



**FEDERALBERGHI**  
Federazione delle Associazioni Italiane Alberghi e Turismo

**ISOLA D'ELBA**

# TACCUINO DEGLI ALLERGENI NOTEBOOK OF THE ALLERGENS

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





**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.





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



---

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

---

Area containing horizontal dotted lines for listing food items or courses.

---

\* 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) latticolo.

**EXCEPT:**

(a) whey 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\***

Area with horizontal dotted lines for listing food and beverage preparations containing milk products.

\* 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.

**FRUTTA  
A GUSCIO.  
NUTS.****VALE A DIRE:**

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

**NAMELY:**

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.

**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.

**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.*

SENAPE  
E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.

MUSTARD  
AND PRODUCTS THEREOF.



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

Series of horizontal dotted lines for listing food and beverage preparations.

\* 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.





**ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLFITI .**  
**SULPHUR DIOXIDE  
AND SULPHITES.**



**IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A:**

10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

**AT CONCENTRATIONS OF MORE THAN:**

10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> 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.



# MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

## MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF.



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

Area with horizontal dotted lines for listing allergen-containing preparations.

\* 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.

---

ANNOTAZIONI / NOTES

---

Area for notes with horizontal dotted lines.

## 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 chiede 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.***

## REGISTRO 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\**

Nome e Cognome / Name and Surname	Data / Date	Firma / Signature
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

\* 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](http://www.federalberghi.it)