



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

LINEE GUIDA REGIONALI PER LA RISTORAZIONE PUBBLICA

AI FINI DELLA TUTELA DEI SOGGETTI CON ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

(COMPRESI LE PERSONE CELIACHE)

E PER LA PROMOZIONE DELL'UTILIZZO DEL SALE IODATO



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

SOMMARIO

1. INTRODUZIONE.....	4
2. OBIETTIVO DELLE LINEE GUIDA	5
3. ALLEGATI	5
Allegato 1 – Normativa quadro	5
Allegato 2 – Lista per l'autovalutazione dell'OSA ai fini della gestione del rischio allergeni	5
4. STRUMENTI A DISPOSIZIONE DELL'OSA PER PRODURRE E SOMMINISTRARE IN SICUREZZA ALIMENTI A CONSUMATORI CON ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI	6
Informazioni sulla problematica	6
5. ALLERGIE ALIMENTARI	7
Allergia alle proteine delle uova	7
Allergia alle proteine del latte vaccino	8
Allergia a pesci, crostacei e molluschi	8
Allergie ad alimenti di origine vegetale	8
Allergia ai legumi	9
Allergia alla soia	9
Allergia alle arachidi	9
Allergia alla frutta a guscio (denominata generalmente frutta secca)	9
Allergia al frumento	10
Allergia al mais (granoturco) e derivati	10
Allergia a sedano, sesamo e senape	10
Allergia ad altri vegetali (frutta e verdura)	10
Allergie a sostanze presenti come additivi o residui di additivi negli alimenti	11
Allergia al Nichel	11
6. CELIACHIA	12
7. INTOLLERANZE ALIMENTARI	12
Intolleranza al lattosio	12
Deficit dell'enzima G6PD (più conosciuto come favismo)	13
8. ADEMPIMENTI ALLE DISPOSIZIONI NORMATIVE DA PARTE DELL'OSA	14
Obbligo di notifica – DUA	14
Formazione del personale	14
Informazioni al consumatore	14
Informazioni su talune sostanze che possono provocare allergie o intolleranze	16
Etichettatura degli alimenti per persone intolleranti al glutine	18
Etichettatura degli alimenti per persone intolleranti al lattosio	18
9. REQUISITI STRUTTURALI E GESTIONALI DEI LOCALI IN CUI SI EFFETTUA LA PREPARAZIONE DI PASTI PER CELIACI	19
Requisiti strutturali	19
Qualifica fornitori e derrate alimentari	20
Requisiti gestionali	20
Trasporto derrate alimentari	20
Stoccaggio derrate alimentari	21
Preparazione	21
Somministrazione	22
Vendita	22
Trasporto pasti (servizio <i>catering</i>)	22
Norme per il personale	23
10. ADEMPIMENTI E PRECAUZIONI NELLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI PER UTENTI CON ALLERGIE	24



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

Materie prime	24
Materiali e contenitori destinati a venire a contatto con gli alimenti per allergici	24
Produzione	25
Preparazione delle pietanze	25
Somministrazione e vendita diretta	25
Trasporto	25
Norme per il personale	26
Informazione ai soggetti allergici	26
11. PROMOZIONE DELL'UTILIZZO DEL SALE IODATO E PREVENZIONE DELLE PATOLOGIE DA CARENZA IODICA	27
12. SANZIONI	28
13. SITI E RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI	29



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

1. INTRODUZIONE

Nutrirsi, cioè fornire all'organismo le sostanze che gli sono necessarie per la sopravvivenza e per lo svolgimento delle attività della vita quotidiana, rappresenta per l'uomo, al pari degli altri organismi animali, l'obiettivo primario.

Da qualche decennio si osserva un progressivo aumento di incidenza nella popolazione delle reazioni avverse agli alimenti. Sempre maggiore è l'attenzione da parte dell'intero sistema sociale verso le persone con allergie o intolleranze alimentari, come ad esempio la celiachia, che possono essere esposte al rischio di danni alla salute in seguito all'ingestione di alcune categorie di alimenti. In questi soggetti l'alimentazione svolge un ruolo paragonabile ad una vera e propria terapia, con restrizioni alimentari e cautele che dovranno essere seguite con rigore.

Considerato che in Italia milioni di individui ogni giorno consumano almeno un pasto fuori casa, la mancanza di informazione e di sensibilizzazione degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) sull'argomento, potrebbe costituire oltre che un pericolo per la salute dei consumatori, una reale limitazione alle relazioni sociali e conviviali degli stessi, con la conseguente riduzione delle opportunità di introito economico per l'OSA.

Per permettere alle persone con allergie o intolleranze alimentari di consumare in sicurezza alimenti fuori casa, è quindi indispensabile la conoscenza della problematica da parte dell'OSA, la sua formazione e la capacità di gestire la produzione e il servizio al cliente in sicurezza nel rispetto delle disposizioni normative e della comunicazione tra i diversi soggetti interessati.

Agli operatori delle attività di ristorazione è possibile attribuire un'importante funzione nel concorrere ad orientare le scelte alimentari verso soluzioni le più salubri possibile. A loro è attribuita una grande responsabilità nella prevenzione di fenomeni legati a condizioni di patologia che i loro clienti possono presentare, come la celiachia ed altre intolleranze e/o allergie, ma è altrettanto rilevante il ruolo che essi possono giocare rispetto a percorsi di educazione alimentare orientati ad una corretta alimentazione.

Un altro aiuto concreto che i ristoratori possono dare è l'utilizzo sia nelle preparazioni che nell'offerta esclusiva a tavola del sale iodato al posto del sale comune, utile nella prevenzione delle malattie della tiroide. La tiroide per funzionare bene ha necessità di iodio, ma quello assunto con la dieta non è sufficiente. Per sopperire a tale problematica il Ministero ha in atto campagne di sensibilizzazione con lo slogan "Poco sale ma iodato".

Infatti l'utilizzo del sale iodato non contrasta con la necessità di moderare il consumo del sale per la prevenzione di altre malattie, come quelle cardio-vascolari.

La scelta delle materie prime utilizzate, le modalità adottate per l'allestimento delle pietanze e l'offerta di menu salutistici, sono azioni che possono supportare e favorire percorsi alimentari virtuosi.

In quest'ottica si ritiene utile mettere a disposizione un documento che possa fornire agli OSA strumenti e competenze per affrontare in sicurezza le richieste di consumatori con allergie e/o intolleranze alimentari.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

2. OBIETTIVO DELLE LINEE GUIDA

Le presenti linee guida regionali sono state realizzate dall'Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale (Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare – settore igiene degli alimenti e bevande), con la collaborazione dei Servizi di Igiene degli alimenti e della nutrizione delle ASSL della Sardegna, in ottemperanza al Piano regionale della prevenzione 2014-2018 approvato con DGR n. 30/21 del 16 giugno 2015 che prevede, al Macro Obiettivo 10, il programma P10.2 "Promozione della sicurezza nutrizionale".

Nel rispetto delle azioni disposte per lo sviluppo di tale programma, sono adottate le presenti Linee guida regionali per la ristorazione pubblica, ai fini della tutela dei soggetti con allergie e intolleranze alimentari (comprese le persone celiache) e per la promozione dell'utilizzo del sale iodato.

Le presenti linee guida regionali si prefiggono il compito di fornire indicazioni operative per tutti coloro che hanno un ruolo nella preparazione e nella somministrazione di pasti nella ristorazione pubblica affinché ciò avvenga nel rispetto di tutti gli aspetti che fanno di un pasto una fonte di salute e piacere, anche nel caso di diete destinate a persone soggette a restrizioni alimentari, perché l'accettazione delle prescrizioni dietetiche non deve e non può essere disgiunta dagli aspetti organolettici che possono condizionare l'accettazione del pasto da parte del consumatore.

L'obiettivo delle Linee guida è quello di fornire agli OSA uno strumento che consenta di avviare e gestire correttamente, dal punto di vista del rischio sanitario, le attività di ristorazione pubblica per i soggetti celiaci, allergici e intolleranti e di promuovere l'utilizzo del sale iodato.

3. ALLEGATI

Allegato 1 – Normativa quadro

Allegato 2 – Lista per l'autovalutazione dell'OSA ai fini della gestione del rischio allergeni



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

4. STRUMENTI A DISPOSIZIONE DELL'OSA PER PRODURRE E SOMMINISTRARE IN SICUREZZA ALIMENTI A CONSUMATORI CON ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Informazioni sulla problematica

Da qualche decennio si osserva un progressivo aumento di incidenza delle allergie e intolleranze alimentari.

L'epidemiologia non fornisce ancora dati precisi, ma la stima approssimativa dell'allergia alimentare in Italia è collocabile intorno al 3% nella popolazione generale (come riportato dal Ministero della Salute nel documento di indirizzo e stato dell'arte "*Allergie alimentari e sicurezza del consumatore*"). Sempre maggiore è l'attenzione da parte dell'intero sistema sociale verso i cittadini con allergie o intolleranze alimentari che possono essere esposti al rischio di danni alla salute in seguito all'ingestione di alcune categorie di alimenti. In questi soggetti l'alimentazione svolge un ruolo paragonabile ad una vera e propria terapia, con restrizioni alimentari e cautele che dovranno essere seguite con rigore sia in ambito familiare che, soprattutto, extrafamiliare.

Essere affetti da allergie e da intolleranze alimentari, come ad esempio essere celiaci, può rappresentare un grande problema per il soggetto interessato e per la sua famiglia, oltre che per il rischio sanitario legato al consumo di alimenti fuori casa anche per la potenziale limitazione delle relazioni sociali che tradizionalmente nel nostro Paese si sviluppano intorno al cibo consumato insieme.

