

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 23 - numero 5021 di Mercoledì 06 ottobre 2021

Sicurezza e allergeni: gli strumenti per gli operatori alimentari

Il Regolamento UE 1169/2011 stabilisce diversi obblighi per gli operatori alimentari nella fornitura di informazioni sugli allergeni. Il software Blumatica HACCP è la strategia vincente per adeguarsi alla normativa e migliorare la fiducia dei consumatori.

Con il **Regolamento (UE) n. 1169 del 25 ottobre 2011**, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, l'Unione europea ha stabilito le basi che garantiscono un elevato livello di protezione dei consumatori in materia di **informazioni sugli alimenti**.

La normativa, che definisce i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti, si applica agli **operatori del settore alimentare** in tutte le fasi della catena alimentare quando le loro attività riguardano la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. E riguarda tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività, e a quelli destinati alla fornitura delle collettività.

In particolare, nella normativa europea si segnala che determinati ingredienti e sostanze, quando sono utilizzati nella produzione di alimenti e vi permangono, possono provocare, in alcune persone, **allergie o intolleranze**. E queste allergie o intolleranze costituiscono un pericolo per la salute delle persone colpite.

È importante, dunque, **fornire informazioni** sulla presenza di ingredienti e sostanze con effetti allergenici o di intolleranza scientificamente dimostrati o prodotti, in modo da consentire ai consumatori, in particolare quelli che soffrono di allergie o intolleranze alimentari, di effettuare scelte consapevoli per la loro sicurezza.



Ogni **operatore del settore alimentare**, secondo quanto sancito dal Regolamento 1169/2011, ha dunque l'obbligo di offrire in modo chiaro e sicuro tutte le **indicazioni necessarie su potenziali ingredienti dannosi** per i soggetti affetti da allergie, indipendentemente dalle quantità.

Ci sono sistemi software che possono aiutare gli operatori nel rispetto della normativa per una corretta informazione sugli allergeni?

Operatori alimentari: gli allergeni e l'obbligo di comunicazione

Come supportare gli operatori alimentari nel rispetto della normativa?

Operatori alimentari: gli allergeni e l'obbligo di comunicazione

L'intensificarsi del numero di persone affette da allergie alimentari ha fatto sì che la normativa vigente individuasse **14 allergeni** che, qualora impiegati, devono essere segnalati al cliente.

Riportiamo gli allergeni e alcuni esempi di prodotti alimentari in cui si possono trovare:

- **Cereali contenenti glutine:** grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
- **Crostacei e prodotti a base di crostacei:** gamberi, gamberetti, aragoste, astici, scampi, granchi
- **Uova e prodotti a base di uova:** maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati
- **Pesce e derivati:** tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
- **Arachidi e prodotti a base di arachidi:** arachidi tostate, olio di arachidi, burro di arachidi, farina di arachidi, margarina
- **Soia e derivati:** latte, tofu, spaghetti, etc.
- **Latte e prodotti a base di latte:** yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie
- **Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci, anacardi
- **Sedano e prodotti a base di sedano:** sedano da coste o gambi, sedano, sedimenti di sedano, sedano, foglie di sedano, succo di sedano, polvere di sedano

