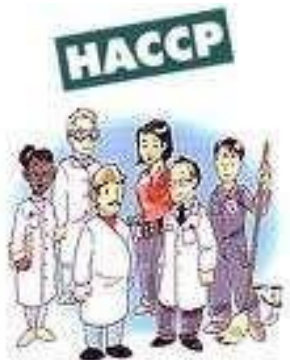




# Formazione del personale addetto in industrie alimentari



# PROGRAMMA DEL CORSO

## HACCP – I° - III° e IV° U.F.

- 1) Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare;
- 2) Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione;
- 3) Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP;
- 4) Approvvigionamenti materie prime.
- 5) Tecniche di Conservazione degli alimenti.
- 6) Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Igiene personale.
- 7) Allergie & Intolleranze alimentari\*
- 8) Metodi e tecniche di Individuazione e Controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.

\* Argomento di questa lezione



# REAZIONE AVVERSE AGLI ALIMENTI

```
graph TD; A[REAZIONE AVVERSE AGLI ALIMENTI] --> B[ALLERGIA]; A --> C[INTOLLERANZA]; B --> D[Definizione: Una risposta immunitaria anomala ed esagerata del sistema immunitario indotta dal contatto, dall'ingestione, inalazione e/o dall'esposizione a sostanze estranee normalmente innocue, denominate allergeni]; B --> E[Cause: il sistema immunitario produce anticorpi contro l'alimento, potenziale pericolo per l'organismo]; B --> F[Rimedio: eliminazione totale dell'alimento dalla dieta.]; C --> G[Definizione: Incapacità del metabolismo di sopportare, di tollerare un determinato alimento in seguito ad un'assunzione abbondante di esso. L'organismo "si ribella" perché non riesce a digerirlo correttamente]; C --> H[Cause: la carenza enzimatica impedisce la digestione dell'alimento]; C --> I[Rimedio: assunzione dell'alimento in piccole quantità];
```

## ALLERGIA

**Definizione:** Una risposta immunitaria anomala ed esagerata del sistema immunitario indotta dal contatto, dall'ingestione, inalazione e/o dall'esposizione a sostanze estranee normalmente innocue, denominate **allergeni**

**Cause:** il sistema immunitario produce anticorpi contro l'alimento, potenziale pericolo per l'organismo

**Rimedio:** eliminazione totale dell'alimento dalla dieta.

## INTOLLERANZA

**Definizione:** Incapacità del metabolismo di sopportare, di tollerare un determinato alimento in seguito ad un'assunzione abbondante di esso. L'organismo "si ribella" perché non riesce a digerirlo correttamente

**Cause:** la carenza enzimatica impedisce la digestione dell'alimento

**Rimedio:** assunzione dell'alimento in piccole quantità

Obblighi di indicazione per Prodotti venduti sfusi	Obblighi di indicazione per Prodotti somministrati
Elenco di tutti gli ingredienti per singolo prodotto (compresi gli allergeni)	Indicazione dei soli allergeni
Reg. UE 1169/2011 (Regolamenta le modalità di etichettatura dei prodotti confezionati e non)	Reg. UE 1169/2011 (Regolamenta le modalità di etichettatura dei prodotti confezionati e non)

L'allegato II del Reg.UE 1169/2011 elenca tutte le sostanze che devono essere messe in risalto nell'etichetta in quanto allergeni o prodotti che provocano intolleranze

## ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011

### Elenco Allergeni

#### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

---

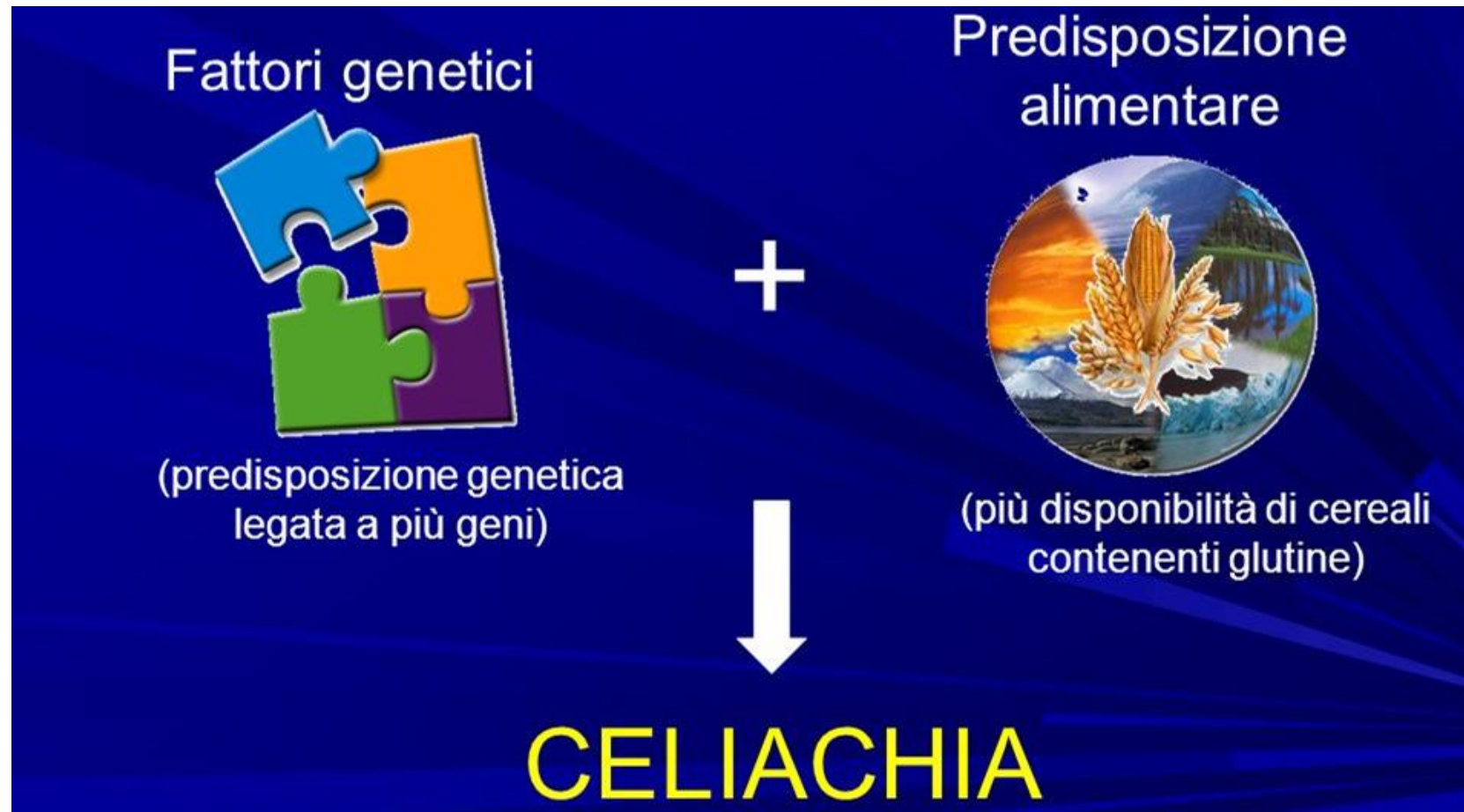
# **ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI**

