

"Decalogo allergeni in cucina"

La percentuale dei clienti allergici è in costante aumento e per questo il personale del locale (sia addetto alla fase di preparazione che a quella del servizio) deve essere preparato a gestire in sicurezza tutto il processo. Una volta avvisato della presenza di un soggetto allergico, il personale di cucina, allertato da quello di sala, provvederà a mettere in atto tutte le procedure che assicurano una preparazione esente da rischi. Queste brevi indicazioni, non esaustive, si prefiggono di aiutare il personale di cucina a porre attenzione a fasi rischiose e individuare, tra le tante disponibili, una soluzione.



Di seguito alcune semplici regole cui attenersi per gestire praticamente gli allergeni

1. Leggere sempre le etichette dei prodotti utilizzati in cucina: un prodotto simile, o anche uguale ma di diverso produttore, può contenere allergeni non presenti nel prodotto abitualmente utilizzato. Gli allergeni sono facilmente individuabili in quanto ben evidenziati in etichetta.
2. Attenzione agli allergeni impensabili: ad esempio, frumento nella salsa di soia, uova (lisozima) nei formaggi...
3. Consegnare ai clienti un menù con evidenziata la possibilità di avere maggiori informazioni dal cameriere e la disponibilità di un menù indicante gli allergeni. La richiesta del cliente sarà importante informazione per il personale di sala che allenterà prontamente il personale di cucina sulla presenza di un cliente allergico.
4. Individuare una persona formata in cucina che si occuperà in prima persona del pasto del soggetto allergico: in questo modo ci saranno meno rischi di disattenzioni.
5. Prima del servizio di un cliente allergico indossare un grembiule monouso, lavarsi bene le mani e pulire con cura i piani di lavoro (non occorre sanificare, basta detergere con cura, rimuovendo fisicamente l'allergene).
6. Disporre di pentolame diversificato (basterà una piccola batteria di pentole e pochi mestoli): la differenza di forma creerà un allerta costante al personale di cucina.
7. Non utilizzare mestoli in modo promiscuo durante la cottura: un residuo di un allergene presente su un cucchiaio può essere fonte di gravissimi problemi.
8. Identificare con un segnale ben chiaro per personale di cucina e di sala i piatti destinati a clienti allergici: in caso di pietanze simili è fondamentale che il personale di sala abbia un segnale inequivocabile che gli permetta di non sbagliare consegna. Inoltre la pietanza non deve essere portata dal cameriere insieme a pietanze con allergeni.
9. Cercare di ridurre al massimo la possibilità di contaminazione: dopo l'uso riporre gli allergeni in modo da evitare possibili contaminazioni (chiudere bene i sacchetti di sesamo, pulire immediatamente le eventuali gocce di salsa di soia...).
10. Cercare di addensare le salse con farine o amidi senza glutine.
11. Evitare di allungare le salse con l'acqua di cottura del bollipasta.
12. Attenzione all'olio di frittura usato: gli allergeni passano nel liquido. Nel caso di cliente allergico usare sempre olio nuovo (facendo attenzione a quello d'arachide).
13. Attenzione al sale: se lo si preleva dal contenitore con le mani non perfettamente pulite gli allergeni (cereali contenenti glutine, ad esempio) possono rimanere all'interno. In caso di cliente allergico aprire una nuova confezione.

