

<b>Categoria</b>		<b>Giorno</b>	
<b>Cognome</b>		<b>Nome</b>	

**Tabella dei 14 allergeni alimentari:** segnare con una X la famiglia degli allergeni presenti nel piatto

X	Allergene	Esempi
	<b>Glutine</b>	cereali   grano   segale   orzo   avena   farro   kamut   inclusi ibridati e derivati
	<b>Crostacei e derivati</b>	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi   scampi   aragoste   granchi   paguri e simili
	<b>Uova e derivati</b>	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese   frittata   emulsionanti   pasta all'uovo   biscotti e torte anche salate   gelati e creme   ecc...
	<b>Pesce e derivati</b>	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
	<b>Arachidi e derivati</b>	snack confezionati   creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
	<b>Soia e derivati</b>	latte   tofu   spaghetti   ecc...
	<b>Latte e derivati</b>	yogurt   biscotti e torte   gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
	<b>Frutta a guscio e derivati</b>	tutti i prodotti che includono: mandorle   nocciole   noci comuni   noci di acagiù   noci pecan e del Brasile e Queensland   pistacchi
	<b>Sedano e derivati</b>	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
	<b>Senape e derivati</b>	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

X	Allergene	Esempi
	<b>Semi di sesamo e derivati</b>	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
	<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2</b>	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici   in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia   nelle marmellate   nell'aceto   nei funghi secchi   nelle bibite analcoliche   succhi di frutta
	<b>Lupino e derivati</b>	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
	<b>Molluschi e derivati</b>	canestrello   cannolicchio   capasanta   cuore   dattero di mare   fasolaro   garagolo   lumachino   cozza   murice   ostrica   patella   tartufo di mare   tellina e vongola   ecc...

## Direttiva allergeni alimentari: cosa dice la normativa

Ai sensi del *Regolamento Europeo 1169/2011*, vige per gli operatori del settore alimentare l'**obbligo di informare la clientela sulla presenza di allergeni** nelle pietanze servite nel proprio menù.

Tale documento di legge è un vero e proprio testo unico che raccoglie in sé tutte le norme da seguire per la corretta **gestione degli allergeni alimentari**, e stabilisce che essi vengano comunicati tramite un elenco da esporre in bella vista in ogni attività del settore alimentare, in modo che il cliente possa essere consultabile chiaramente e senza equivoci, così da evitare gli eventuali ingredienti potenzialmente dannosi per lui.

Bisognerà **esplicitare gli ingredienti di ogni piatto** facendo in modo di evidenziare gli allergeni in modo inequivocabile.

Se per esempio nel vostro piatto comparisse la pasta alla carbonara dovrete fare in modo di evidenziare che sono contenuti i seguenti ingredienti:

- Spaghetti (allergene: **glutine**);
- Uova (allergene: **uovo**);
- Guanciaie;
- Pecorino (allergene: **latte o derivati**);
- Sale;
- Pepe