**PROF. LUCA MOSCHETTI**

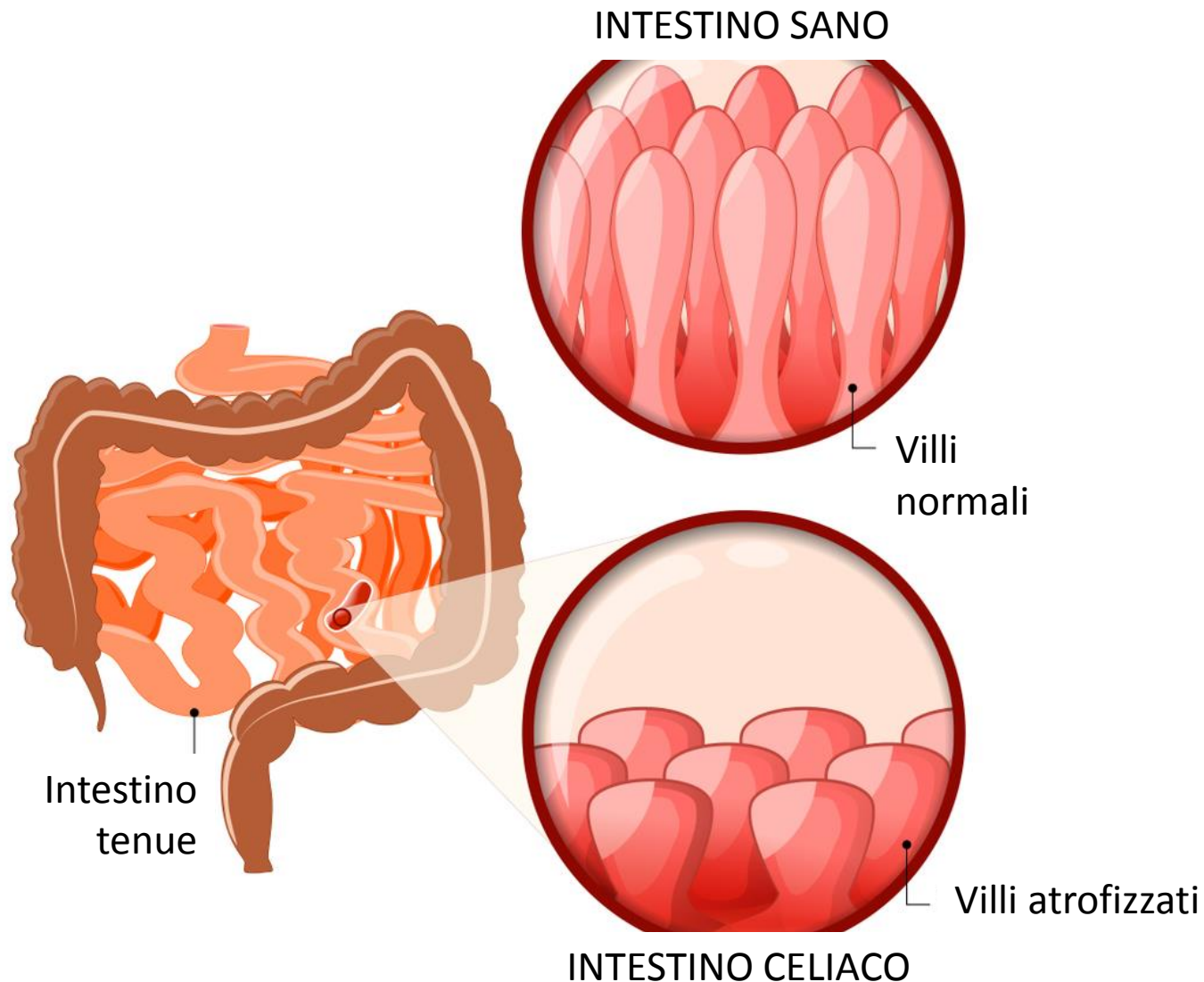


# Cos'è la celiachia?

È un'enteropatia (malattia dell'intestino) auto-infiammatoria permanente, con tratti di auto-immunità, scatenata dall'ingestione di **glutine** in soggetti geneticamente predisposti



