certa. In nessun caso, però, dovrà diventare per indifferenza o comodità una risposta da utilizzare in ogni occasione per sottrarsi alle responsabilità previste dalla legge.



**«Noi lavoriamo con noci, uova, latte...
Nel nostro mestiere non possiamo
fare a meno di conoscere i possibili
allergeni contenuti negli alimenti.»**

Corina Caminada, confetteria Tschirren

«Nel nostro mestiere dobbiamo essere creativi, ciò non significa però perdere di vista l'Ordinanza sulle derrate alimentari. Un'informazione chiara è fondamentale.»

Nicolas Mumenthaler, panetteria-pasticceria Mödinger

Principi e consigli pratici per la gestione di allergie

1 Acquisto e scorte

Gli acquisti di prodotti con composizioni conosciute e un controllo coerente delle scorte garantiscono la disponibilità di informazioni importanti. Per i prodotti pronti all'uso, ci basiamo rigorosamente sull'indicazione degli ingredienti riportata sull'etichetta.

→ CONSIGLI

Acquistiamo prodotti con composizioni conosciute.

Anche nella vendita sfusa, sollecitiamo i fornitori a informarci sugli allergeni indicati nella ricetta e su eventuali modificazioni della ricetta stessa.

Disponiamo sempre di un prodotto di riferimento o conserviamo le relative informazioni.

2 Preparazione e produzione

Attenendoci alla lettera alle indicazioni di una ricetta chiara, evitiamo un'involontaria mescolanza di ingredienti e saremo sempre in grado di fornire informazioni corrette.

→ CONSIGLI

Lavoriamo solo con prodotti pronti all'uso (tra cui miscele di spezie) di cui conosciamo la composizione, oggetto a sua volta di regolari controlli.

Il responsabile della produzione deve essere coinvolto nella pianificazione e nella raccomandazione di pietanze speciali per persone che soffrono di allergie.

Le procedure di produzione sono organizzate in modo tale da evitare mescolanze involontarie.

3 Informazione ai collaboratori e formazione

Con informazioni e corsi di formazione mirati per i collaboratori addetti agli acquisti, alla produzione e alla vendita, garantiamo il rispetto delle regole.

→ CONSIGLIO

Nominiamo un responsabile per le richieste di persone che soffrono di allergie.

4 Informazione ai clienti

Siamo consapevoli di quanto sia importante per una persona che soffre di allergie un'informazione corretta sugli ingredienti allergenici. È compito del responsabile rispondere alle richieste dei clienti (per esempio informandosi in cucina o presso la produzione).



→ PRINCIPI

Le ricette sono documentate e sempre disponibili.

Alle richieste dei clienti diamo risposte veritiere!

In caso di dubbio, accertiamo con la massima serietà la composizione del prodotto oppure ammettiamo che non siamo in grado di fornire una risposta.

Concordiamo con i fornitori la possibilità di interpellarli per informazioni.

Consigliamo alternative nella consapevolezza che anche una quantità minima di allergeni può scatenare una reazione indesiderata (esempio: invece di una salsa per insalata già pronta proponiamo olio di semi di girasole, aceto, sale e pepe).

Evitiamo in ogni caso di fornire informazioni errate.

5 Comportamento dei clienti

Per favorire un dialogo costruttivo nel loro stesso interesse, le persone che soffrono di allergie devono comunicare spontaneamente le loro esigenze.

→ CONSIGLI

I clienti che soffrono di allergie comunicano tempestivamente le loro esigenze, se possibile telefonando prima.

Devono sfruttare l'opportunità di proporre pietanze alternative.

Nel loro stesso interesse, le persone che soffrono di allergie devono avere sempre con sé i medicinali antiallergici.

Devono farsi rilasciare dal medico una tessera sanitaria.

Informazioni sul tema

Che cos'è un'allergia alimentare?

In Svizzera, circa l'8% dei bambini e il 4% degli adulti (circa 300000 persone) soffrono di un'allergia alimentare, una reazione eccessiva del sistema immunitario, tanto violenta da coinvolgere l'intero organismo, a una sostanza in sé inoffensiva (allergene). Agli allergici bastano quantità minime (nell'ordine di un milionesimo di grammo) di un genere alimentare allergenico per essere colpiti da vomito, diarrea, problemi respiratori ed eruzioni cutanee. In casi estremi, si può giungere a pericolosi problemi circolatori (stato di shock) o addirittura al decesso. Statistiche alla mano, in Svizzera si registrano circa duecento gravi stati di shock e un decesso l'anno. In generale, i sintomi dell'allergia appaiono pochi minuti dopo l'ingestione dell'alimento. L'assunzione di bevande molto fredde, molto calde o alcoliche può accentuare la reazione allergica. L'unico modo per eludere una reazione allergica è quello di evitare rigorosamente i generi alimentari allergenici.