Non sono da trascurare, inoltre, i costi per la società correlati all'intervento del Servizio Sanitario Nazionale (SSN) in caso di reazioni avverse legate al consumo di alimenti e i costi da parte dell'OSA, in caso di comprovata responsabilità, per il risarcimento dei danni.

La quantità di un allergene capace di causare una reazione o riattivare la celiachia può essere estremamente piccola (milligrammi). Anche la presenza in tracce, dovuta a una contaminazione, può scatenare le manifestazioni cliniche.

La terapia delle allergie, delle intolleranze alimentari e della celiachia è quindi basata sulla necessità assoluta di evitare l'ingestione dell'alimento allergenico.

Al fine di facilitare la scelta degli alimenti destinati ai soggetti celiaci e con altre intolleranze alimentari, si riportano di seguito alcuni link del Ministero della Salute, facilmente consultabili, relativi all'elenco dei prodotti destinati ai suddetti consumatori attualmente presenti sul mercato.

Ministero della salute>Home>Temi e professioni>Alimenti>Alimenti particolari, integratori e novel food>Registri dei prodotti>Registri nazionali alimenti a fini medici speciali, senza glutine e formule per lattanti

[http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=3667&area=Alimenti particolari e integratori&menu=registri](http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=3667&area=Alimenti%20particolari%20e%20integratori&menu=registri)

dove è possibile consultare, costantemente aggiornate, le Sezioni:

A2 - ELENCO IN ORDINE ALFABETICO PER PRODOTTO

http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_3667_listaFile_itemName_2_file.pdf

B2 - ELENCO IN ORDINE ALFABETICO PER IMPRESA

http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_3667_listaFile_itemName_5_file.pdf



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

5. ALLERGIE ALIMENTARI

Per allergia alimentare si intende una reazione immunologica dell'organismo verso sostanze (allergeni) contenute nei cibi sia di origine vegetale che di origine animale. Fra gli alimenti maggiormente causa di allergia primaria (come riportato nel suddetto documento del Ministero della Salute) si collocano i vegetali 72% (frutta, legumi, pomodoro, ecc), crostacei e molluschi 13%, pesci 4%, uova 3 %, latte 3 %, cereali 2%, carni 1%.

I quadri clinici più gravi sono causati da allergia primaria a crostacei e molluschi, cereali, uova e alimenti vegetali quali sesamo, spinaci, avocado, arachidi e semi. In età pediatrica latte vaccino, uova, grano, soia, pesce e arachidi, sono responsabili di circa il 90% delle reazioni allergiche ad alimenti. Circa l'80% dei bambini riacquisisce la tolleranza verso gli alimenti, in particolare il latte e l'uovo, entro il decimo anno di età; negli adulti le allergie alimentari interessano circa il 2-4% della popolazione. La reazione allergica ad alimenti determina una sintomatologia legata al coinvolgimento di diverse sedi dell'organismo. Le manifestazioni possono comprendere: dermatite atopica, orticaria, angioedema, sindrome orale allergica, nausea, vomito, diarrea, dolore addominale, rinite e asma.

La sintomatologia si può scatenare in breve tempo (da 2-3 minuti) o in tempi più lunghi (da 30-120 minuti) dall'assunzione di quantità anche molto piccole dell'alimento responsabile e può manifestarsi con diversi livelli di gravità. In alcune situazioni, è sufficiente la presenza di minime tracce dell'allergene nell'alimento ingerito, per determinare manifestazioni improvvise che possono interessare contemporaneamente la cute, gli apparati gastrointestinale, respiratorio, nervoso e circolatorio con un quadro clinico gravissimo definito di *shock* anafilattico, che può portare anche alla morte.

Allo stato attuale delle conoscenze, una volta stabilita la diagnosi, la strategia più sicura per i soggetti affetti da allergia alimentare è l'esclusione totale degli alimenti contenenti l'allergene.

Allergia alle proteine delle uova

Le uova sono frequentemente coinvolte nelle forme allergiche infantili con una tendenza all'acquisizione della tolleranza nei primi anni di vita. L'allergia può essere verso le proteine del tuorlo o dell'albume (che ha un maggiore potere allergizzante rispetto al tuorlo). La stabilità degli allergeni dell'uovo è elevata quindi le reazioni cliniche si evidenziano sia consumando uova crude che uova cotte. Essendo l'uovo un ingrediente molto diffuso nel settore alimentare, la dieta dei soggetti portatori di questa allergia deve necessariamente avvalersi di un'attenta lettura delle etichette.

In questi casi occorre escludere tassativamente dalla dieta: uova intere (sia albume che tuorlo) e tutti gli alimenti contenenti uova o prodotti d'uovo come ingrediente. Bisogna anche escludere gli alimenti contenenti derivati dell'uovo come albumina, globulina, ovalbumina, livetina, ovoglobulina, ovomucina, ovomucoide, ovovitellina, vitellina. Inoltre l'allergene si può nascondere in altri componenti apparentemente non riconducibili all'uovo, per esempio: gli emulsionanti come le lecitine (E322) che possono derivare dall'uovo oltre che dalla soia, così come il lisozima (E1105) utilizzato come coadiuvante tecnologico nella produzione del grana padano, di altri formaggi e altri prodotti. Ecco perché anche alimenti "insospettabili" potrebbero contenerli ad es. sorbetti, salse etc. Controllare sempre attentamente le etichette diventa quindi un obbligo ai fini della tutela della salute del consumatore.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

Allergia alle proteine del latte vaccino

L'allergia al latte vaccino è sicuramente la più frequente e conosciuta allergia alimentare. Il suo elevato riscontro deriva dal fatto che i neonati che non possono essere allattati al seno, vengono alimentati con formule a base di latte vaccino.

L'imaturità funzionale dell'apparato gastro-intestinale e del sistema immunitario nei primi anni di vita, fanno sì che l'allergia al latte vaccino compaia in percentuali variabili tra il 2 e il 7% dei bambini. Questa allergia ha normalmente un'evoluzione favorevole con l'insorgenza della tolleranza nella grande maggioranza dei casi entro i tre anni di vita. Gli allergeni più importanti sono la caseina e le proteine del latte lattoalbumina e lattoglobulina.

Sono da escludere dalla dieta: latte vaccino in tutte le diverse preparazioni, fresco, a lunga conservazione, in polvere, concentrato, panna, yogurt, formaggi freschi e stagionati, burro, fermo restando che è assolutamente indispensabile la lettura attenta e sistematica delle etichette per individuare la presenza dell'allergene.

Nei casi di accertata allergia alle proteine del latte vaccino è opportuno tenere in debita considerazione la possibilità di *cross*-reattività con latte di altre specie di animali che, vista la complessità del problema, devono essere valutate caso per caso.

Allergia a pesci, crostacei e molluschi

E' una allergia abbastanza diffusa e si manifesta principalmente in età adulta. Può riguardare tutti i prodotti ittici e quindi pesci, molluschi e crostacei. Solo alcuni allergeni di origine ittica sono stati identificati e tra questi quello meglio caratterizzato è la parvalbumina individuata nel merluzzo e nel salmone, nota come allergene M, e la tropomiosina nei crostacei e nei molluschi. Entrambi gli allergeni sono stabili al calore quindi presenti e funzionanti anche negli alimenti cotti.

Allergie ad alimenti di origine vegetale

Gli allergeni di origine vegetale sono classificati sulla base delle proprietà strutturali e/o funzionali.

Sono suddivisi in quattro gruppi:

- 1) **cupine**, includono proteine di riserva dei semi: viciline e legumine (appartenenti alle globuline);
- 2) **prolamine**, comprendono:
 - proteine di riserva dei semi (appartenenti alle albumine);
 - LTP (*Lipid Transfer Proteins*) aspecifiche, tra cui gli allergeni più importanti della buccia dei frutti delle rosacee (mele, pesche, ecc.);
 - inibitori dell'alfa amilasi e delle proteasi, tra questi alcuni importanti allergeni dei cereali;
 - prolamine dei cereali, note per il loro coinvolgimento nella malattia celiaca.
- 3) **proteine di difesa delle piante**, includono numerosissime componenti prodotte dalla pianta in risposta a *stress* da condizioni ambientali avverse o da patogeni;
- 4) **profiline**, spesso definite allergeni universali; appartengono a questo gruppo alcuni allergeni della betulla, del lattice e di molti frutti che *cross*-reagiscono con pollini (pesca, ciliegia, pera, nocciola, ecc.).



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

Allergia ai legumi

Vanno esclusi dalla dieta gli alimenti della famiglia dei legumi a cui appartengono fagioli, fave, lenticchie, ceci, piselli, cicerchie, fagiolini e lupini. Appartengono inoltre alla stessa famiglia, anche se hanno un utilizzo diverso, la soia, le arachidi e le carrube. Queste ultime vengono utilizzate sotto forma di farina usata come addensante nell'industria alimentare.

Allergia alla soia

Il 14-35% dei soggetti allergici al latte vaccino diventa allergico anche alla soia. La soia come l'arachide mantiene il suo potenziale antigenico, anche dopo trattamenti termici a varie temperature e per tempi diversi.