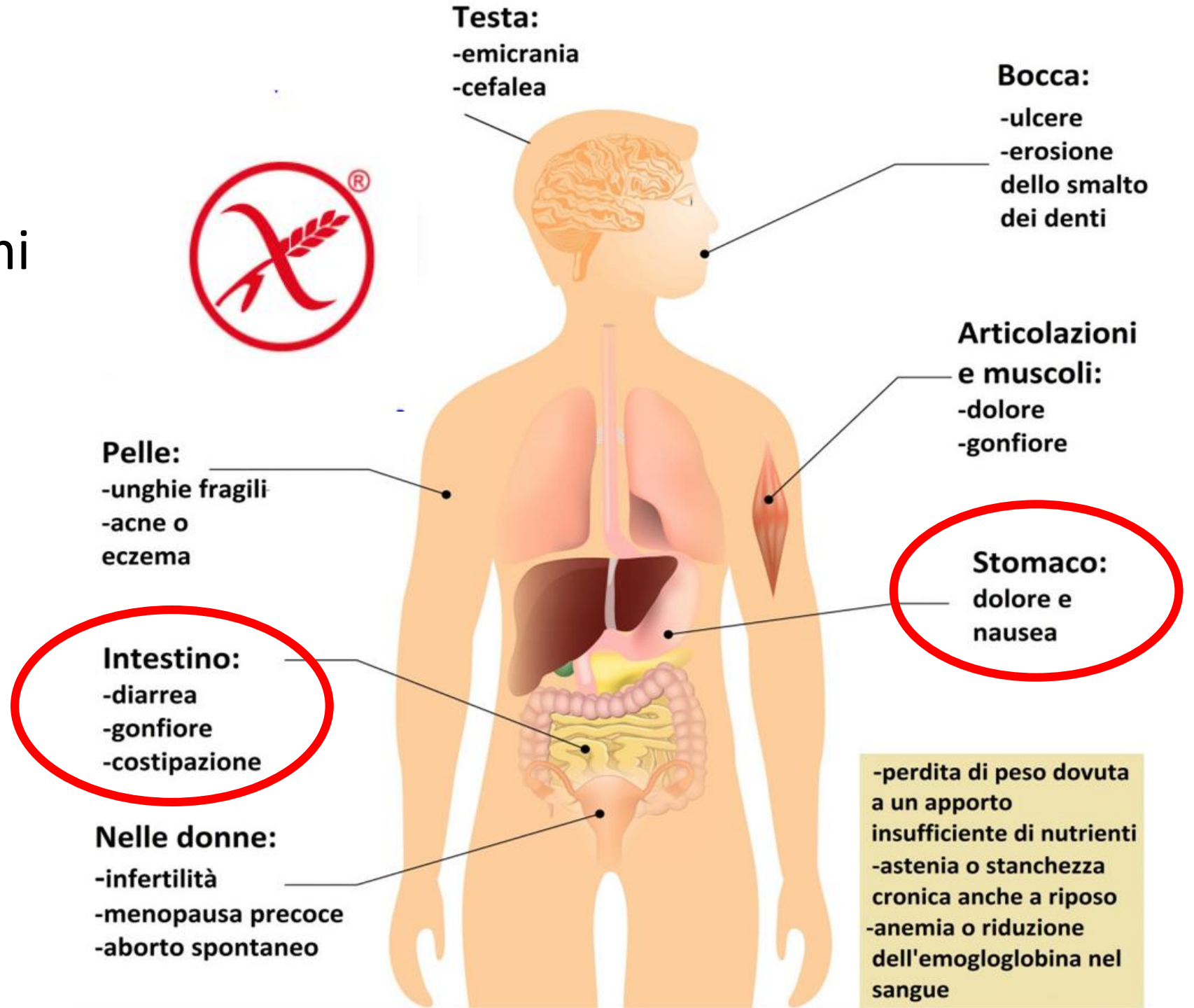
# Cosa causa la celiachia?



L'ingestione di glutine causa una risposta immunitaria che genera un'inflammatione cronica (duratura nel tempo) e abnorme a livello dell'intestino tenue, che a sua volta danneggia i tessuti dell'intestino e porta alla scomparsa dei villi intestinali, importanti per l'assorbimento dei nutrienti



Quali sono i sintomi della celiachia?



# Come si “cura” la celiachia?



La dieta aglutinata (priva di glutine) è l’unica terapia disponibile per la celiachia, va eseguita con rigore per tutta la vita escludendo rigorosamente tutti gli alimenti che contengono glutine ed evitando ogni trasgressione

Inoltre è necessario ridurre il più possibile le contaminazioni, i rischi di “assunzione nascosta” di glutine a causa di comportamenti errati

Delibera n.180/2018 - Linee di indirizzo regionali inerenti la preparazione/somministrazione di alimenti non confezionati senza glutine diretti al consumatore finale

Indica:

I requisiti strutturali e gestionali necessari per una corretta conduzione di un'attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti senza glutine destinati direttamente al consumatore finale

Predisposizione di un corso di formazione professionale specifico in tema di celiachia per alimentaristi, differenziando destinatari, contenuti e durata dello stesso in relazione alla tipologia dell'attività alimentare

---

**ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI**  
**LA CELIACHIA**

**PROF. LUCA MOSCHETTI**