



**Corso di formazione**  
**GLI ALLERGENI IN AMBITO RISTORATIVO**

Secondo i Regolamenti UE 1169/2011  
e UE 2021/382

*Docente: <nome>*

Copyright EPC Srl Socio Unico - tutti i diritti riservati, riproduzione vietata



Durante la proiezione di questa diapositiva il docente si presenta ed effettua un rapido giro di interviste per la conoscenza dell'aula.


Il docente deve entrare in aula con un'idea precisa del livello di conoscenza dei discenti sugli argomenti oggetto del suo intervento; ad ogni modo il momento iniziale delle presentazioni è fondamentale per tracciare una mappa dell'aula e saggiare il livello generale con qualche domanda o approfondendo un caso o una notizia da adottare come esempio.

Il corso è strutturato per essere utilizzato per lo svolgimento di un modulo mirato sulla gestione degli allergeni in ambito ristorativo.

Il materiale può coprire tranquillamente 3 ore di corso.

È sempre indicato proporre un test di verifica finale ai partecipanti al corso.

Il percorso formativo e i relativi argomenti possono essere ampliati in base alla natura dei partecipanti (ristoranti, GDO, gelaterie ecc.), aumentando di conseguenza il numero di ore di formazione necessario.




## Schema generale del corso

- ✓ Introduzione
- ✓ Normativa in vigore
- ✓ Gli allergeni
- ✓ Allergie e intolleranze
- ✓ La celiachia
- ✓ Intolleranza al lattosio e allergia alle proteine del latte
- ✓ La gestione degli allergeni in ambito ristorativo
- ✓ Schede tecniche ed etichette alimentari
- ✓ Come costruire un menu senza allergeni

2

Copyright EPC Srl Socio Unico - tutti i diritti riservati, riproduzione vietata



Il corso affronta il tema degli allergeni con particolare riferimento agli aspetti pratici da applicare in ambiente ristorativo. Lo schema generale del corso serve a introdurre la lezione.