Vanno esclusi dalla dieta: soia, germogli di soia, alimenti contenenti soia come ingrediente, quali: miso (semi di soia miscelati con riso od orzo), gelatina vegetale, farina e bevanda a base di soia, caglio di germogli di soia, tofu (formaggio di soia), lecitina di soia, salsa di soia, proteine idrolizzate di soia, olio di semi vari, addensanti a base di proteine di soia, grassi vegetali idrogenati e margarine, amido vegetale, dadi da brodo o preparato per brodo contenente glutammato monosodico (ottenuto dall'idrolisi delle proteine residue dall'estrazione dell'olio di soia).

Secondo la letteratura scientifica (Ministero della Salute "Allergie alimentari e sicurezza del consumatore: documento di indirizzo e stato dell'arte, anno 2014") *"l'olio di soia in cui la rettifica determina l'allontanamento della frazione proteica, risulta tollerato dalla maggioranza dei soggetti allergici (ec 1997)".*

Allergia alle arachidi

Le arachidi, dette anche noccioline americane, di norma sono consumate tal quali come frutta secca, salate o tostate oppure sono utilizzate come ingredienti. L'arachide è spesso responsabile di fenomeni allergici anche gravi come lo shock anafilattico. Dal punto di vista della stabilità, il potenziale allergenico dell'arachide resiste ai comuni trattamenti tecnologici, ovvero tostatura e lavorazione che porta alla produzione di derivati (burro e farina di arachide).

Sono da escludere dalla dieta: arachidi, alimenti contenenti arachidi come ingrediente, quali olio di semi vari, oli vegetali in genere, estratti per brodo, burro di arachide, farina di arachide, margarina, grassi vegetali idrogenati. Secondo la letteratura scientifica (Ministero della Salute "Allergie alimentari e sicurezza del consumatore, documento di indirizzo e stato dell'arte, anno 2014") *"Risulterebbe invece tollerato dalla maggior parte dei soggetti allergici l'olio di arachide che è sottoposto a processi di rettifica, in grado di allontanare quasi totalmente la frazione proteica."*

Allergia alla frutta a guscio (denominata generalmente frutta secca)

I principali frutti a guscio coinvolti nelle reazioni allergiche sono mandorle, nocciole, noci, anacardi o noci di *Acajù*, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi e noci del *Queensland*.

La frutta a guscio viene utilizzata tal quale o come componente in particolari alimenti, ad esempio:

Noccioline: nell'industria dolciaria, nel cioccolato, nei dolci, nei gelati, nelle creme spalmabili.

Noci: nell'industria dolciaria, in preparazioni gastronomiche (salsa di noci).

Pinoli: in preparazioni dolciarie e pesto.

Pistacchi: nella produzione gelatiera e dolciaria e insaccati (mortadella).



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

Mandorle: nella industria dolciaria (confetti, torroni, croccanti, pasticcini tipici), bevande a base di latte di mandorla, orzata.

Gli allergeni della frutta secca sono proteine stabili resistenti ai trattamenti termici a cui questi frutti vengono comunemente sottoposti prima della commercializzazione.

Allergia al frumento

L'allergia al frumento può realizzarsi nei confronti di diverse classi di proteine, dalle gliadine all'alfa-amilasi; alcune di queste proteine risultano stabili al trattamento termico, perciò ancora attive come "allergene" dopo la cottura o i comuni trattamenti tecnologici; è necessario quindi escludere dalla dieta tutti gli alimenti semplici o composti che contengono farine di frumento e derivati.

Allergia al mais (granoturco) e derivati

Il mais è un cereale con proteine simili a quelle di altri cereali come il grano.

Sono da escludere dalla dieta alimenti contenenti mais: farina gialla, polenta, fioretto, maizena, cereali da prima colazione contenenti mais, *pop-corn*, mais in scatola, olio di semi di mais, olio di semi vari, margarina, grassi vegetali, maionese, prodotti di pasticceria e da forno, prodotti per l'infanzia, gelati, gelatine. E' necessario escludere dalla dieta anche alimenti contenenti derivati del mais quali destrine e maltodestrine, zucchero fermentato, glutine di mais, amido di mais, colla alimentare, sciroppo di glucosio, destrosio. Questi vengono usati come ingredienti dei prodotti di pasticceria, confetteria, gelateria, prodotti per l'infanzia, lieviti artificiali, salse, prodotti liofilizzati.

Allergia a sedano, sesamo e senape

L'allergia al sedano ha una certa diffusione in Italia, mentre la sensibilizzazione a sesamo e senape, che aveva una rilevanza clinica trascurabile fino a qualche anno fa, è andata aumentando progressivamente con l'avvento della cucina etnica. Il sedano viene consumato sia crudo, che cotto ed in entrambe le modalità sono stati registrati casi di reazioni cliniche; queste segnalazioni indicano che gli allergeni del sedano sono almeno parzialmente termostabili.

Sono state identificate numerose proteine allergeniche del sedano in grado di indurre *cross*-reattività con altri vegetali (mela e carota). In soggetti altamente allergici sono stati descritti casi di reazioni anafilattiche anche a seguito del consumo di olio di semi di sesamo.

Allergia ad altri vegetali (frutta e verdura)

Sono allergie particolari che riguardano uno o più prodotti vegetali spesso determinate da *cross* - reattività con altre proteine allergeniche. Quelli che più frequentemente scatenano reazioni allergiche sono: pomodori, melanzane, finocchi, carote, fragole, mela, pera, kiwi, ananas, pesche.



**REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

Altre allergie

Allergie a sostanze presenti come additivi o residui di additivi negli alimenti

Gli additivi sono sostanze utilizzate durante la preparazione degli alimenti con diverse finalità come ad esempio: la conservazione, la colorazione, la dolcificazione, etc.

Il Regolamento (CE) n. 1333/2008, relativo agli additivi alimentari, all'art. 3 definisce «*additivo alimentare*»: *"qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti"*.

Tra le più diffuse allergie agli additivi, ci sono quelle ai conservanti, quali anidride solforosa e derivati, presenti in molti alimenti di uso comune: succhi di frutta, confetture e marmellate, fiocchi di patate per purè, frutta secca e frutta candita (come residuo), e quelli dell'acido benzoico (E210) comunemente presente nei mirtilli ed in altri alimenti di origine vegetale e animale, oppure utilizzato come additivo tal quale o come derivati (da E211 a E219) in campo alimentare, farmaceutico e cosmetico. Sempre e in ogni caso è indispensabile leggere preliminarmente l'etichetta dei prodotti che si intende utilizzare e conoscere i diversi modi con cui viene indicata la sostanza in questione (categoria di appartenenza, nome chimico o sigla di riferimento, etc.).

Oggi è l'EFSA (*European Food Safety Authority*) il punto di riferimento scientifico dell'Unione Europea (UE) per la valutazione della sicurezza degli additivi alimentari prima della loro autorizzazione. Sono presenti nell'elenco dell'UE solo gli additivi considerati sicuri per i loro specifici impieghi.

Gli additivi alimentari autorizzati sono comunque sottoposti ad un riesame da parte dell'EFSA, sulla base di un programma stabilito dalle disposizioni del Regolamento UE n. 257/2010 per cui, entro il 2020, tutti gli additivi alimentari approvati saranno oggetto di una nuova valutazione.

Per saperne di più è possibile consultare il sito del Ministero della Salute seguendo il link:

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1170&area=sicurezzaAlimentare&menu=additivi

Allergia al Nichel

La valutazione dei dati della letteratura medica sull'allergia sistemica al Nichel, non permette di trarre conclusioni esaustive. Le incertezze, contraddizioni, incongruenze, appaiono numerose e ripetute. Dubbi e mancanza di chiare evidenze sussistono sia riguardo agli aspetti clinici che ai reali rapporti con l'assunzione del metallo per via alimentare. Non esiste univocità scientifica rispetto alla concentrazione ammessa per definire un alimento a ridotto contenuto di Nichel, quindi non sempre c'è concordanza tra gli alimenti permessi, da evitare o vietati; al riguardo esistono diverse tabelle di orientamento. Appare in ogni caso ragionevole rispettare le prescrizioni alimentari impartite dal centro specialistico presso il quale il paziente viene seguito. Certamente dovranno essere evitati i cibi in scatola o cotti in pentole che non siano "Nichel free" (è consentito utilizzo di pentole di alluminio, vetro, teflon, escludendo l'acciaio).



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

6. CELIACHIA

La celiachia è una condizione permanente di intolleranza alla gliadina, frazione proteica del glutine, contenuta in alcuni cereali quali frumento, segale, orzo, avena, farro, *frik* (grano verde egiziano), spelta, *kamut*, triticale o i loro ceppi ibridati e di conseguenza presente in moltissimi alimenti quali pane, pasta, biscotti, pizza ed ogni altro prodotto contenente o contaminato da questi cereali.

E' attualmente inquadrata come enteropatia infiammatoria permanente con tratti di autoimmunità che si manifesta nei soggetti geneticamente predisposti, nei quali l'ingestione di alimenti contenenti glutine innesca una serie di alterazioni immunologiche con produzione di anticorpi che determinano lesioni a carico dell'intestino, dove il danneggiamento e la progressiva atrofia dei villi della mucosa intestinale comportano malassorbimento dei nutrienti con conseguenti carenze iniziali e danni secondari nei diversi distretti dell'organismo, a cui possono seguire altre gravi patologie tra le quali il linfoma intestinale. Pertanto la celiachia rappresenta una malattia di ampia rilevanza sociale che, se trascurata o non diagnosticata, porta nel tempo ad un peggioramento delle condizioni di salute e di vita dei pazienti. In Italia la malattia celiaca ha una prevalenza stimata di 0,30 soggetti ogni 100 persone, peraltro in costante aumento. Nella Regione Sardegna, nel 2015 sono risultati presenti 6.107 celiaci e si è registrata la prevalenza media (0,55%) più alta nella popolazione femminile a livello nazionale (Relazione al Parlamento Dicembre 2016).