I maggiori allergeni si trovano nel latte, nelle uova, nel pesce, nei crostacei, nei fagioli di soia, nelle arachidi, nelle noci, nel sesamo, nel sedano e nella senape. Di conseguenza, la dichiarazione di questi alimenti allergenici è regolata dalla legge. Non vanno sottovalutati nemmeno gli allergeni della frutta (p. es. kiwi) e della verdura (carote, pomodori ecc.), che di regola provocano reazioni meno violente.

Spesso, si ha l'impressione che sia quasi inevitabile risultare allergici a questo o a quel genere alimentare. Va comunque considerato che non in tutti i casi si tratta di un'allergia vera e propria. Non sono allergie in senso stretto le avversioni, le intolleranze alimentari alle sostanze attive (per esempio l'istamina nel vino o nel pesce), la carenza di enzimi (per esempio il deficit di lattasi) o i sintomi dovuti a tossine contenute nel genere alimentare (veleno dei funghi, tossine batteriche). Alcuni additivi, come gli azocoloranti (tra cui la tartrazina), i conservanti, gli antiossidanti e gli esaltatori di gusto (tra cui il glutammato) possono provocare reazioni d'intolleranza. Anche queste ultime non vengono annoverate tra le allergie classiche e, di regola, sono meno gravi. Ricordiamo infine la celiachia, che non è un'allergia bensì un'intolleranza al glutine (una miscela di proteine contenuta per esempio nel frumento, nella segale, nell'orzo, nell'avena e nel farro). Chi soffre di celiachia deve astenersi rigorosamente da ogni prodotto ottenuto con questi cereali.

«Il capitale più prezioso sono i clienti soddisfatti. Perché mai dovrei deluderli ignorando le loro esigenze?»

Yannick Ott, ristorante Eisblume



Disposizioni legali (stato all'1.1.06)

La legislazione in materia di derrate alimentari comprende un elenco di generi alimentari (→http://www.admin.ch/ch/i/rs/817_022_21/app1.html)

che possono provocare gravi allergie o intolleranze e che sottostanno quindi a severe prescrizioni concernenti la dichiarazione. Si tratta di:

cereali contenenti glutine, quali frumento, segale, orzo, avena, farro

latte (compreso il lattosio)

uova

pesci

crostacei

fagioli di soia

arachidi

noci comuni, noci di acagiù, nocciole, macadamia, mandorle, noci del Brasile,

noci di pecan, pistacchi

semi di sesamo

sedano

senape

solfiti (E 220–224, 226–228) in una concentrazione di oltre 10 mg SO₂ per chilogrammo o litro riferita alla derrata alimentare pronta al consumo

Queste derrate alimentari e i prodotti da esse ottenuti

- devono sempre essere dichiarati tra gli ingredienti, anche se sono contenuti in quantità minime in alimenti composti;
- devono essere dichiarati anche come sostanze ausiliarie per la lavorazione, agenti di supporto e solventi veicolanti;
- devono essere dichiarati come impurità involontarie se la concentrazione è superiore a 1 g/kg (i cereali contenenti glutine se la concentrazione di prolamina supera i 10 mg/100 g di sostanza secca);
- possono essere dichiarati come impurità involontarie se la concentrazione è inferiore a 1 g/kg (in calce all'elenco degli ingredienti usando per esempio la formulazione «può contenere...»). Tali indicazioni sono tuttavia autorizzate soltanto se l'impresa può dimostrare che, pur osservando la Buona prassi di fabbricazione, non le è possibile evitare la presenza di impurità.

Secondo l'art. 36 dell'Ordinanza sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari (OCDerr), queste disposizioni valgono anche per i prodotti venduti sfusi e per le pietanze nei ristoranti. È possibile rinunciare a tali indicazioni qualora l'informazione dei consumatori sia garantita in altro modo (per esempio mediante informazione verbale).

Disposizioni per il commercio e la gastronomia

Il commercio e la gastronomia sono tenuti a osservare quanto segue:

→ OBBLIGO DI INFORMAZIONE

Su richiesta, si deve saper fornire in tempo utile (prima della decisione d'acquisto) un'informazione orale attendibile. Sono consigliabili anche indicazioni nel menù, informazioni supplementari per le persone che soffrono di allergie ecc.

→ INFORMAZIONI SU INGREDIENTI E MESCOLANZE PRODOTTESI INAVVERTITAMENTE

Occorre poter fornire (analogamente alle disposizioni sugli allergeni nei generi alimentari preimballati) informazioni sulla composizione dei prodotti e delle pietanze e su possibili mescolanze prodottesi inavvertitamente. Ciò presuppone la consapevolezza del problema, ottime conoscenze del funzionamento del settore e un elevato livello di informazione del personale.



