















Categoria		Giorno di gara	
Squadra o cognome e nome		Pietanza	

Tabella dei 14 allergeni alimentari: segnare con una X la famiglia degli allergeni presenti nel piatto.

	Cereali contenenti glutine	<i>Indica nel dettaglio</i>			
	Crostacei e derivati		Uova e derivati		Pesce e derivati
	Arachidi e derivati		Soia e derivati		Latte e derivati
	Frutta a guscio e derivati	<i>Indica nel dettaglio</i>			
	Sedano e derivati		Senape e derivati		Semi di sesamo e derivati
	Anidride solforosa e solfiti		Lupino e derivati		Molluschi e derivati

Direttiva allergeni alimentari: cosa dice la normativa

Ai sensi del *Regolamento Europeo 1169/2011*, vige per gli operatori del settore alimentare l'**obbligo di informare la clientela sulla presenza di allergeni** nelle pietanze servite nel proprio menù.

Tale documento di legge è un vero e proprio testo unico che raccoglie in sé tutte le norme da seguire per la corretta **gestione degli allergeni alimentari**, e stabilisce che essi vengano comunicati tramite un elenco da esporre in bella vista in ogni attività del settore alimentare, in modo che il cliente possa essere consultabile chiaramente e senza equivoci, così da evitare gli

eventuali ingredienti potenzialmente dannosi per lui.