La qualità di vita dei consumatori celiaci è strettamente correlata alla possibilità di poter consumare pasti senza glutine con "sicurezza e qualità", in tutti i contesti di vita. Infatti la dieta senza glutine, condotta con rigore, rappresenta al momento l'unica terapia per il mantenimento dello stato di salute e la prevenzione dello sviluppo di complicanze. La Legge nazionale 4 luglio 2005, n. 123 "*Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia*" riconosce la celiachia come malattia sociale; i nuovi livelli essenziali di assistenza (LEA 2016) la inquadrano come malattia cronica.

E' fondamentale la lettura attenta delle etichette dei prodotti alimentari e dietetici acquistati/distribuiti per evitare la somministrazione di prodotti che possono contenere o potenzialmente contenere anche solo tracce di glutine.

7. INTOLLERANZE ALIMENTARI

Allergie e intolleranze alimentari frequentemente, ma erroneamente, sono considerate sinonimi. Si tratta invece di due patologie distinte, che però presentano alcuni sintomi in comune come orticaria, diarrea, vomito, ecc.

Si definisce intolleranza alimentare qualsiasi reazione indesiderata scatenata dall'ingestione di specifici alimenti, strettamente dipendente dalla quantità ingerita dell'alimento non tollerato (dose - dipendente) che, a differenza delle allergie alimentari, non è mediata da meccanismi immunologici. Tale reazione, i cui meccanismi non sempre sono conosciuti, può essere dovuta alla carenza di enzimi coinvolti nella digestione (es. intolleranza al lattosio, G6PD carenza) oppure all'effetto diretto di sostanze naturalmente presenti in alcuni alimenti (istamina, tiramina).

A titolo esemplificativo e non esaustivo, si riportano di seguito informazioni sulle intolleranze alimentari maggiormente ricorrenti nella regione Sardegna.

Intolleranza al lattosio

L'intolleranza al lattosio si manifesta quando viene a mancare parzialmente o totalmente l'enzima lattasi. Questa condizione determina l'incapacità di digerire il lattosio (uno zucchero naturalmente presente nel latte e nei latticini) che nell'intestino crasso viene fermentato dalla flora batterica intestinale con conseguente richiamo di acqua e produzione di gas (idrogeno, metano, anidride carbonica). I sintomi includono crampi addominali, flatulenza e gonfiore addominale. E' l'intolleranza alimentare più diffusa dal punto di vista epidemiologico. Può



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

presentarsi come forma “primaria”, generata dal *deficit* di produzione della lattasi che si può manifestare nel bambino nella fase di svezzamento (dai 6 mesi ai 2 anni di età) oppure più tardivamente nell'adulto, dovuta alla riduzione progressiva della produzione della lattasi. Può presentarsi come forma “acquisita” cioè secondaria ad altre patologie acute (infiammazioni e infezioni dell'intestino come salmonellosi, enteriti acute, etc.) o croniche intestinali (celiachia, morbo di *Crohn*, linfomi, enteriti attiniche, sindrome dell'intestino irritabile). Le forme acquisite di solito sono transitorie e si risolvono dopo la guarigione della malattia responsabile.

Per fronteggiare il problema si rende necessario escludere dalla dieta tutti gli alimenti contenenti lattosio, quindi latte e derivati, compresi anche alimenti contenenti caramello (se per la sua produzione è utilizzato il lattosio) e sostituirli con i corrispondenti alimenti delattosati.

Deficit dell'enzima G6PD (più conosciuto come favismo)

Oltre alla celiachia e alle diverse intolleranze su menzionate, si ritiene utile riportare di seguito alcuni cenni sul *deficit* dell'enzima glucosio-6-fosfato deidrogenasi (G6PD), più noto come Favismo, vista la sua correlazione con l'assunzione di alimenti (fave) e l'alta frequenza con la quale questa enzimopatia si manifesta nella Regione Sardegna.

Il *deficit* di G6PDH è la più comune enzimopatia umana di cui esistono circa 200 varianti (la variante Mediterranea è la più frequente in Sardegna). La sintesi dell'enzima G6PDH (glucosio-6-fosfato-deidrogenasi) normalmente presente nei globuli rossi, è determinata da un gene localizzato sul cromosoma X, pertanto il deficit si trasmette con un'ereditarietà legata al sesso, esprimendosi prevalentemente nei maschi emizigoti e nelle femmine omozigoti. La frequenza è elevata soprattutto in Africa, in alcune zone del Sud Est Asiatico e nel bacino mediterraneo, dove in alcune regioni (Grecia, Sardegna) raggiunge una frequenza variabile dal 4 al 30%, come riportato dal Centro di Riferimento per le malattie rare dell'Azienda Ospedaliera Brotzu (<http://www.malattieraresardegna.it/home/>).

I soggetti con difetto di G6PDH in condizioni normali sono asintomatici. In carenza di questo enzima, a seguito di ingestione di fave o di alcuni farmaci cosiddetti ossidanti, o in corso di alcune infezioni, si può avere una rapida distruzione dei globuli rossi con conseguente anemia e ittero (colore giallastro delle sclere e della cute), emissione di urine scure, a volte dolore lombare (crisi emolitica acuta). Il favismo quindi non è una malattia ma è una crisi emolitica acuta che si manifesta in genere 12-24 ore dopo aver mangiato le fave o aver ingerito i farmaci indicati negli appositi elenchi pubblicati dall'Istituto Superiore di Sanità. In alcuni casi l'anemizzazione è grave e rapida (poche ore), e può anche mettere in pericolo la vita del paziente. Riguardo alla credenza sul divieto di consumare alcuni tipi di legumi in caso di G6PD carenza, il Comitato Nazionale della Sicurezza Alimentare del Ministero della Salute nel parere n° 9 del 19 novembre 2012 (consultabile su: http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1906_allegato.pdf), ha concluso che l'ingestione di piselli e fagiolini, o l'inalazione dei loro pollini, non possono essere considerate fattore scatenante di crisi emolitiche, quali quelle riconducibili a favismo.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

8. ADEMPIMENTI ALLE DISPOSIZIONI NORMATIVE DA PARTE DELL'OSA

Obbligo di notifica – DUA

Ai fini della registrazione da parte dell'Autorità Competente, le imprese che effettuano preparazione, somministrazione e vendita diretta al consumatore finale di alimenti, sono soggette a notifica ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) 852/2004, mediante la presentazione della DUA al SUAPE del Comune territorialmente competente, corredandola di tutta la necessaria modulistica regionale nella quale è ricompreso il Mod. E1 – Notifica igienico sanitaria.

In particolare, per coloro che intendono produrre e somministrare pasti per celiaci, nell'apposito quadro del Mod. E1, dedicato alla Ristorazione pubblica, è prevista la specifica per la produzione/somministrazione di pasti per celiaci.

Le attività già registrate che intendono effettuare successivamente anche la preparazione di alimenti destinati a persone con celiachia, analogamente a tutti gli altri casi in cui vengono apportate modifiche sostanziali ai processi produttivi, sono tenute a presentare una DUA di integrazione.

Formazione del personale

L'obbligo della formazione per tutti gli operatori del settore alimentare è un prerequisito stabilito dal capitolo XII, allegato II, del Reg. (CE) 852/2004 che dispone che gli operatori del settore alimentare devono assicurare:

1. che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;
2. che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di autocontrollo previsto all'articolo 5, paragrafo 1 del Reg. (CE) 852/2004 abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP;
3. che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.

Per la tematica celiachia la formazione è ribadita all'art. 5, comma 2, della legge 123/2005 disponendo che *“Le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano provvedono all'inserimento di appositi moduli informativi sulla celiachia”*.

Informazioni al consumatore

Il Regolamento (UE) 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività, e a quelli destinati alla fornitura delle collettività, dove per collettività si intende: *“qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale”*.

La fornitura di informazioni sugli alimenti tende ad un livello elevato di protezione della salute e degli interessi dei consumatori, fornendo ai consumatori finali le basi per effettuare scelte consapevoli e per utilizzare gli alimenti in modo sicuro, nel rispetto in particolare di considerazioni sanitarie, economiche, ambientali, sociali ed etiche. Questi sono gli obiettivi generali del Regolamento (UE) n. 1169/2011.



**REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

Inoltre il medesimo regolamento specifica che:

“L'Operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti assicura la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti, conformemente alla normativa applicabile in materia di informazioni sugli alimenti e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali” (paragrafo 2, articolo 8).

“Gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano che le informazioni sugli alimenti non preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività siano trasmesse all'operatore del settore alimentare che riceve tali prodotti, in modo che le informazioni obbligatorie sugli alimenti siano fornite, ove richiesto, al consumatore finale” (paragrafo 6, articolo 8).

“Gli operatori del settore alimentare che forniscono ad altri operatori del settore alimentare alimenti non destinati al consumatore finale o alle collettività, assicurano che a tali altri operatori del settore alimentare siano fornite sufficienti informazioni che consentano loro, se del caso, di adempiere agli obblighi di cui al paragrafo 2” (paragrafo 8, articolo 8).

