

vademecum allergie alimentari

1 Organizzazione generale

✓ COSA FARE

Formare TUTTO il personale, di cucina e sala, sulla gestione dei clienti con allergie alimentari

Identificare un referente che se ne occupa in prima persona

Tenere sempre disponibili alcuni piatti dedicati:

- » almeno 2 ricette salate e 2 dolci senza allergeni*
- » da preparare quando non si è nel pieno del servizio

Tenere aggiornata la lista degli allergeni presenti in ogni piatto del menù, comprese bevande e piatti fuori menù

Prevedere un sistema di comunicazione chiaro tra sala e cucina

Essere sempre onesti e trasparenti con il cliente: se non si è certi della sicurezza di un piatto, va detto chiaramente

*R.E. 1169/ 11

✗ COSA NON FARE

Non lasciare che le richieste su allergie siano gestite da personale non formato

Non pensare che:

- » una piccola quantità di allergene non faccia male
- » sia sufficiente togliere l'allergene da un piatto già pronto
- » intolleranze e allergie siano la stessa cosa

2 Gestione della cucina

✓ COSA FARE

Lavarsi accuratamente le mani prima di preparare un piatto per clienti con allergie alimentari

Indossare un grembiule monouso

Leggere SEMPRE le etichette

Preferire ingredienti puri e semplici, evitando semilavorati

Controllare sempre gli ingredienti (incluse salse, basi, condimenti, semilavorati), anche dei prodotti noti

Preparare i piatti in ordine:

- » prima piatti senza allergeni
- » poi con un allergene
- » poi con più allergeni

Etichettare tutti i prodotti stoccati indicando anche gli allergeni contenuti

✗ COSA NON FARE

Non utilizzare MAI:

- » l'acqua di cottura (già contaminata)
- » utensili, attrezzature, superfici o contenitori non puliti (ma non serve sanificarli)
- » il torcione (canovaccio), possibile fonte di contaminazione
- » l'olio della frittura già usato
- » sale e spezie non dedicate

Non sostituire ingredienti di una ricetta con altri con allergeni

3 Gestione della sala

✓ COSA FARE

Chiedere sempre attivamente se ci sono allergie alimentari

Consegnare SEMPRE il menù e l'eventuale lista delle pietanze e delle bevande fuori menù, con l'indicazione degli allergeni

Ascoltare attentamente il cliente e riportare le informazioni in modo preciso alla cucina

Favorire il dialogo diretto cliente-referente della cucina, soprattutto in caso di allergie importanti

Evidenziare le comande degli allergici in modo chiaro, con:

- » colore diverso
- » carattere più grande
- » dicitura "ALLERGIA" in evidenza

Confermare al momento del servizio che il piatto è adatto all'allergia segnalata

✗ COSA NON FARE

Non minimizzare ("ne mettiamo pochissimo", "è solo una traccia")

Non dare risposte approssimative sugli ingredienti

Non servire piatti non espressamente confermati dalla cucina

per saperne di più

