

# Allergeni

## Come ridurre il rischio di *cross contamination*

Molti gli elementi spesso trascurati

di Paola Cane

Consulente alimentare

**Gli aspetti che, se gestiti con metodicità, possono ridurre drasticamente il rischio di presenza involontaria di allergeni nei prodotti alimentari**

Ogni operatore del settore alimentare (Osa) dovrebbe sviluppare, all'interno del proprio Piano Haccp, una strategia adeguata a garantire la sicurezza dei consumatori allergici, riducendo al minimo il rischio di contaminazione crociata (*cross contamination*) da allergeni che potrebbero essere presenti in tracce più o meno significative in alimenti nei quali dovrebbero essere assenti.

Alle aziende alimentari spetta la principale responsabilità di fornire ai consumatori alimenti sicuri, prevedendo e gestendo i rischi correlati al loro consumo.

Il regolamento (CE) 178/2002 prescrive che la valutazione del rischio dell'alimento debba essere effettuata tenendo conto delle sensibilità di categorie vulnerabili di consumatori. Tra le categorie più vulnerabili rientrano senza dubbio gli allergici, in quanto le allergie alimentari sono reazioni immunologiche avverse al cibo che possono avere

gravissime conseguenze sulla salute dei soggetti che ne sono affetti.

La gestione degli allergeni nelle imprese alimentari è quindi una parte integrante della gestione della sicurezza alimentare.

L'applicazione delle buone pratiche di fabbricazione esistenti dovrebbe essere sufficiente a ridurre al minimo il rischio di contaminazione crociata da allergeni, confinandola ai casi "inevitabili". Sono molti, tuttavia, gli elementi spesso trascurati che, se gestiti con metodicità, possono ridurre drasticamente il rischio di presenza involontaria di allergeni nel prodotto:

- formazione del personale;
- selezione dei fornitori e delle materie prime;
- stoccaggio delle materie prime;
- pianificazione dei cicli produttivi;
- archiviazione e aggiornamento delle schede tecniche;
- procedure di sanificazione degli impianti;
- etichettatura di materie prime, semilavorati e prodotti
- ricerca e sviluppo;
- layout dello stabilimento.

### Formazione del personale

Istruire il personale in modo adeguato sui rischi e sulle strategie di gestione degli allergeni è



fondamentale per il contenimento della contaminazione crociata.

Tutti i soggetti coinvolti nella produzione e nella commercializzazione di alimenti dovrebbero ricevere una formazione specifica sui rischi connessi agli allergeni e sulla necessità di gestirli. La formazione non dovrà riguardare solo il personale addetto alla produzione, allo stoccaggio e allo sviluppo dei prodotti, ma è bene che sia fornita anche al marketing, ai grafici che si occupano della redazione delle etichette e agli addetti al Servizio clienti.

Il personale che lavora con ingredienti allergenici dovrebbe indossare un'uniforme idonea a ridurre al minimo il rischio di contaminazione crociata e il cui uso dovrebbe essere riservato alle aree di lavoro che prevedono la manipolazione o l'utilizzo degli allergeni: la probabilità che il personale (o i visitatori!) possano essere vettore di contaminazione potrebbe infatti essere, in determinate circostanze, elevato.

**Tutti i soggetti coinvolti nella produzione e nella commercializzazione di alimenti dovrebbero ricevere una formazione specifica sui rischi connessi agli allergeni e sulla necessità di gestirli**

### **Selezione dei fornitori e delle materie prime**

La corretta gestione da parte di ciascun fornitore degli allergeni è alla base della filiera. La collaborazione tra fornitori di materie prime e produttori, anche tramite lo scambio

di informazioni, promuove la sicurezza dei prodotti.

Nel selezionare un fornitore o una materia prima è importante accertarsi delle modalità e della completezza delle informazioni con cui il fornitore indica la presenza degli allergeni, anche in eventuale contaminazione crociata, e stabilire procedure su come le informazioni ricevute dal fornitore vengono gestite e periodicamente aggiornate.

Nel corso della selezione dei fornitori e delle materie prime, anche la valutazione della presenza di allergeni in contaminazione crociata è uno dei fattori di qualità oggetto di valutazione.

## Stoccaggio delle materie prime

I principali rischi che derivano dallo stoccaggio di materie prime allergeniche sono:

- la contaminazione crociata di altre materie prime;
- la selezione involontaria di un ingrediente allergenico non presente nella ricetta.