A tal proposito l'etichetta rappresenta una vera e propria carta d'identità del prodotto, un collegamento tra il produttore e il consumatore, pertanto deve essere redatta in modo chiaro, esaustivo e veritiero, assicurando:

- 1) **Chiarezza**, cioè le indicazioni devono essere facilmente comprensibili per un consumatore medio.
- 2) **Leggibilità**, cioè le informazioni devono essere riportate in caratteri di dimensioni tali da poter essere lette senza troppa difficoltà;
- 3) **Facilità di lettura**, cioè alcune indicazioni obbligatorie devono essere riportate nello stesso campo visivo;
- 4) **Indelebilità** delle informazioni riportate affinché siano leggibili per tutto il tempo di vita commerciale del prodotto.

L'etichetta apposta su un alimento preimballato deve contenere obbligatoriamente le seguenti informazioni:

- la denominazione dell'alimento;
- l'elenco degli ingredienti;
- qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II del Reg. (UE) 1169/2011 o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze, usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;
- la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- la quantità netta dell'alimento;
- il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sull'alimento e se tale operatore non è stabilito nell'Unione Europea, l'importatore nel mercato dell'Unione;
- il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto;
- le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande che contengono più di 1,2% di alcol in volume;
- una dichiarazione nutrizionale (obbligatoria per tutti i prodotti preimballati, fatta eccezione per quelli richiamati nell'allegato V del Reg. (UE) 1169/2011).

Tutte le informazioni devono essere riportate nella lingua ufficiale del paese dove il prodotto viene distribuito. In aggiunta i produttori hanno facoltà di utilizzare anche altre lingue ufficiali della Comunità Europea.

Quando l'alimento preimballato è destinato a essere fornito a collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato, le indicazioni obbligatorie devono comparire sul preimballaggio o su un'etichetta a esso apposta, oppure sui documenti commerciali che si riferiscono a tale prodotto se gli stessi accompagnano l'alimento o sono stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna.



**REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

Quando l'alimento non preimballato è destinato alle collettività, gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese di cui sono responsabili, assicurano che le informazioni sugli alimenti siano trasmesse all'operatore del settore alimentare che riceve tali prodotti, in modo che le informazioni obbligatorie sugli alimenti siano fornite, ove richiesto, al consumatore finale.

Informazioni su talune sostanze che possono provocare allergie o intolleranze

Le regole introdotte dalla normativa comunitaria hanno l'obiettivo di rendere obbligatoria l'indicazione in etichetta di talune sostanze presenti in un alimento sia come ingrediente, additivo, aroma, coadiuvante tecnologico o altro, in grado di provocare danno al consumatore finale allergico o intollerante.

Il Reg. (UE) 1169/2011, nell'allegato II, fornisce l'elenco degli alimenti/sostanze che al momento devono essere obbligatoriamente segnalate/evidenziate sulle etichette. L'obbligo si estende anche ai prodotti alimentari venduti o somministrati sfusi o preincartati e include anche quelli somministrati nel circuito della ristorazione. L'elenco in vigore delle sostanze di cui all'allegato II - Reg. (UE) 1169/2011, suscettibile di modifiche e/o integrazioni periodiche da parte della Commissione Europea previo parere scientifico dell'EFSA, che DEVONO essere evidenziate è il seguente:

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b) maltodestrine a base di grano;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) 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.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) 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, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) latticolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del *Queensland*, 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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi 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.



**REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

Il Ministero della Salute ha emanato una nota (prot. n. 3674 del 6 febbraio 2015) esplicativa sulle modalità di veicolazione dell'informazione al consumatore finale, circa la presenza di sostanze che possono provocare allergie o intolleranze, nella fornitura di 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.

Nella suddetta nota è evidenziato che l'operatore ha l'obbligo di fornire al consumatore finale le informazioni richieste e, nello specifico, viene indicato quanto segue:

“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.

L'obbligo sarà considerato assolto anche nei seguenti casi:

- 1. L'operatore del settore alimentare si limiti ad indicare per iscritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo: “le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio”;*
- 2. l'operatore del settore alimentare riporti, per iscritto, sul menù, sul registro o su apposito cartello, una dicitura del tipo: «per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio».*

È comunque necessario che, in ciascuna delle ipotesi sopra menzionate, le informazioni dovute ai sensi del Regolamento 1169/2011, risultino da idonea documentazione scritta, facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale, di cui il personale avrà preventivamente preso visione e conoscenza con contestuale approvazione per iscritto. La scelta circa la modalità da utilizzare per render edotto il consumatore finale è rimessa alla discrezionalità dell'operatore, che sceglierà la soluzione più idonea a seconda della propria organizzazione e dimensione aziendale. L'operatore, nel predisporre l'informativa scritta necessaria per adempiere all'obbligo di cui sopra, dovrà, inoltre, essere libero di indicare la presenza degli allergeni in rapporto alle singole preparazioni secondo le modalità che riterrà più opportune. Ciò potrà avvenire per esempio evidenziando nella lista degli ingredienti delle singole preparazioni la presenza degli allergeni, predisponendo una tabella che riporti le 14 categorie di allergeni previste dal Regolamento e che, contestualmente, individui le preparazioni che le contengono, o secondo altre e diverse modalità che garantiscano comunque l'informazione corretta al consumatore.”

La nota è disponibile integralmente al seguente link:

<http://www.trovanorme.salute.gov.it/norme/renderNormsanPdf?anno=0&codLeg=51266&parte=1%20&serie=>

E' evidente che nell'ambito della prevenzione delle allergie o intolleranze alimentari in fase di somministrazione, occorre considerare tre aspetti fondamentali quali: la conoscenza dettagliata delle informazioni sugli ingredienti che compongono l'alimento, la comunicazione tra chi prepara gli alimenti e chi somministra e la formazione del personale.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

Etichettatura degli alimenti per persone intolleranti al glutine

La Commissione Europea ha emanato il Regolamento di Esecuzione (UE) n. 828/2014 relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti. Il Regolamento stabilisce che il contenuto di glutine negli alimenti per persone intolleranti al glutine non debba superare i 100 mg/kg. Solo in questi casi è ammessa in etichetta la menzione *"con contenuto di glutine molto basso"* e la dicitura *"adatto alle persone intolleranti al glutine"*. La menzione *"senza glutine"* e *"adatto ai celiaci"* è invece ammessa solo per i prodotti il cui contenuto di glutine non sia superiore ai 20 mg/kg.

Le diciture *"specificamente formulato per persone intolleranti al glutine"* o *"specificamente formulato per celiaci"* sono riservate invece a quegli alimenti espressamente prodotti o preparati e/o lavorati al fine di ridurre il tenore di glutine di uno o più ingredienti contenenti glutine, oppure sostituire gli ingredienti contenenti glutine con altri che ne sono naturalmente privi. In ogni caso le diciture di cui sopra devono essere indicate accanto alla denominazione di vendita del prodotto.

Etichettatura degli alimenti per persone intolleranti al lattosio

In attesa che una norma Europea armonizzi lo specifico quadro legislativo (Regolamento (UE) 1169/2011) in modo simile a quanto fatto per il glutine, il Ministero della Salute con la Nota del 07 luglio 2015 *"Aggiornamenti conseguenti all'evoluzione normativa connessa con l'entrata in vigore del Regolamento (UE) 609/2013"*, a partire dal 20 luglio 2016, ha stabilito di considerare valide le seguenti indicazioni sul tenore di lattosio da riportare sulle etichette:

- la dicitura *"delattosato"* viene eliminata, in quanto precedentemente associata alla dicitura *"dietetico"*; si può usare, al suo posto, la dicitura *"senza lattosio"* per latti e prodotti lattiero caseari con residuo di lattosio inferiore a 0,1 g. per 100 g. o 100 ml e sulle etichette andrà aggiunta la dicitura *"meno di..."* (riportante la soglia residua di lattosio);
- solo per i latti e i latti fermentati può essere impiegata la dicitura *"a ridotto contenuto di lattosio"*, esclusivamente se il residuo di lattosio è inferiore a 0,5 g per 100 g o 100 ml. Sulle etichette in questione andrà riportata l'indicazione che il tenore di lattosio è *"meno di 0,5 g. per 100 g. o 100 ml"*
- per fornire un'indicazione precisa ai consumatori sui contenuti dei prodotti delattosati, le due precedenti diciture (*"senza lattosio"* o *"a ridotto contenuto di lattosio"*) devono essere necessariamente integrate da una indicazione del tipo: *"il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio"*;
- per gli alimenti non contenenti ingredienti latte l'indicazione *"naturalmente privo di lattosio"* deve risultare conforme alle condizioni previste dall'articolo 7 del Regolamento (UE) 1169/2011.

La nota è disponibile integralmente al seguente link:

<http://www.trovanorme.salute.gov.it/norme/renderNormsanPdf?anno=0&codLeg=52396&parte=1%20&serie=>



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

9. REQUISITI STRUTTURALI E GESTIONALI DEI LOCALI IN CUI SI EFFETTUA LA PREPARAZIONE DI PASTI PER CELIACI

La celiachia è la più frequente “*intolleranza*” alimentare e colpisce circa l'1% della popolazione mondiale. Dalla relazione annuale al Parlamento sulla celiachia è risultato che i celiaci in Italia al 31 dicembre 2015 sono 182.858, quasi 11000 in più rispetto al 2014. A tutela della salute del celiaco, le imprese alimentari (sia nell'ambito di laboratori artigianali che negli esercizi di ristorazione pubblica) che intendono produrre o somministrare al consumatore finale alimenti senza glutine, devono garantire la sicurezza dei prodotti mediante il rigoroso rispetto di specifici requisiti strutturali e/o funzionali, nonché attraverso l'adozione di procedure di autocontrollo finalizzate ad una accurata e corretta analisi e gestione del “*rischio glutine*”. Infatti il rispetto dei requisiti strutturali e gestionali è determinante, soprattutto nel caso in cui le lavorazioni siano effettuate in ambienti comuni, al fine di assicurare l'assoluto controllo del rischio di contaminazione crociata con alimenti fonte di glutine.