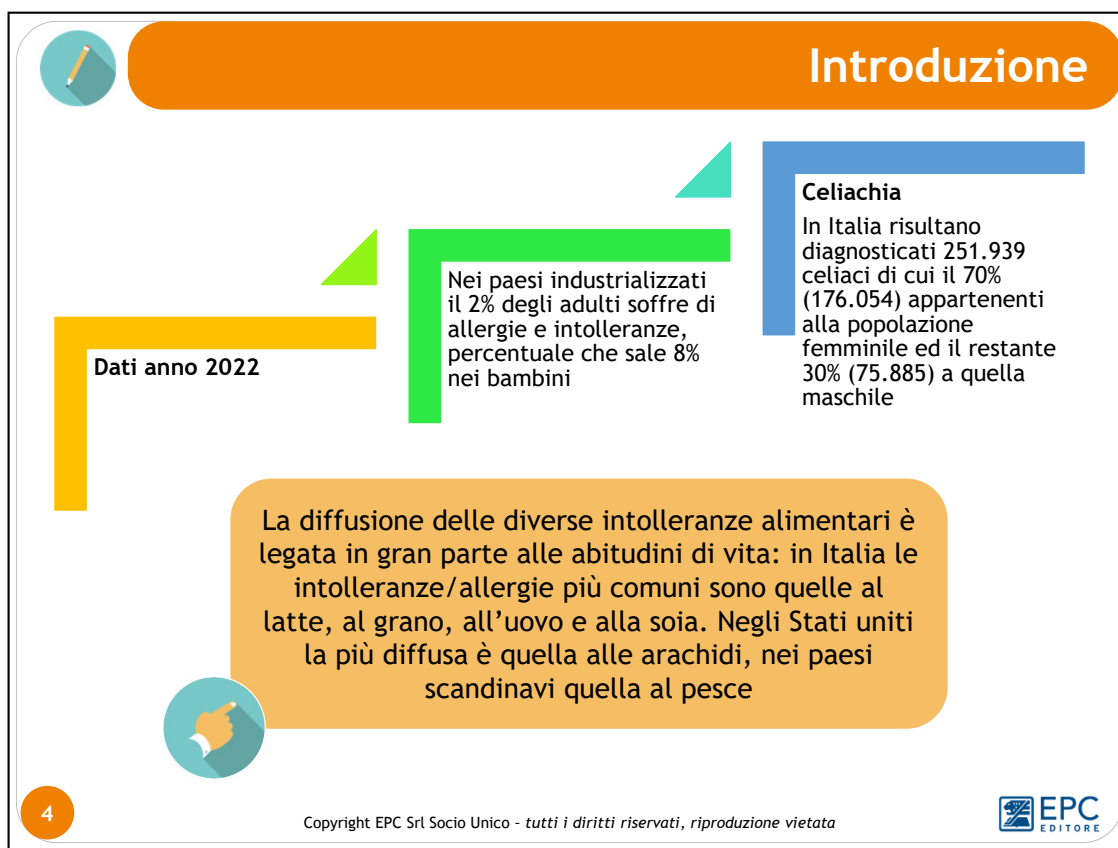


## Schema generale del corso



### Introduzione

- ✓ Normativa in vigore
- ✓ Gli allergeni
- ✓ Allergie e intolleranze
- ✓ La celiachia
- ✓ Intolleranza al lattosio e allergia alle proteine del latte
- ✓ La gestione degli allergeni in ambito ristorativo
- ✓ Schede tecniche ed etichette alimentari
- ✓ Come costruire un menu senza allergeni



Secondo i dati Istat del 2022 il 11,7% degli italiani sono affetti da allergie alimentari e i bambini ipersensibili a latte, uova, nocciole e altri cibi, sono raddoppiati negli ultimi 10 anni, arrivando a sfiorare le 600 mila unità.

Nel febbraio 2024 sono stati pubblicati i risultati dello studio EPIFA. La nostra nazione registra un aumento delle allergie del 34% nel corso degli ultimi dieci anni e addirittura del 120,8% per quanto invece concerne i bambini di età inferiore ai tre anni. Gli allergeni più frequenti sono risultati il latte vaccino, le uova e la frutta a guscio. Un bambino su 4, tra quelli che hanno sviluppato allergia alimentare, ha presentato storia di shock anafilattico confermando un trend in aumento non solo della prevalenza ma anche della severità delle allergie alimentari in età pediatrica nel nostro Paese. Questi dati sono in linea con precedenti dati ottenuti dal medesimo gruppo di ricerca interrogando il database del Ministero della Salute dove si era rilevato un aumento del 400% dei casi di accessi in Pronto Soccorso in Italia per anafilassi da cibo nell'ultimo decennio.

## Definizione di allergia alimentare

**ALLERGIA ALIMENTARE**

L'allergia alimentare (AA), reazione immunologica avversa al cibo, è una malattia con elevato impatto sulla qualità di vita dei soggetti che ne sono affetti e dei loro familiari, con costi sanitari rilevanti per l'individuo e per il Sistema Sanitario Nazionale.

La costante vigilanza richiesta per evitare l'alimento in causa, in particolare l'allergene non segnalato ed il vivere con incertezza, ansietà, sono problematiche che turbano particolarmente i bambini, gli adolescenti e relative famiglie.

5

Copyright EPC Srl Socio Unico - tutti i diritti riservati, riproduzione vietata

**EPC**  
EDITORE

L' allergia alimentare è una reazione immunologica specifica e riproducibile legata all'ingestione degli alimenti. È una vera e propria malattia con precise caratteristiche che riguarda singoli individui; benché non sia trasmessa secondo le leggi mendeliane, esistono componenti genetiche che ne determinano la predisposizione. Diversamente dalle sostanze tossiche o dagli agenti infettivi, che costituiscono un pericolo per la popolazione generale, nel caso dell'allergie alimentari talune molecole (principalmente proteine), normalmente presenti negli alimenti, sono in grado di determinare reazioni immediate o ritardate di diversa gravità fino ad eventi fatali per gli individui predisposti. Il termine "allergia" alimentare è spesso usato in modo improprio anche quando sarebbe più opportuno parlare di "intolleranza", proprio per i differenti meccanismi che ne stanno alla base.

Un corretto inquadramento delle diverse forme è di particolare importanza in quanto le allergie sono quelle che possono dare le manifestazioni cliniche più gravi.

The infographic features a title bar at the top with a pencil icon and the text 'Definizione di intolleranze alimentari'. Below this, a green box on the left contains the text 'INTOLLERANZE ALIMENTARI'. A large, light green arrow points from this box to a larger, light green rounded rectangle on the right. This rectangle contains a paragraph of text defining food intolerance as an adverse reaction to food, distinct from allergies, and notes that it is more common than allergies. At the bottom left of the infographic is a small orange circle with the number '6'. At the bottom center is the copyright notice 'Copyright EPC Srl Socio Unico - tutti i diritti riservati, riproduzione vietata'. At the bottom right is the EPC EDITORE logo.

## Definizione di intolleranze alimentari

**INTOLLERANZE ALIMENTARI**

Le intolleranze alimentari fanno parte di un più vasto gruppo di disturbi definiti come reazioni avverse al cibo: si parla di intolleranza alimentare, piuttosto che di allergia, quando la reazione non è provocata dal sistema immunitario. Le intolleranze sono più comuni delle allergie.