Quanto al primo punto, le materie prime e gli ingredienti contenenti allergeni dovrebbero essere immediatamente e chiaramente identificati allo scarico e, ove possibile, conservati nei loro imballaggi originari, sigillati e correttamente etichettati. In fase di assegnazione dei posti nel magazzino è necessario prestare estrema cura alla presenza di allergeni, onde prevenire contaminazione in caso di eventuali sversamenti, spandimenti, precipitazione o diffusione aerea tra diverse materie prime, avendo particolare riguardo per le materie prime in polvere e per quelle liquide.

**Lo stoccaggio delle materie prime contenenti allergeni dovrebbe essere sempre effettuato in aree possibilmente separate**

Quanto al secondo punto, lo stoccaggio delle materie prime contenenti allergeni dovrebbe essere sempre effettuato in aree possibilmente separate, utilizzando contenitori, etichette o sistemi di individuazione rapidi e precisi, per evitare confusione. Uno dei sistemi più efficaci è quello di attribuire, ad esempio, un codice colore ad ogni allergene, apponendo sui contenitori etichette che lo identifichino facilmente o addirittura delimitando aree di magazzino con linee colorate che ne identifichino il perimetro.

## Pianificazione dei cicli produttivi

Se è possibile, è estremamente utile dedicare linee produttive alla lavorazione separata delle ricette che contengono allergeni. Quando non è possibile, la pianificazione dei cicli produttivi deve essere effettuata in modo tale che i prodotti senza materiale allergenico vengano prodotti per primi, dopo l'ultima pulizia completa. È importante, inoltre, dotarsi di sistemi per evitare errori di ricetta. Si tratta di sistemi di varia natura, che dipendono dalla tipologia e dalla struttura produttiva e che possono includere l'uso di software specifici e codici a barre.

## Archiviazione e aggiornamento delle schede tecniche

L'archiviazione e l'aggiornamento delle schede tecniche dei prodotti finiti e delle materie prime deve essere costante, per essere certi che i prodotti non contengano nuovi ingredienti allergenici e che non siano cambiate le condizioni di contaminazione crociata delle materie prime.

È importante che l'archiviazione delle schede tecniche nuove e obsolete venga effettuata con particolare attenzione, in modo che tutta l'azienda, compreso il marketing, i grafici e chiunque sia coinvolto nella realizzazione del packaging, sia in possesso della corretta versione della scheda tecnica.

Le schede tecniche dovrebbero essere la prima fonte di informazione sulla presenza di allergeni nelle materie prime e dovrebbero riportare chiaramente la presenza di allergeni contenuti come ingredienti,



Figura 1 – Elementi critici per il contenimento della contaminazione crociata.

36

anche qualora siano presenti in additivi, supporti e coadiuvanti di processo.

Considerando che la scheda tecnica è una fonte di informazione basilare, non è sufficiente che essa contenga una lista degli allergeni con indicato "presente/non presente", dal momento che non fornisce una precisa indicazione sul livello di rischio di contaminazione crociata, ma soltanto l'immissione volontaria nell'alimento.

È altresì sconsigliabile dedicare una colonna agli allergeni presenti in stabilimento, poiché anche questa informazione non è sufficientemente chiara nell'indicare l'effettivo rischio di contaminazione crociata. La scheda tecnica dovrebbe, pertanto, contenere una lista completa degli allergeni presenti come ingredienti ai sensi della normativa europea (i Paesi extra-UE possono avere liste allergeni differenti dalla nostra) e una completa degli allergeni potenzialmente presenti per contaminazione crociata.

## Procedure di sanificazione degli impianti

Una delle attività che riduce drasticamente i rischi di contaminazione crociata è la pulizia accurata dei macchinari e delle attrezzature al termine di ogni ciclo produttivo che include ingredienti allergenici,

soprattutto in relazione al passaggio da lavorazioni che prevedono l'uso di ingredienti allergenici a lavorazioni che ne sono prive.

Nell'effettuare le attività di pulizia occorre altresì evitare che la pulizia stessa sia fonte di contaminazione: l'uso di aria compressa, ad esempio potrebbe essere veicolo di spargimento di allergeni in polvere, contribuendo alla diffusione del particolato. Occorrerà, pertanto, prestare attenzione ai metodi di pulizia e sanificazione affinché siano coerenti con l'obiettivo.

## Etichettatura di materie prime, semilavorati e prodotti

Devono essere previste procedure di controllo per garantire la corretta etichettatura di materie prime, semilavorati e prodotti.

