





FEDERALBERGHI
Federazione delle Associazioni Italiane Alberghi e Turismo

TACCUINO DEGLI ALLERGENI NOTEBOOK OF THE ALLERGENS

Informazioni per il personale e per gli ospiti // *Information for the staff and for the guests*

A cura di Alessandro Massimo Nucara, Federica Bonafaccia e Antonio Griesi
Progetto grafico di Francesca Arena

**EDIZIONI ISTA Istituto Internazionale di Studi, Formazione e Promozione
Turistico Alberghiera “Giovanni Colombo”**

via Toscana 1, 00187, Roma

Copyright © 2015 Federalberghi & Format

La traduzione, l'adattamento totale o parziale, la riproduzione con qualsiasi mezzo (compresi i microfilm, i film, le fotocopie), nonché la memorizzazione elettronica, sono riservati per tutti i Paesi.

INDICE

INDEX

INTRODUZIONE

INTRODUCTION

AVVISO IMPORTANTE

IMPORTANT NOTICE

CEREALI CONTENENTI GLUTINE

CEREALS CONTAINING GLUTEN

CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF

UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

EGGS AND PRODUCTS THEREOF

PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

FISHES AND PRODUCTS THEREOF

ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF

SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

MILK AND PRODUCTS THEREOF (INCLUDING LACTOSE)

FRUTTA A GUSCIO

NUTS.

SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

CELERY AND PRODUCTS THEREOF

SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF

SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO

SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

LUPIN AND PRODUCTS THEREOF

MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF

ANNOTAZIONI

NOTES

PROCEDURE INFORMATIVE SUGLI ALLERGENI

INFORMATION PROCEDURES ON ALLERGENS

REGISTRO

REGISTER

INTRODUZIONE

INTRODUCTION

La presenza di un allergene nel cibo, anche se in piccole quantità, può determinare problemi anche gravi, persino fatali, se ingerito da una persona allergica a quella sostanza.

Le persone affette da allergie alimentari devono quindi evitare completamente l'elemento che provoca i sintomi e, a tal fine, hanno necessità di informazioni sugli ingredienti contenuti in alimenti e bevande.

Tale esigenza aumenta quando si mangia fuori casa, e si avverte ancor di più quando ci si trova in un paese straniero, dove si parla una lingua e vigono abitudini alimentari diverse dalle proprie.

Questo taccuino è stato realizzato da **Federalberghi** con l'obiettivo di:

- consentire alle persone affette da allergie di consumare i propri pasti in hotel senza preoccupazioni;
- fornire agli alberghi uno strumento per far sentire a proprio agio i clienti e ad adempiere correttamente gli obblighi informativi previsti dalla legge.

The presence of an allergen in the food, even if in small quantities, can cause serious problems, even fatal, if ingested by a person allergic to that substance.

People with food allergies must therefore completely avoid the item that causes the symptoms and, for this reason, they need information on ingredients contained in food and beverages.

This need increases when you eat outside the home and even more so when you are in a foreign country, where they speak a language and apply eating habits different from your own.

*This notebook has been realized by **Federalberghi** with the aim of:*

- enabling people with allergies to consume their meals at the hotel without worries;*
- providing a tool to the hotels to make people feel at ease and to properly fulfill the obligations specified by law.*

AVVISO IMPORTANTE IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.



CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTEN



CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS
AND PRODUCTS THEREOF



UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS
AND PRODUCTS THEREOF



PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH
AND PRODUCTS THEREOF



ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS
AND PRODUCTS THEREOF



SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
SOYBEANS
AND PRODUCTS THEREOF



LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
MILK
AND PRODUCTS THEREOF



FRUTTA
A GUSCIO
NUTS



SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
CELERY
AND PRODUCTS THEREOF



SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
MUSTARD
AND PRODUCTS THEREOF



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS
AND PRODUCTS THEREOF



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES



LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN
AND PRODUCTS THEREOF



MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS
AND PRODUCTS THEREOF

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

CEREALI CONTENENTI GLUTINE.

CEREALS CONTAINING GLUTEN.



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 destrosio¹;
- (b) maltodestrine a base di grano¹;
- (c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- (d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Namely: **wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut** or their hybridised strains, and products thereof.

EXCEPT:

- (a) wheat based glucose syrups including dextrose¹;
- (b) wheat based maltodextrins¹;
- (c) glucose syrups based on barley;
- (d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;

SONO CONTENUTI NELLE SEGUENTI PREPARAZIONI* / ARE CONTAINED IN THE FOLLOWING COURSES AND BEVERAGES*

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. // And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.

* Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare

la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

**CROSTACEI
E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.****CRUSTACEANS
AND PRODUCTS THEREOF.**

SONO CONTENUTI NELLE SEGUENTI PREPARAZIONI* / ARE CONTAINED IN THE FOLLOWING COURSES AND BEVERAGES*

* Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the

preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

**UOVA
E PRODOTTI A BASE DI UOVA.****EGGS
AND PRODUCTS THEREOF.**

SONO CONTENUTI NELLE SEGUENTI PREPARAZIONI* / ARE CONTAINED IN THE FOLLOWING COURSES AND BEVERAGES*

* Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the

preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

FISHES
AND PRODUCTS THEREOF.



(b) *gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.*

(b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.

SONO CONTENUTI NELLE SEGUENTI PREPARAZIONI* / ARE CONTAINED IN THE FOLLOWING COURSES AND BEVERAGES*

* Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. *II Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the*

preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

**ARACHIDI
E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.****PEANUTS
AND PRODUCTS THEREOF.**

SONO CONTENUTI NELLE SEGUENTI PREPARAZIONI* / ARE CONTAINED IN THE FOLLOWING COURSES AND BEVERAGES*

* Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the

preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA.

SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF.



TRANNE:

- (a) olio e grasso di soia raffinato¹;
- (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.

EXCEPT:

- (a) fully refined soybean oil and fat¹;
- (b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
- (c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
- (d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.

SONO CONTENUTI NELLE SEGUENTI PREPARAZIONI* / ARE CONTAINED IN THE FOLLOWING COURSES AND BEVERAGES*

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. // And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.

* Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare

la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

**LATTE E PRODOTTI A BASE
DI LATTE** (INCLUSO LATTOSIO).

MILK AND PRODUCTS THEREOF (INCLUDING LACTOSE).



TRANNE:

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

(b) *lattiolo*.

EXCEPT:

(a) *when used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;*

(b) *lactitol*.

SONO CONTENUTI NELLE SEGUENTI PREPARAZIONI* / ARE CONTAINED IN THE FOLLOWING COURSES AND BEVERAGES*

* Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. *II Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the*

preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagù (*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.

almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.

preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

**SEDANO
E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.****CELERY
AND PRODUCTS THEREOF.**

SONO CONTENUTI NELLE SEGUENTI PREPARAZIONI* / ARE CONTAINED IN THE FOLLOWING COURSES AND BEVERAGES*

* Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the

preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

MUSTARD
AND PRODUCTS THEREOF.



SONO CONTENUTI NELLE SEGUENTI PREPARAZIONI* / ARE CONTAINED IN THE FOLLOWING COURSES AND BEVERAGES*

* Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. *II Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the*

preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

**SEMI DI SESAMO
E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.**
**SESAME SEEDS
AND PRODUCTS THEREOF.**



SONO CONTENUTI NELLE SEGUENTI PREPARAZIONI* / ARE CONTAINED IN THE FOLLOWING COURSES AND BEVERAGES*

* Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the

preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES.



10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.

SONO CONTENUTI NELLE SEGUENTI PREPARAZIONI* / ARE CONTAINED IN THE FOLLOWING COURSES AND BEVERAGES*

* Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. *// Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the*

preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

**LUPINI
E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.****LUPIN
AND PRODUCTS THEREOF.**

SONO CONTENUTI NELLE SEGUENTI PREPARAZIONI* / ARE CONTAINED IN THE FOLLOWING COURSES AND BEVERAGES*

* Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the

preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

MOLLUSCS
AND PRODUCTS THEREOF.



SONO CONTENUTI NELLE SEGUENTI PREPARAZIONI* / ARE CONTAINED IN THE FOLLOWING COURSES AND BEVERAGES*

* Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the

preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

PROCEDURE INFORMATIVE SUGLI ALLERGENI

INFORMATION PROCEDURES ON ALLERGENS

Quando un ospite chiede informazioni sugli ingredienti contenuti in un piatto o in una bevanda, si deve fornire una risposta accurata.

In caso di dubbi, occorre consultare un altro membro (più esperto) dello staff prima di rispondere.

Se l'informazione richiesta non è disponibile, l'ospite ne deve essere messo al corrente.

Questo taccuino contiene l'elenco delle preparazioni che contengono sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Il taccuino è conservato in albergo, in un posto accessibile a tutto il personale, che ha facoltà di consultarlo liberamente.

Deve essere mostrato all'ospite che chieda di ricevere informazioni sull'argomento.

Ogni variazione delle informazioni contenute nel taccuino deve essere tempestivamente registrata a cura del responsabile in servizio.

Tutto il personale è tenuto ad attenersi alle suddette istruzioni ed a firmare il registro, per confermare di aver letto le procedure e di averle comprese.

When a guest asks for information about the ingredients contained in a course or a beverage, you have to provide an accurate response.

If in doubt, ask another (more senior) member of staff before responding.

If the required information is not available, you should say so.

This notebook contains the list of courses and beverages containing substances or products causing allergies or intolerances.

The notebook is kept at the hotel, in a place accessible to all the staff, that may consult it freely.

It must be shown to the guest requesting to receive information on the subject.

Any variation in information contained in the notebook must be promptly recorded by the manager on duty.

All the staff is required to follow the above instructions and to sign the register, to confirm that he/she has read and understood the procedures.

REGISTER

ALBERGO / HOTEL

Confermo di aver letto e compreso le procedure informative sugli allergeni *
*I Confirm that I have read and understood the information procedures on allergens**

[illegible]

* il registro deve essere firmato in occasione della prima informativa e ogni volta che le procedure vengono aggiornate / *the register must be signed on first reading the information and whenever procedures are updated.*

Federalberghi è la principale organizzazione imprenditoriale del settore turistico-ricettivo in Italia, alla quale aderiscono più di 27.000 alberghi, di tutte le dimensioni, 131 associazioni territoriali e 19 unioni regionali.

L'associazione rappresenta gli interessi degli albergatori nei confronti delle istituzioni e delle organizzazioni sindacali.

Federalberghi è membro di Confturismo, Confcommercio ed Hotrec, la Confederazione europea degli hotel e dei ristoranti .

Il Presidente è Bernabò Bocca, il Direttore Generale è Alessandro Massimo Nucara.

Federalberghi is the main association representing hotels and similar establishments in Italy, with a voluntary membership of more than 27,000 hotels, of all sizes, 131 local associations and 19 regional associations.

The Association represents the hospitality businesses vis-à-vis the institutions and unions.

Federalberghi is a member of Confturismo, Confcommercio and Hotrec, the umbrella association of hotels and restaurants in Europe.

The President is Bernabò Bocca, the Chief Executive Officer is Alessandro Massimo Nucara.



FEDERALBERGHI
Federazione delle Associazioni
Italiane Alberghi e Turismo

www.federalberghi.it