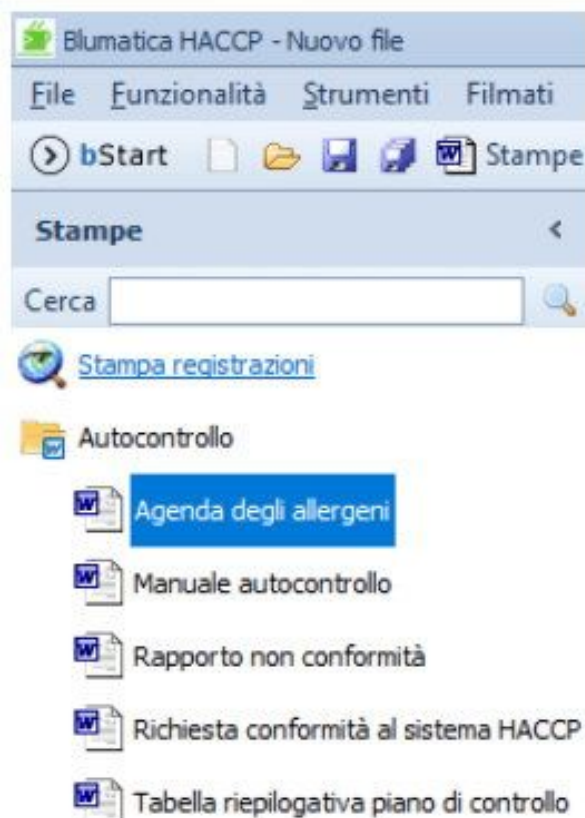
- **Senape e prodotti a base di senape:** semi di senape, polpa di senape, senape, olio di senape, germogli di senape, foglie di senape
- **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo:** semi di sesamo, farina di sesamo, pasta di sesamo, olio di sesamo, burro di sesamo
- **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂: conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
- **Lupini e prodotti a base di lupini:** farina di lupino, proteina di lupino, concentrato di lupino, isolamento di lupino, germogli di erba medica
- **Molluschi e prodotti a base di molluschi:** ostrica, patella, tellina e vongola canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, lumachino, cozza, murice, etc.

L'obbligo di comunicazione non si applica solo ai prodotti preconfezionati ma è valido anche per cibi e bevande somministrate su richiesta del consumatore in bar, ristoranti, mense, pizzerie, pub, ecc.

Come supportare gli operatori alimentari nel rispetto della normativa?

Per supportare efficacemente il lavoro degli **operatori alimentari**, anche in relazione a quanto richiesto per gli allergeni dal Regolamento (UE) 1169/2011, è disponibile il software **Blumatica HACCP**.

Il software consente, in modo semplice e guidato, l'elaborazione dell'**agenda degli allergeni** in funzione degli alimenti indicati.