Anche nel caso di prodotti non destinati al consumatore finale, è importante ricordare che l'articolo 8 del regolamento (UE) 1169/2011 dispone che «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

# Allergeni: una linea guida per le imprese alimentari

*Manuale per gli operatori del settore agroalimentare sulle modalità di indicazione degli allergeni. Somministrazione, vendita e ristorazione*

A CURA DI Corrado Finardi



\* Abbonati ai periodici di Point Vétérinaire Italia - Spese di spedizione escluse

AUTORI: Luca Bucchini, Corrado Finardi, Elena Palmieri, Paolo Patruno, Valeria Pullini

**Edizione MAGGIO 2018**

Brossura, 150x210 mm

136 pagine

Prezzo di copertina: € 28,00

**Prezzo abbonati:\*** € 23,80

Questo agile e pratico manuale si rivolge a tutti gli operatori della filiera alimentare che intendono veicolare al consumatore finale alimenti che contengono allergeni o sostanze atte a indurre intolleranza.

Tali sostanze, ora disciplinate in modo chiaro ed esaustivo a livello comunitario, sono sempre più al centro dell'interesse dei consumatori, che fanno sempre più ricorso ad alimenti pronti e al "fuori casa".

Al contempo, l'aumento della sensibilità analitica degli strumenti, unitamente alla maggiore consapevolezza del ruolo di alcune sostanze alimentari in soggetti predisposti, hanno reso più apertamente visibile la portata del problema. Gli allergeni rappresentano quindi uno dei punti centrali del nuovo apparato normativo europeo sull'informazione alimentare ai consumatori: il regolamento (UE) 1169/2011. A seconda della natura del prodotto, preconfezionato, preincartato o sfuso, sono infatti presenti diverse disposizioni circa le modalità di indicazione, tra gli altri ingredienti, degli allergeni.

Scopo del presente manuale è quello di fornire, con un taglio pratico, una casistica corredata da esempi concreti e formati grafici a supporto delle aziende agroalimentari, con una visione integrata che va dall'analisi del rischio fino alla gestione e successiva comunicazione ai consumatori, anche tramite etichettatura.

## PER ORDINARE IL VOLUME

✉ direttamente on line sul sito [www.pointvet.it](http://www.pointvet.it)

✉ inviando una mail a: [diffusionelibri@pointvet.it](mailto:diffusionelibri@pointvet.it)

☎ telefonando allo 02/60 85 23 32

(dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00)



POINT VÉTÉRINAIRE ITALIE

Via Eritrea 21 - 20157 Milano



agli obblighi relativi a presenza ed esattezza delle informazioni fornite sugli alimenti».

38

## Ricerca e Sviluppo

Quando possibile, nelle fasi di sviluppo di ogni nuova ricetta, è buona norma non includere un ingrediente allergenico in un prodotto, se non necessario, anche selezionando additivi o coadiuvanti in modo da ridurre il più possibile la presenza di allergeni in ricetta e sostituendo gli ingredienti allergenici non essenziali con alternative non allergeniche.

**Nelle fasi di sviluppo di ogni nuova ricetta, è buona norma non includere un ingrediente allergenico in un prodotto, se non necessario**

Nello sviluppo di nuove formule, o in caso di riformulazione, andrà, inoltre, sempre valutato l'impatto sulla possibile contaminazione crociata dovuto all'introduzione in stabilimento di nuovi ingredienti allergenici. In questi casi, laddove

appropriato, possono essere riviste le procedure produttive e il layout di stabilimento nonché essere adottate misure aggiuntive.

## Layout dello stabilimento

Ove possibile, dovrebbe essere attuata una netta separazione fisica per tutte le materie prime e i prodotti ad alto rischio (ad esempio, latte in polvere, glutine, frutta a guscio in granella), eventualmente valutando una modifica al layout dello stabilimento. In presenza di allergeni in polvere, dovrebbero essere seriamente valutate le potenziali contaminazioni nell'aria e potrebbe essere utile o necessario disporre di unità di trattamento dell'aria con pressione controllata o sistemi di aspirazione per aree di produzione molto polverose.

Tuttavia, non sempre è possibile separare i prodotti contenenti allergeni da quelli che non li contengono o contengono un allergene diverso: se non è possibile limitare il rischio di contaminazione crociata mediante l'utilizzo di strutture dedicate, sarà comunque utile:

- designare aree specifiche per allergeni specifici;
- utilizzare barriere fisiche;
- ridurre al minimo i movimenti inutili di materiali e personale tra una zona e l'altra dello stabilimento.