Requisiti strutturali

A titolo esemplificativo e non esaustivo della tematica, in relazione alla complessità dell'attività, all'entità delle preparazioni ed alla valutazione del rischio da parte dell'OSA, è possibile prevedere:

- **locali fisicamente separati** dagli altri locali, dedicati esclusivamente alla preparazione di alimenti privi di glutine, con utilizzo di attrezzature, tavoli da lavoro e utensili dedicati esclusivamente a questo tipo di preparazione; l'OSA deve assicurare che le farine e gli ingredienti contenenti glutine, presenti oppure manipolati in altre aree dell'attività, non possano contaminare i suddetti locali.

- **zona dedicata** funzionalmente separata dal resto dell'attività, ma dotata di attrezzature, piani di lavoro e utensili dedicati e ben identificabili (ad esempio di diverso colore), al fine di scongiurare la possibilità di contaminazione crociata; la conservazione delle attrezzature e degli utensili deve avvenire in maniera protetta. L'OSA deve garantire che nello stesso locale in cui è presente la zona dedicata non vengano allestite contemporaneamente preparazioni ad alto rischio di contaminazione (ad esempio preparazioni con farine contenenti glutine).

- **differenziazione temporale delle preparazioni:** in cucine molto piccole e quando si deve preparare una esigua quantità di alimenti, è possibile avvalersi di locali, attrezzature e utensili utilizzati per le preparazioni con glutine. In questo caso le preparazioni/lavorazioni dei prodotti senza glutine devono essere effettuate in tempi diversi, ad esempio in una giornata dedicata o in momenti diversi nell'arco della stessa giornata. In quest'ultimo caso è importante dare la precedenza alla lavorazione degli alimenti senza glutine.

Particolari tipologie di attrezzature (tostapane, impastatrici, friggitorici, grattugie, colini, etc.), in quanto difficili da pulire avendo parti difficilmente smontabili e/o non idonee al lavaggio in lavastoviglie, devono preferibilmente essere dedicate all'uso esclusivo per la produzione dell'alimento senza glutine.

Le soluzioni prescelte in ordine al tipo di separazione adottata (fisica o temporale), le modalità di stoccaggio, di preparazione degli alimenti, le modalità di pulizia e sanificazione di locali, attrezzature e utensili, devono essere congrue, adeguatamente esplicitate, motivate e riportate nel Documento di Autocontrollo.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

Qualifica fornitori e derrate alimentari

La professionalità e l'affidabilità dei fornitori riveste particolare importanza per aumentare la sicurezza e la qualità del prodotto finito. Il mezzo più efficace per la loro selezione consiste nella verifica delle garanzie fornite dal documento di autocontrollo adottato dalle diverse Ditte fornitrici.

Per la preparazione di alimenti destinati ai consumatori celiaci possono essere utilizzati, previa verifica e attenta lettura delle informazioni riportate in etichetta o nei documenti di accompagnamento, le seguenti categorie di prodotti:

- **“Alimenti specificamente formulati per celiaci”**

Tali indicazioni possono seguire la dicitura *“senza glutine”* (contenuto in glutine < 20 ppm) eventualmente classificati come AFMS (Alimenti a Fini Medici Speciali) in base a quanto stabilito dal Reg. (UE) n. 609/ 2013; possono inoltre riportare un marchio identificativo del Ministero della Salute (Alimento senza glutine – Prodotto erogabile)

- **prodotti naturalmente privi di glutine all'origine**, che non hanno subito alcuna trasformazione o lavorazione (ad esempio: frutta e verdura fresche, carne, pesce, uova, etc.);

- **prodotti di consumo corrente recanti la dicitura *“senza glutine”***, anche destinati a qualunque consumatore, che rispettino comunque il limite di contenuto in glutine < 20 ppm. Nei prodotti destinati alla lavorazione e nei prodotti semilavorati destinati alla trasformazione, le indicazioni relative al contenuto di glutine, possono essere indicate anche sul documento fiscale di accompagnamento della fornitura riportante il lotto di riferimento;

- **prodotti trasformati appartenenti a categorie alimentari non a rischio per i celiaci**, poiché nel corso del loro processo produttivo non esiste rischio di contaminazione crociata o ambientale (esempio: formaggi tradizionali, tonno in scatola, pomodori pelati, etc.).

Requisiti gestionali

Chi prepara alimenti destinati ai celiaci deve seguire regole semplici, ma molto severe, per evitare la contaminazione dell'alimento in tutte le fasi del ciclo produttivo.

Trasporto derrate alimentari:

Sia che il trasporto avvenga a carico dell'OSA, o che venga effettuato a cura dei fornitori, i prodotti e le materie prime destinati alle preparazioni per i celiaci non devono entrare in contatto con matrici alimentari contenenti glutine, pertanto, nei mezzi di trasporto gli alimenti senza glutine devono essere:

- adeguatamente separati;
- idoneamente protetti;
- ben identificati.

Si raccomanda di togliere l'imballaggio secondario (cartone, legno) prima di introdurre la merce nei locali di stoccaggio/preparazione, in quanto potrebbe aver subito una precedente contaminazione da glutine.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

Stoccaggio derrate alimentari

Durante lo stoccaggio deve essere garantita l'assenza di ogni possibile contaminazione della derrata alimentare con prodotti contenenti glutine.

Le derrate alimentari, destinate alle preparazioni senza glutine, devono essere immagazzinate in locali appositi o in zone ben separate del deposito e chiaramente identificate; devono essere conservate nelle confezioni originali in armadi o scaffali dedicati, in pensili o contenitori chiusi riservati ben distinguibili e identificati da apposita etichetta. La separazione deve essere rigorosa soprattutto per gli sfarinati.

Se lo spazio per lo stoccaggio è ridotto, è consentito l'utilizzo di un vano o armadietto ad uso promiscuo, con l'avvertenza di tenere i prodotti senza glutine in un settore separato del vano, o dell'armadietto, sistemando gli stessi nei ripiani più alti rispetto a quelli dedicati alle materie prime contenenti glutine, all'interno di specifici contenitori, dotati di coperchio a tenuta, ben distinguibili e identificati da apposita etichetta.

Le confezioni aperte devono essere conservate in contenitori a chiusura ermetica o con coperchio a tenuta o in sacchetti e pellicole idonei per gli alimenti e adatti per la tipologia del prodotto.

I prodotti senza glutine da tenere a temperatura controllata, qualora non sia disponibile un frigorifero/congelatore dedicato, dovranno essere posizionati nei ripiani alti del frigo e/o del freezer ad uso promiscuo, protetti e ben identificati.

Si consiglia l'utilizzo di contenitori, coperchi, etichette, scritte, etc. di diversi colori, al fine di consentire una pronta identificazione del prodotto senza glutine o, viceversa, di quelli con glutine, e ridurre in tal modo il margine di errore.

Preparazione

Il personale, ai fini della preparazione di alimenti senza glutine, deve prestare particolare attenzione a:

- lavarsi accuratamente le mani per eliminare eventuali tracce di glutine derivanti da altri alimenti e utilizzare asciugamani monouso;
- indossare abbigliamento da lavoro e /o sopravvesti pulite e preferibilmente monouso, oppure sostituirle se utilizzate in precedenza durante la preparazione di pasti con glutine.
- verificare che i piani di lavoro, i macchinari, le attrezzature e gli utensili siano perfettamente puliti e detersi prima dell'utilizzo;
- tenere distinti e separati gli ingredienti necessari alla produzione degli alimenti senza glutine;
- contrassegnare in maniera visibile, preferibilmente con colore diverso, le posate, i mestoli, le pentole, lo scolapasta, la grattugia esclusivamente destinati ai celiaci, per evitare errori;
- per la cottura in forno a convezione sarebbe opportuno utilizzare un forno dedicato; nel caso di utilizzo promiscuo è obbligatorio proteggere gli alimenti senza glutine con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti e col calore e posizionare i contenitori sempre nei ripiani alti del forno; è comunque preferibile effettuare le cotture degli alimenti senza glutine a inizio produzione con il forno pulito dal ciclo precedente;
- l'utilizzo del forno "ventilato" è consentito solo se ad uso esclusivo per gli alimenti privi di glutine;
- non cuocere la pasta o altri cereali destinati al celiaco nella stessa acqua utilizzata per la cottura della pasta con glutine;
- non utilizzare olii e contenitori precedentemente utilizzati per frittture di preparazioni con glutine (es. impanature e pastelle); è auspicabile l'uso di una friggitrice dedicata.
- non tagliare mai il pane senza glutine sullo stesso tagliere e con lo stesso coltello utilizzati per il pane comune;



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

- non aggiungere farine con glutine in salse o sughi;
- prestare attenzione a gesti usuali quali prelevare il sale, lo zucchero o le spezie dai barattoli che potrebbero contenere tracce di glutine, introdotto con le mani in precedenti prelievi;
- in caso di errore, ma anche solo in presenza di dubbio, è necessario sempre preparare un nuovo piatto.