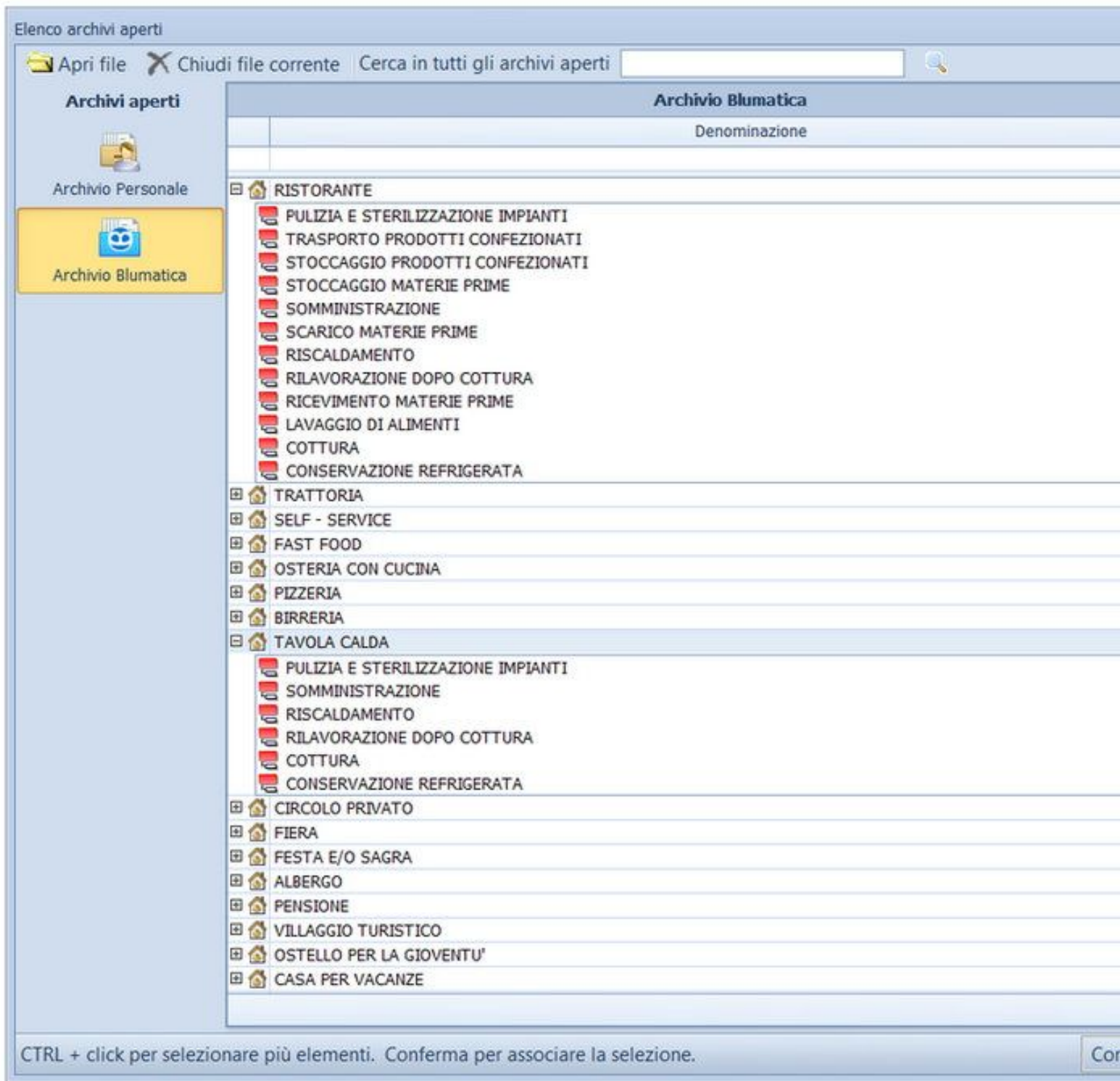


Le funzionalità di Blumatica HACCP sono molteplici.

Ad esempio è possibile:

- la **redazione del Manuale di Autocontrollo** e dei relativi documenti di registrazione;
- la **gestione di materiali ed oggetti destinati a entrare in contatto con gli alimenti** (MOCA). È possibile selezionare materiali ed oggetti dall'archivio del software, indicare le misure di sicurezza attuate e mantenere traccia di fornitori e clienti a cui viene ceduto il prodotto;
- la **metodologia semplificata per la redazione del manuale di autocontrollo** per le microimprese del settore alimentare (chioschi, panetterie, piccoli ristoranti, macellerie, pescherie, ecc.) ai sensi delle "*Linee di indirizzo per la semplificazione dell'applicazione del sistema HACCP nelle microimprese del settore alimentare*" (Allegato C1).

In particolare Blumatica HACCP dispone di oltre 60 attività lavorative già valutate con collegamenti di fasi di lavoro, attrezzature, alimenti, rischi, prevenzioni, azioni correttive, limiti critici, processi e tipologie di controllo.



La **sicurezza alimentare** contribuisce ad aumentare la fiducia e quindi la scelta da parte dei consumatori sempre più informati e consapevoli sulla loro nutrizione.

Adeguarsi quindi non è solo un obbligo di legge, ma una **strategia vincente...** in fin dei conti "l'uomo è ciò che mangia".

[Il link per avere ulteriori informazioni su Blumatica HACCP](#)

Per avere altri dettagli sulla suite Blumatica HACCP è possibile visitare il sito Blumatica, scrivere a commerciali@blumatica.it e scaricare la versione di prova gratuita che consente di valutare tutte le funzionalità incluse nel software.



Licenza Creative Commons

www.puntosicuro.it