

## Gestione degli allergeni

Allergie e intolleranze sono un problema presente nel settore pubblico. Il numero di persone colpite da allergie sta aumentando. Lo ha rilevato anche la ristorazione pubblica e la gastronomia. Mentre in passato il dietologo/cuoco cucinava solo occasionalmente un menu senza glutine o pietanze senza latte e uova, oggi questa è diventata prassi comune.

Sono necessarie misure appropriate per offrire ai pazienti gli alimenti appropriati. Una gestione degli allergeni secondo il concetto HACCP del Codex Alimentarius è ottimale per eseguire un'analisi dei rischi e quindi definire le misure necessarie. E' opportuno incaricare una persona responsabile per la gestione degli allergeni. I seguenti processi fanno parte della gestione degli allergeni:

- Gestione degli acquisti e delle materie prime
- Stoccaggio
- Gestione delle ricette
- Preparazione
- Acquisizione delle informazioni e trasmissione all'esercizio / comunicazione
- Distribuzione dei pasti

Un approccio unificato per rilevare allergie e intolleranze dei residenti e degli ospiti regolari è il primo passo. Una copertura completa di tutte le merci utilizzate è un'altra base importante. Così è possibile fornire sempre informazioni sugli allergeni presenti negli alimenti. Questi dati devono essere aggiornati regolarmente, in quanto un produttore di prodotti alimentari può modificare la sua ricetta in qualsiasi momento. Quindi può succedere che il brodo non sia più adatto a tutti, poiché contiene il sedano allergenico come ingrediente. Gli addetti alla definizione dei criteri per gli ingredienti allergenici per l'approvvigionamento di merci, risparmiano tempo per la ricetta e la revisione dei dati. Ad esempio, decidere di utilizzare solo brodo e salsa in polvere privi di glutine e lattosio.

Un'attenta preparazione di pasti privi di allergeni è assicurata da ricette adeguate, alimenti adatti o prodotti speciali, un ambiente di lavoro pulito e utensili da cucina puliti. Ciò riduce anche il rischio di contaminazione.

Lo staff di servizio e addetto alla distribuzione dei pasti deve assicurarsi che il pasto appositamente preparato arrivi alla persona giusta. Questi sono anche i primi punti di contatto per i visitatori giornalieri che hanno domande su fattori scatenanti di allergie o intolleranze negli alimenti e sono anche persone importanti nella cura degli ospiti. Per garantire una gestione sicura degli allergeni, è molto importante la formazione regolare di tutto il personale, dall'acquisto al servizio

Una certificazione con il marchio di qualità Allergia rende ben visibile il vostro impegno e offre l'opportunità di un corretto posizionamento sul mercato. Ulteriori informazioni su [www.service-allergie.ch](http://www.service-allergie.ch).