Somministrazione

Ai fini della somministrazione è importante assicurare che:

- le pietanze per il celiaco siano facilmente identificabili;
- i tavoli/tovaglie siano sempre puliti (garantire la completa assenza di briciole);
- il pane destinato ai celiaci sia ben identificabile e distribuito con attenzione in un piattino/porta pane dedicato;
- il personale addetto al servizio ai tavoli sia sempre informato e formato su come operare al fine di evitare di confondere, sostituire o contaminare erroneamente i piatti destinati ai soggetti celiaci;
- il personale addetto alla somministrazione verifichi l'esatta corrispondenza tra il piatto ordinato ed il destinatario;
- in caso di dubbio o di errore, in qualsiasi fase del processo, l'alimento non dovrà essere somministrato e si dovrà procedere alla preparazione *ex-novo*.

Vendita

Qualora, oltre alla somministrazione, si effettui attività di vendita in loco, è necessario adottare opportuni accorgimenti.

Sono consentite l'esposizione e la vendita dei prodotti finiti dichiarati privi di glutine nello stesso locale di vendita di alimenti con glutine a condizione che:

- a) gli alimenti senza glutine vengano tenuti in aree o zone ben identificate e separate a seconda dell'entità del rischio di contaminazione e alla tipologia dei prodotti, con particolare riguardo in caso di alimenti contenenti farine;
- b) gli alimenti siano riposti in contenitori appositi e distribuiti con strumenti destinati esclusivamente a questo scopo (ad esempio: le pinze, le palette per gelato, etc.);
- c) i sacchetti, vassoi o altri contenitori per il preincarto del prodotto senza glutine siano stoccati separatamente e protetti rispetto a quelli utilizzati per i prodotti con glutine.

Negli esercizi di bar con produzione di panini, tramezzini e simili è consentita l'esposizione del prodotto senza glutine, purché preincartato e a condizione che le operazioni di preincarto diano garanzie di sicurezza ed identificabilità.

Trasporto pasti (servizio catering)

Qualora, oltre alla somministrazione in loco, si effettui attività di *catering/banqueting* è necessario adottare opportuni accorgimenti durante il trasporto. I prodotti senza glutine devono essere adeguatamente separati e protetti, mantenuti chiusi sino alla consegna e adeguatamente identificati.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

Norme per il personale

Nel caso di preparazioni di alimenti destinati a soggetti celiaci, oltre al rispetto delle norme generali di igiene del personale, l'OSA deve predisporre ulteriori procedure specifiche per evitare di contaminare i prodotti con glutine, quindi dovrà porre particolare attenzione all'igiene dell'abbigliamento da lavoro e all'applicazione delle buone prassi.

Il personale che si occupa della lavorazione senza glutine, deve indossare abbigliamento dedicato o grembiule/sovracamice monouso o almeno divise pulite e non contaminate.

I camici ed i grembiuli usati in modo dedicato, così come l'abbigliamento monouso e/o le divise pulite devono essere riposti in luoghi idonei ed esclusivi.

È raccomandato il cambio giornaliero della divisa e ogniqualvolta si passa da un ambiente ad un altro o a differenti linee di lavoro/produzione con potenziale trasferimento di glutine e conseguente contaminazione delle preparazioni "speciali".

Il lavaggio delle divise degli operatori addetti alla preparazione degli alimenti "senza glutine" non deve essere promiscuo con altri indumenti.

Il lavaggio accurato delle mani e la pulizia delle unghie deve essere effettuato prima di ogni lavorazione.

Se si usano i guanti monouso, gli stessi dovranno essere sostituiti tutte le volte in cui si effettuano operazioni che richiedano il lavaggio delle mani.

COME LAVARSI LE MANI

- Usare sempre lavabi a comando non manuale adibiti unicamente a tale scopo
- Utilizzare sempre acqua calda e sapone liquido o in polvere
- Lavarsi in modo energico e prolungato, lavando non solo le mani, ma anche polsi ed avambracci, facendo attenzione a quelle parti della mano che in genere vengono trascurate
- Spazzolare accuratamente le unghie con uno spazzolino adatto
- Sciacquare bene le mani
- Asciugare le mani perfettamente, specialmente tra le dita, con asciugamani a perdere (da preferire) o aria calda



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

10. ADEMPIMENTI E PRECAUZIONI NELLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI PER UTENTI CON ALLERGIE

Nei soggetti con allergie è assolutamente necessario evitare l'ingestione dell'alimento contenente l'allergene in causa, anche in quantità infinitesimale.

La preparazione di alimenti destinati a consumatori allergici dovrà essere effettuata con la massima attenzione e solo nel caso in cui l'OSA sia in grado di garantire la totale assenza dell'allergene, adottando tutte le procedure da esplicitare dettagliatamente nel Documento di Autocontrollo.

Aspetti gestionali

Materie prime

Approvvigionamento e trasporto

E' buona norma acquistare solo da Ditte referenziate, che siano in grado di fornire garanzie sulle loro modalità operative e sulle caratteristiche dei prodotti venduti. La selezione e la verifica dei fornitori diventa quindi un requisito fondamentale per un prodotto finito sicuro.

Per la preparazione di alimenti privi di un determinato allergene, tra quelli indicati nell'allegato II del Reg. (UE) 1169/2011, devono essere utilizzati:

- prodotti tracciabili che non riportino in etichetta la presenza del suddetto allergene come ingrediente;
- prodotti alimentari naturalmente privi dell'allergene e che non abbiano subito alcuna lavorazione, trasformazione o contaminazione

Il trasporto delle materie prime deve avvenire in modo da evitare assolutamente rischi di contaminazione crociata tra materie prime/ingredienti. È necessario prevedere, nella fase di consegna, la verifica dell'integrità degli imballaggi/confezioni, lo stato di pulizia del mezzo utilizzato, l'assenza di residui/contaminazioni sulle confezioni che potrebbero apportare allergeni all'interno dei locali di stoccaggio e preparazione.

Stesse precauzioni devono essere osservate, nelle fasi di trasporto e consegna della merce, in caso di acquisti al dettaglio, presso negozi di generi alimentari e supermercati.

Stoccaggio

Identificazione e stoccaggio materie prime

Le materie prime identificate come allergeni nell'allegato II del Reg. (UE) 1169/2011 devono essere conservate in luoghi o aree (pensili, scaffali, mensole, armadietti, frigoriferi, freezer, congelatori, etc.) e/o contenitori o involucri, igienicamente idonei, puliti, ben identificati/individuati, adeguatamente protetti da tutti gli altri, al fine di evitare contaminazioni secondarie.

Materiali e contenitori destinati a venire a contatto con gli alimenti per allergici

I cartoni, contenitori, vaschette, pellicole, etc. devono essere conservati in luoghi dedicati/separati o comunque lontani da possibili fonti di contaminazione crociata.

Al momento dell'utilizzo i suddetti materiali devono essere distinti dagli altri e/o adeguatamente contrassegnati.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

Produzione

La fase della preparazione riveste particolare importanza nella produzione dei pasti destinati a soggetti allergici ed è necessario disporre di spazi/ambienti/zone dotati di idonei requisiti e attivare corrette procedure gestionali.

Preparazione delle pietanze

I piatti destinati alle persone allergiche, devono essere sempre preparati prima del pasto convenzionale; essi, inoltre, devono essere mantenuti separati da tutti quelli destinati agli altri consumatori per tutto il ciclo produttivo. Ogni vivanda costituente il menù va confezionata a parte e riposta in appositi piatti/contenitori i quali vanno adeguatamente protetti e contrassegnati per maggiore sicurezza ed evidenza.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione, deve sempre lavarsi accuratamente le mani prima di cominciare a manipolare gli alimenti.

In regime di autocontrollo aziendale dovrà essere individuata apposita procedura che consenta di tracciare la corretta preparazione delle pietanze senza allergeni e l'operatore che materialmente ha provveduto alla preparazione.

Qualora per la lavorazione e la cottura degli alimenti non vengano utilizzati contenitori e stoviglie dedicati, deve essere effettuata una preliminare e accurata sanificazione degli stessi al fine di eliminare ogni eventuale traccia residua di allergeni.

Le soluzioni gestionali prescelte devono essere adeguatamente motivate e documentate nel Documento di Autocontrollo e dovranno essere tali da consentire il controllo del rischio da contaminazione (ambientale e crociata) da ingredienti allergenici.

Somministrazione e vendita diretta

Al fine di evitare o, almeno, ridurre la probabilità di errore, deve esistere una buona comunicazione tra tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e/o somministrazione degli alimenti per le persone allergiche. Ogni singolo operatore, compreso il personale di nuova assunzione, deve essere a conoscenza delle strategie da seguire e delle azioni da non effettuare, durante il servizio ad un cliente affetto da allergia. È fondamentale che vengano adottate tutte le precauzioni possibili per evitare rischi di contaminazione crociata, valutando ogni aspetto che possa rappresentare un punto critico.

Negli esercizi con vendita diretta, specificatamente, il prodotto esposto deve essere chiaramente identificato:

- in caso di vendita promiscua, si suggerisce che non vi sia il libero accesso da parte del pubblico all'alimento senza allergeni non confezionato;
- in caso di libero accesso, il prodotto senza allergeni deve essere posto in vendita avvolto in un preincarto senza soluzione di continuità, non manomissibile e opportunamente segnalato. Le operazioni di preincarto devono necessariamente avvenire in condizioni di totale sicurezza;
- il prodotto senza allergeni, confezionato per l'asporto, deve essere contrassegnato in modo idoneo, al fine di evitare confusione sia nella fase di consegna che in quella di ricezione dello stesso.

