## ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE DELLA SCHEDA 7 (Tabella alla pagina successiva)

(Vedi Manuale Haccp Par.08 per i dettagli sulla gestione degli allergeni e la prevenzione delle cross contaminazioni)

- 1) Scrivere su cartelli o in registri esposti al pubblico, la seguente frase
  - "Per qualsiasi informazione sulle sostanze che possono provocare allergie o intolleranze, è possibile consultare l'apposita documentazione (Allegato al Manuale Haccp-Scheda 7) che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".
- 2) Compilare la tabella riportata nella SCHEDA 7.
  - Nella colonna "A" scrivere le pietanze ed i prodotti proposti, utilizzare più schede se i prodotti sono numerosi.
  - Nelle colonne "B" barrare i quadretti in corrispondenza degli allergeni presenti nel prodotti.
- 3) Il personale in servizio deve utilizzare la SCHEDA 7 per fornire le informazioni sugli allergeni richieste dai clienti e per dimostrare all'Autorità Sanitaria la corretta gestione e documentazione della comunicazione.
- 4) Aggiornare nel tempo con le nuove pietanze proposte, non è necessario cancellare quelli non più somministrati.

SCHEDA 7 COMUNICAZIONE DEGLI ALLERGENI PER ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE (ai sensi dell'Art.44 del Reg.UE 1169/11 e della circolare Ministero della Salute del 6/2/2015) FIRMA RESP AUTOCONTROLLO /DELEGATO														
A Elenco dei prodotti somministrati	B 1. Cereali contenenti glutine Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi bridati e prodotti derivati	B 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.	B 3. Uova e prodotti a base di uova.	B 4. Pesce e prodotti a base di pesce	B 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	B 6. Soia e prodotti a base di soia	B 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	B 8. Frutta a guscio Mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti	B 9. Sedano e prodotti a base di sedano	B 10. Senape e prodotti a base di senape	B 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	B 12. Anidride solforosa e solfiti In concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	B 13. Lupini e prodotti a base di lupini	B 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.