«Le allergie alimentari stanno diventando un problema sempre più importante. Ben vengano dunque tutte le informazioni su questo tema»

Max Junker, macelleria Junker

→ ESATTEZZA DELLE INFORMAZIONI

I consumatori devono poter fare affidamento su informazioni corrette e complete sotto ogni punto di vista. Se nonostante tutto l'impegno non è possibile giungere a una risposta chiara, i responsabili devono ammetterlo con onestà. Non vanno mai fornite informazioni incerte o errate.

→ DOCUMENTAZIONE CON INFORMAZIONI IMPORTANTI

Per fornire informazioni attendibili e utili anche per la rintracciabilità, sarebbe utile possedere una documentazione sugli ingredienti utilizzati per i prodotti e le pietanze (ricette, confezioni, etichette ecc.).

Lista di controllo

(da fotocopiare)

Siamo preparati a servire clienti che soffrono di allergie?

Apponete una crocetta nella casella 1 se avete già adottato la misura elencata, nella casella 2 se prevedete di farlo subito o a breve termine e nella casella 3 se è prevista in un secondo tempo. Compilando la lista di controllo, tenete presenti le spiegazioni e i consigli delle pagine precedenti.

1 = Già adottata

2 = In corso

3 = In previsione

Hanno collaborato:

aha! Centro svizzero per l'allergia, la pelle e l'asma
Ufficio federale della sanità pubblica
Coop, Basilea
GastroSuisse

Nicole Thüring
 Dott. Martin Brügger
 Ueli Schwaller
 Hans Peyer
 Ernst Bachmann

Scuola alberghiera Belvoirpark•HF, Zurigo
hotelleriesuisse

Anton Pfefferle
 Thomas Allemann
 Brigitte Marty

Associazione celiachia della Svizzera tedesca
Laboratorio cantonale Zurigo
Forum dei consumatori (kf)

Barbara Oneta-Busz
 Dott. Georg Schäppi
 Fabiola Monigatti

Federazione delle Cooperative Migros, Zurigo

Dott. Jean-Charles Gander

Associazione svizzera dei mastri panettieri-pasticcieri

Daniel Jakob

Società svizzera di allergologia e immunologia

Prof. dott. Brunello Wüthrich
 Dott.essa Barbara Ballmer-Weber

Unione svizzera mastri confettieri-pasticcieri

Brigitte Marty

Unione svizzera dei mastri macellai

Peter Schlatter

Fondazione per la tutela dei consumatori

Josianne Walpen

Associazione dei chimici cantonali svizzeri, ACCS

Dott. Rolf Etter, chimico cantonale ZH
 Dott. Marco Jermini, chimico cantonale TI
 Anton Tuor, chimico cantonale LU

→ MISURE IMMEDIATE

1		2	3
	Informiamo i collaboratori addetti agli acquisti, alla produzione e alla vendita sulle esigenze dei clienti con un'allergia alimentare.		
	Mettiamo a punto principi per l'informazione alla clientela ai quali ci atteniamo da subito (responsabilità, flusso di informazioni).		
	Per i prodotti pronti per l'uso, conserviamo un prodotto di riferimento oppure i dati sotto forma di descrizione del prodotto (informazione alla clientela).		
	Evitiamo in ogni caso di fornire informazioni errate.		

→ MISURE A MEDIO TERMINE

1		2	3
	Per garantire informazioni precise sulla composizione dei prodotti, procediamo ad acquisti di prodotti con composizione conosciuta, teniamo disponibili prodotti di riferimento o descrizioni dei prodotti.		
	Informiamo i nostri fornitori che accettiamo solo prodotti la cui composizione sia dichiarata in modo corretto e completo.		
	Prendiamo in considerazione proposte alternative per persone che soffrono di allergie.		

Una produzione comune di:

aha! Centro svizzero per l'allergia, la pelle e l'asma

Ufficio federale della sanità pubblica

Coop, Basilea

Federazione romanda dei consumatori

GastroSuisse

Scuola alberghiera Belvoirpark•HF, Zurigo

hotelleriesuisse

Associazione celiachia della Svizzera tedesca

Laboratorio cantonale Zurigo

Forum dei consumatori (kf)

Federazione delle Cooperative Migros, Zurigo

Associazione svizzera mastri panettieri-pasticcieri

Società svizzera di allergologia e immunologia

Unione svizzera mastri confettieri-pasticcieri

Unione svizzera dei mastri macellai

Fondazione per la tutela dei consumatori

Associazione dei chimici cantonali svizzeri, ACCS

