

**APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO
EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011
relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori**

PROCEDURE PER LA GESTIONE DI PRODOTTI CONTENENTI SOSTANZE ALLERGENICHE
(elenco III bis della Direttiva 2003/13/CE, aggiornato con la Direttiva 2006/142/CE)

- In riferimento alla normativa in oggetto, siamo a comunicare che il Centro Cottura di Castelfranco Piandisco' (AR) ha elaborato una propria procedura operativa al fine di gestire il rischio derivante dalla manipolazione di alimenti identificati come allergeni, di cui all'elenco allegato.
- La procedura prevede modalità operative finalizzate ad evitare che sostanze allergeniche vadano a contaminare gli alimenti destinati ai bambini con conclamata allergia od intolleranza certificata da medico curante o allergologo.
- Gli addetti, durante tutte le fasi di preparazione, seguono scrupolosamente le ricette indicate dal menù giornaliero; ciò permette di gestire al meglio i pasti destinati a bambini affetti da allergia/intolleranza alimentare ed evitare che sostanze diverse da quelle previste contaminino gli alimenti.
- Il menù è stato strutturato in modo tale da prevedere, per i bambini affetti da allergia/intolleranza alimentare, dei pasti sostitutivi nutrizionalmente comparabili a quelli destinati agli altri alunni.

ELENCO DEGLI ALLERGENI IN USO AL CENTRO COTTURA DI CASTELFRANCO
PIANDISCO'

1. Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
2. Uova e relativi prodotti
3. Pesce e relativi prodotti
4. Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
5. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti; *l'elenco è esaustivo e non comprende i pinoli*
6. Sedano e relativi prodotti
7. Senape e relativi prodotti
8. anidride solforosa (E220) e metabisolfito di sodio (E223) (come possibile contaminante in tracce)

In fede

La Responsabile dell'autocontrollo


M. Missis