Trasporto

Nel caso in cui i pasti siano destinati all'asporto, è necessario che il trasporto venga effettuato, nel rispetto della vigente normativa, con idonei automezzi e con contenitori adeguati; dovrà inoltre essere organizzato in modo da garantire il mantenimento della temperatura richiesta per la tipologia di alimento trasportato ed evitare qualsiasi rischio di contaminazione crociata.



**REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

Norme per il personale

Nel caso di preparazioni di alimenti destinati a soggetti allergici, l'OSA oltre al rispetto delle norme generali di igiene del personale è tenuto a predisporre ulteriori procedure specifiche per evitare di contaminare i prodotti con l'allergene in causa, quindi dovrà porre particolare attenzione all'igiene dell'abbigliamento da lavoro e all'applicazione delle buone prassi.

Il personale, nel caso in cui si occupi di una preparazione senza allergeni, deve indossare abbigliamento monouso (camici e/o grembiuli) o almeno divise pulite e non contaminate.

Se si usano i guanti monouso, gli stessi devono essere sostituiti tutte le volte in cui si effettuano operazioni che richiedano il lavaggio delle mani.

Per il lavaggio delle mani valgono le stesse regole descritte nel paragrafo "Norme per il personale", della sezione dedicata alla celiachia.

Informazione ai soggetti allergici

L'informazione ai soggetti allergici è strettamente dipendente dalle corrette indicazioni inserite nell'etichetta apposta sugli alimenti e dalle indicazioni fornite dall'OSA nel caso di alimenti sfusi e/o di pasti consumati presso le attività di ristorazione. 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. A tal proposito si veda, al cap. 8, il riferimento alla nota del Ministero della Salute n. 3674 del 06/02/2015 "Indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività (Reg. (UE) 1169/2011)".

L'obbligo previsto dall'art. 44, paragrafo 2 del suddetto Regolamento, si ritiene assolto anche nei seguenti casi:

- L'OSA si limiti ad indicare per iscritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo: *"le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio"*.
- L'OSA riporti, per iscritto, sul menù, sul registro o su apposito cartello, una dicitura del tipo: *"per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio"*.

È necessario comunque che, in ciascuna delle ipotesi sopra menzionate, le informazioni dovute risultino da idonea documentazione scritta, facilmente reperibile sia per il consumatore finale che per l'Autorità competente. Tutto il personale dovrà essere informato/formato sulla procedura adottata e dovrà sottoscriverne la presa visione. La scelta e la modalità da utilizzare per rendere edotto il consumatore finale è rimessa alla discrezionalità dell'OSA, che sceglierà la soluzione più idonea a seconda della propria organizzazione e dimensione aziendale. L'OSA nel predisporre l'informativa scritta necessaria per adempiere all'obbligo di cui sopra, è libero di indicare la presenza degli allergeni presenti nelle singole preparazioni secondo le modalità che riterrà più opportune.

Per esempio:

- evidenziando (in grassetto o con colore diverso o con carattere diverso o con uno sfondo colorato) l'allergene nella lista degli ingredienti delle singole preparazioni;
- predisponendo una tabella che riporti le 14 categorie di allergeni previste dal Regolamento e che contestualmente individui le preparazioni che le contengono;
- altre e diverse modalità che garantiscano comunque la corretta informazione del consumatore.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

11. PROMOZIONE DELL'UTILIZZO DEL SALE IODATO E PREVENZIONE DELLE PATOLOGIE DA CARENZA IODICA

La causa principale delle patologie tiroidee da carenza iodica è legata ad una insufficiente assunzione di iodio con gli alimenti. Ne consegue che per prevenirle è indispensabile fin dall'infanzia integrare tale elemento nella dieta.

Lo iodio è un elemento fondamentale per la sintesi degli ormoni tiroidei, che non si assume per via respiratoria, bensì per via orale con gli alimenti.

L'OMS suggerisce, in condizioni normali, un apporto giornaliero individuale di iodio pari a 150 microgrammi, ma il suo fabbisogno giornaliero aumenta in gravidanza e durante l'allattamento fino a 250-300 µg/die. Purtroppo in molti Paesi e in molte zone dell'Italia, compresa la Sardegna, si è ancora largamente al di sotto di un'assunzione di 100 microgrammi/die.

Per raggiungere il fabbisogno giornaliero di iodio è considerato sufficiente l'utilizzo di 5 gr/die (circa un cucchiaino) di sale iodato negli adulti e 2-3 gr nei bambini.

In Italia esiste una carenza iodica lieve/moderata che presenta maggiore frequenza nelle zone rurali e nelle Regioni del centro-sud, in modo particolarmente significativo in Sardegna, dove già in età infantile si stima una elevata prevalenza di gozzo. Il deficit di iodio comporta un progressivo aumento di volume della tiroide e col tempo, la formazione di noduli. La carenza di iodio può anche determinare una riduzione, lieve ma significativa, della prontezza intellettuale e dell'abilità neuromotoria in bambini nati da madri che durante la gravidanza hanno tenuto un regime alimentare povero in iodio. Nella Regione Sardegna le malattie tiroidee, ed in particolare le patologie nodulari ed autoimmuni della tiroide, hanno una elevatissima prevalenza e incidenza. Indagini epidemiologiche condotte dall'Università di Cagliari e dall'Università di Sassari hanno dimostrato che oltre il 50% della popolazione generale di età superiore a 50 anni residente sia in aree urbane che extraurbane dell'Isola, è affetta da gozzo multinodulare. In età infantile si stima una elevata prevalenza di gozzo sia nel sesso femminile (23%) che in quello maschile (21%).

La prevalenza delle tireopatie autoimmuni (tiroidite linfocitaria di *Hashimoto* in tutte le sue varianti cliniche e morbo di *Basedow*) è decisamente aumentata in Sardegna sia in forma isolata, sia in associazione con altre patologie autoimmuni endocrine (diabete di tipo 1, celiachia, insufficienza surrenalica autoimmune).

Tra le principali cause della patologia nodulare o gozzigena della tiroide gioca un ruolo fondamentale la persistente carenza iodica.

Come già accennato nell'introduzione, vista l'alta frequenza del consumo di pasti fuori casa, gli operatori della ristorazione pubblica hanno un ruolo importante nella prevenzione delle malattie tiroidee derivanti dalla carenza iodica mediante l'offerta esclusiva a tavola e l'utilizzo costante nella preparazione dei pasti del sale iodato al posto del sale comune.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

12. SANZIONI

Il Decreto legislativo n. 193/2007 recante *"Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore"* ed il Decreto legislativo n. 190/2006 *"Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare"* costituiscono le principali fonti normative in materia di sanzioni.

Riguardo alle disposizioni specifiche in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti, in data 13 dicembre 2014 è divenuto applicativo il Regolamento (UE) n. 1169/2011. Il Ministero dello Sviluppo Economico, nelle more dell'adozione di un apposito decreto legislativo recante il quadro sanzionatorio delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011, al fine di assicurare continuità applicativa delle sanzioni previste dall'articolo 18 del D.Lgs 109/1992 "Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari", con la circolare del 6 marzo 2015, chiarisce il raccordo tra le disposizioni del Regolamento dell'Unione e quelle del succitato articolo 18.

La circolare riporta la tabella di concordanza tra la normativa nazionale e la normativa comunitaria

Per ulteriori approfondimenti consultare il seguente link del Ministero dello Sviluppo Economico, dove sono disponibili le summenzionate tabelle:

http://www.sviluppoeconomico.gov.it/images/stories/normativa/Circolare_6marzo2015_Applicabilita_sanzioni.pdf



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Determinazione n. _558_del _8 giugno 2017

13. SITI E RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Per la stesura del presente documento, sono stati consultati:

- Allergie alimentari e sicurezza del consumatore Documento di indirizzo e stato dell'arte – Ministero della Salute
http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2134_allegato.pdf
- Celiachia - Relazione annuale al Parlamento – Anno 2014 – Ministero della Salute.
http://www.celiachia.it/public/bo/upload/norme/rel_parlamento_2014.pdf
- Centro di riferimento per le malattie rare - A.O. Brotzu.
<http://www.malattieraresardegna.it/home/>
- Il Nichel l'allergia sistemica e la dieta – Pizzutelli – 2010.
<http://www.allergieebambini.it/wp-content/uploads/2010/09/allergia-sistemica-al-nickel-e-dieta.pdf>
- Parere n. 9 del 19/11/2012 del Comitato Nazionale Per La Sicurezza Alimentare sulle Problematiche relative al favismo - Ministero della Salute.
http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1906_allegato.pdf
- Rapporti ISTISAN 14/6. Attività di monitoraggio del programma nazionale per la prevenzione dei disordini da carenza iodica
http://www.iss.it/binary/publ/cont/14_6_web.pdf
- “La gestione del rischio allergeni mediante l'applicazione del sistema HACCP: un obiettivo di sicurezza alimentare per le imprese.” - V. Marotta, A. Testa, R. Goi, F. Piovesan, B. Griglio – Dipartimento di Prevenzione – S.I.A.O.A. – ASL TO 5 di Chieri (TO) – AIVEMP newsletter n. 1 – gennaio 2009.
<http://www.ceirsa.org/pubblicazioni.php>
- “La gestione del rischio allergeni negli esercizi di vendita e somministrazione di prodotti alimentari.” A. Testa, V. Marotta, M. Bassoli, F. Piovesan, R. Goi, R. Sattanino, B. Griglio – ASL TO5 di Chieri/Ce.I.R.S.A. – AIVEMP newsletter n. 3 – luglio 2010.
<http://www.ceirsa.org/pubblicazioni.php>