6

Copyright EPC Srl Socio Unico - tutti i diritti riservati, riproduzione vietata

EPC EDITORE

L'intolleranza è una reazione negativa che dipende da una difficoltà dell'organismo a digerire o metabolizzare un alimento o un suo componente. I sintomi di un'intolleranza alimentare possono comparire anche a distanza di tempo dal consumo dell'alimento responsabile. Le due cause più comuni responsabili di un'intolleranza alimentare sono: lattosio e glutine.



## Introduzione

Le intolleranze alimentari sono patologie croniche sostenute da deficit enzimatici, da cause farmacologiche oppure di eziologia non specifica come nel caso dell'intolleranza agli additivi alimentari; le più note intolleranze alimentari da deficit enzimatici sono la celiachia e l'intolleranza al lattosio; in queste intolleranze alimentari, la sintomatologia è variabile ma coinvolge nella maggior parte delle tipologie il sistema gastrointestinale.




7

Copyright EPC Srl Socio Unico - tutti i diritti riservati, riproduzione vietata

**EPC**  
EDITORE

I disturbi compaiono dopo un certo periodo di tempo dal consumo dell'alimento responsabile. Accade, infatti, che l'organismo mette in atto una serie di meccanismi compensatori per cui riesce a tollerare una determinata sostanza fino a quando, superato un certo limite (che viene definito livello di soglia) si arriva alla manifestazione del disturbo. Disturbi legati alle intolleranze sono diversi da quelli delle allergie: sono meno acuti, tendono a ripetersi nel tempo e sono difficilmente collegabili all'assunzione di un determinato alimento. Stiamo parlando, per esempio, di alcuni tra i disturbi più comuni come stanchezza, gonfiori, mal di testa, sfoghi sulla pelle, tosse, rinite, asma. Non è semplice individuare l'intolleranza alimentare visto che, come abbiamo visto, non provoca sintomi precisi, unici e riconducibili facilmente ad essa.




## Schema generale del corso

- ✓ Introduzione
- ➔ **Normativa in vigore**
- ✓ Gli allergeni
- ✓ Allergie e intolleranze
- ✓ La celiachia
- ✓ Intolleranza al lattosio e allergia alle proteine del latte
- ✓ La gestione degli allergeni in ambito ristorativo
- ✓ Schede tecniche ed etichette alimentari
- ✓ Come costruire un menu senza allergeni

8

Copyright EPC Srl Socio Unico - tutti i diritti riservati, riproduzione vietata



In questa parte del corso parleremo degli aspetti normativi che regolano la tematica degli allergeni in ambito ristorativo. Si tratta principalmente di due regolamenti UE: il 1160/11 e il reg. 828/14.

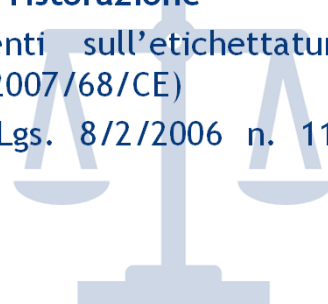




## Regolamento UE 1169/11

### Regolamento europeo sull'informazione ai consumatori sugli alimenti (Reg. UE 1169/11)

- norma l'etichettatura e tutte le forme di informazione al consumatore
- si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli somministrati da ristoranti, mense, ospedali, catering, nonché i **prodotti destinati alla ristorazione**
- riprende tutte le direttive precedenti sull'etichettatura (2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2007/68/CE)
- riprende e integra i contenuti del D.Lgs. 8/2/2006 n. 114 "DECRETO ALLERGENI"



9

Copyright EPC Srl Socio Unico - tutti i diritti riservati, riproduzione vietata

 EPC  
EDITORE

Il regolamento UE 1169 del 2011 è relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Il provvedimento considera anche il profilo sanitario legato all'etichettatura, alla presentazione e alla pubblicità degli alimenti e, tra altro, integra il Reg. CE n. 1924/06, sulle specifiche indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

Il Regolamento 1169/11 si applica agli operatori in tutte le fasi della catena alimentare e riguarda qualsiasi alimento per il consumatore, inclusi quelli forniti dalle collettività (e a quelli destinati alla fornitura delle collettività), ossia da qualunque struttura (anche un veicolo o un banco 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.

Il provvedimento ha come principale obiettivo la chiarezza delle regole informative perché impone agli operatori **un'etichettatura comprensibile e leggibile**, che soddisfi quanto più possibile la crescente richiesta di trasparenza da parte degli acquirenti.

Noi ci soffermeremo sugli allergeni da indicare in etichetta.



## Regolamento UE 1169/11

### Reg. UE 1169/2011

Per quanto riguarda le informazioni da riportare in etichetta dei prodotti alimentari, un importante passo avanti è stato compiuto grazie all'applicazione del Regolamento UE 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazione sui prodotti alimentari.