# CAMPAGNA 2020 ABBONAMENTI



# ABBONATI!

Per informazioni:  Via Eritrea, 21 | 20157 Milano

*Vedi tariffe sul retro*



 visita il nostro sito [www.pointvet.it](http://www.pointvet.it) | @ invia una mail a: [abbonamenti@pointvet.it](mailto:abbonamenti@pointvet.it)



 **telefona allo 02/60 85 23 32 (dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00)**

# TARIFFE ABBONAMENTI 2020

1 - ALIMENTI&BEVANDE (A&B) STANDARD - 9 fascicoli cartacei, supplemento monotematico, consultazione gratuita dei fascicoli in formato pdf e sfogliabile e newsletter periodica di aggiornamento professionale	€ 90,00
2 - ALIMENTI&BEVANDE (A&B) BASE - 9 fascicoli cartacei e newsletter periodica di aggiornamento professionale	€ 70,00
3 - ALIMENTI&BEVANDE (A&B) ON LINE - 9 fascicoli in formato pdf e sfogliabile, navigazione in tutte le sezioni del sito <a href="http://www.alimentibevande.it">www.alimentibevande.it</a> e newsletter periodica di aggiornamento professionale (IVA compresa)	€ 95,00
4 - ALIMENTI&BEVANDE (A&B) PLUS - Navigazione in tutte le sezioni del sito <a href="http://www.alimentibevande.it">www.alimentibevande.it</a> (IVA compresa)	€ 65,00
5 - ALIMENTI&BEVANDE (A&B) PLUS+ - Navigazione in tutte le sezioni del sito <a href="http://www.alimentibevande.it">www.alimentibevande.it</a> abbinata alle formule Standard o Base (IVA compresa)	€ 50,00
6 - MACCHINE ALIMENTARI (MAL) - 9 fascicoli cartacei e navigazione gratuita del sito <a href="http://www.macchinealimentari.it">www.macchinealimentari.it</a>	€ 45,00
7 - MACCHINE ALIMENTARI (MAL) ON LINE - 9 fascicoli in formato pdf e sfogliabile e navigazione gratuita del sito <a href="http://www.macchinealimentari.it">www.macchinealimentari.it</a>	€ 34,00
8 - ITALIAN FOODTECH (IFT) - Rivista internazionale in lingua inglese - Download gratuito dal sito <a href="http://www.italianfoodtech.it">www.italianfoodtech.it</a>	Gratuito

## TARIFFE COMBINATE

9 - ALIMENTI&BEVANDE (A&B) STANDARD (1) + MACCHINE ALIMENTARI (MAL) (6)	€ 125,00
10 - ALIMENTI&BEVANDE (A&B) BASE (2) + MACCHINE ALIMENTARI (MAL) (6)	€ 105,00
11 - ALIMENTI&BEVANDE (A&B) ON LINE (3) + MACCHINE ALIMENTARI (MAL) (7)	€ 119,00

## SCELGO LA SEGUENTE FORMULA

- 1** - A&B Standard € 90,00    **2** - A&B B Base € 70,00    **3** - A&B On line € 95,00    **4** - A&B Plus € 65,00  
 **5** - A&B Plus+ € 50,00    **6** - Mal € 45,00    **7** - Mal On line € 34,00    **8** - IFT Gratuito  
 **9** - A&B Standard + Mal € 125,00    **10** - A&B Base + Mal € 105,00    **11** - A&B On line + Mal € 119,00

## DATI PER LA SPEDIZIONE

Nome ..... Cognome.....  
Ragione Sociale.....  
Indirizzo ..... n.....  
Città ..... CAP ..... Prov.....  
E-mail per i servizi e le comunicazioni *on line* .....

## DATI PER LA FATTURAZIONE *(solo per le formule 3, 4, 5, e 11, se diversi dai dati per la spedizione)*

Ragione sociale .....  
Indirizzo..... n .....

Città ..... CAP ..... Prov.....  
P. IVA (obbligatorio) ..... C.F. (obbligatorio) .....

Tel. ..... Fax .....

E-mail .....

## TIPOLOGIA D'AZIENDA

Azienda agricola  Industria alimentare  Industria delle bevande  Industria macchine alimentari  Distribuzione alimentare  
 Ristorazione collettiva  Società consulenza/Consulente  ASL  Ente di ricerca  Altro.....

## MODALITÀ DI PAGAMENTO

Versamento su c/c postale n. 21747209, intestato a Point Vétérinaire Italie srl - Via Eritrea, 21 – 20157 Milano  
 Bonifico bancario IBAN IT89C0569601620000010074X07  
 Carta di credito (CartaSi, Visa, Mastercard)

Data ..... Firma e timbro.....