



# Preparare gli studenti alla seconda prova scritta dell'Esame di Stato: focus su HACCP e allergeni

La seconda prova scritta dell'Esame di Stato rappresenta un momento cruciale per valutare le competenze acquisite dagli studenti degli Istituti Alberghieri in un ambito di fondamentale importanza per la sicurezza alimentare e la tutela dei consumatori: la corretta gestione del sistema HACCP e la comunicazione degli allergeni.

Le probabilità che l'insegnante di Scienza e cultura dell'alimentazione possa essere coinvolto nella stesura di una prova riferita a questo ambito sono elevate, in quanto il terzo degli otto **"nuclei tematici fondamentali d'indirizzo"** correlati alle competenze" fa esplicito riferimento alla ***"Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy"***.

I frequenti casi di cronaca di intossicazioni alimentari o reazioni allergiche dovute a errori nella gestione degli allergeni evidenziano come una corretta preparazione degli studenti su queste tematiche rappresenti un passaggio formativo facilmente inquadrabile anche in riferimento allo svolgimento di tematiche trasversali di **Educazione civica**.

Nello specifico, il sistema **HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points), disciplinato dal **Regolamento (CE) n. 852/2004**, rappresenta un approccio preventivo e sistematico alla sicurezza alimentare. Esso si basa sull'identificazione e la valutazione dei pericoli associati a ogni fase del processo produttivo, dalla ricezione delle materie prime alla somministrazione del prodotto finito.

La corretta applicazione del sistema HACCP è un requisito imprescindibile per tutte le attività del settore alimentare, dalla produzione alla somministrazione.

L'aumento delle intolleranze e delle allergie alimentari, inoltre, ha reso la **gestione degli allergeni** una sfida cruciale per la ristorazione moderna. Il **Regolamento (UE) n. 1169/2011**, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, ha infatti introdotto l'**obbligo** di indicare la presenza di **allergeni** negli alimenti.

Da un punto di vista squisitamente didattico, i **punti chiave per un'adeguata preparazione della seconda prova scritta dell'EdS** sono riferibili a:

- **principi dell'HACCP**: analisi dei pericoli, individuazione dei punti critici di controllo (CCP), definizione dei limiti critici, procedure di monitoraggio, azioni correttive, verifica e documentazione;
- **applicazione pratica**: simulazione di casi studio in diversi contesti (ristorazione, produzione, distribuzione), identificando i pericoli specifici e definendo le relative misure preventive;
- **conoscenza degli allergeni più comuni** (elencati nell'allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011) e delle loro caratteristiche;
- modalità di **comunicazione degli allergeni** (menù, cartelli, informazioni verbali), con un focus sulla chiarezza, completezza e accessibilità delle informazioni.

Dato che la tutela del consumatore in materia di salubrità degli alimenti e potenziale presenza di allergeni è un diritto fondamentale, sancito sia a livello nazionale che europeo, le autorità competenti (come, ad esempio, ASL e NAS) effettuano controlli periodici per verificare il rispetto delle normative e sono tenuti a intervenire in caso di segnalazioni di non conformità.

La preparazione da garantire agli studenti, pertanto, può includere espliciti riferimenti al **quadro sanzionatorio**: la mancata o errata applicazione delle normative in materia di **HACCP** può comportare sanzioni severe per gli OSA. Il Decreto Legislativo n. 193/2007, che disciplina le sanzioni amministrative in materia di sicurezza alimentare, prevede infatti sanzioni pecuniarie che variano da 1.000 a 6.000 €.

Altrettanto significativo è il quadro sanzionatorio previsto dalle normative in vigore in Italia in riferimento alla comunicazione degli **allergeni**. È importante che i futuri professionisti abbiano chiaro che, se un cliente dovesse subire uno shock anafilattico a causa della mancata o errata comunicazione della presenza di allergeni in un alimento somministrato, l'operatore del settore alimentare potrebbe incorrere in diverse responsabilità legali:

- **responsabilità civile**: l'operatore potrebbe essere chiamato a risarcire i danni subiti dal cliente, sia patrimoniali (spese mediche, mancato guadagno) sia non patrimoniali (dolore, sofferenza, stress). L'importo del risarcimento può variare in base alla gravità delle conseguenze e alla capacità economica dell'operatore;
- **responsabilità penale**: nei casi più gravi, come ad esempio se lo shock anafilattico dovesse causare lesioni gravi o addirittura il decesso del cliente, l'operatore potrebbe essere accusato di lesioni personali colpose o omicidio colposo. Le pene previste per questi reati possono variare dalla reclusione alla multa, in base alla gravità del fatto e alle circostanze specifiche;
- **responsabilità amministrativa**: oltre alle sanzioni pecuniarie previste dal Decreto Legislativo n. 193/2007 per la mancata o errata indicazione degli allergeni (da 2.000 a 16.000 euro), l'operatore potrebbe subire ulteriori sanzioni amministrative, come la sospensione o la revoca dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività.

## CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE DEGLI STUDENTI

Garantire un'adeguata formazione ai maturandi è pertanto un compito di fondamentale importanza, che rende necessaria l'adozione di metodologie didattiche attive e coinvolgenti, che prevedano:

- **simulazioni** di situazioni reali, in cui gli studenti devono applicare le conoscenze acquisite;
- analisi di **casi studio**, tratti dalla cronaca o dalla pratica professionale, per comprendere le conseguenze di non conformità igienico-sanitarie e analisi di sentenze di tribunali relative a casi di responsabilità civile o penale per

mancata o errata comunicazione degli allergeni;

- **incontri con esperti** del settore (avvocati, medici, rappresentanti delle associazioni dei consumatori) per approfondire gli aspetti legali e sanitari;
- **role playing**, per simulare situazioni reali, in cui gli studenti devono gestire le richieste dei clienti in merito agli allergeni e affrontare eventuali emergenze;
- **visite didattiche** a strutture del settore alimentare, per osservare l'applicazione pratica delle normative.

In conclusione, la tanto agognata "maturità" dovrebbe prevedere l'acquisizione della consapevolezza del fatto che la corretta gestione degli allergeni è tanto un obbligo di legge, quanto un dovere etico e professionale nei confronti dei consumatori.

La salute e la sicurezza dei clienti, infatti, dipendono dalla competenza e dalla responsabilità degli operatori del settore alimentare.



Questi due argomenti sono affrontati in modo completo nella nuova edizione 2025 del corso *Scienza e cultura dell'alimentazione*, di Luca La Fauci, edito da Markes.

In particolare, segnaliamo:

- Volume classe terza, Unità 1 (Introduzione allo studio degli alimenti), Capitolo 2: Gestire in sicurezza gli alimenti
- Volume classe quarta, Unità 4 (Imballare ed etichettare gli alimenti), Capitolo 14: Le etichette alimentari
- Volume classe quinta, Unità 1 (Igiene e sicurezza degli alimenti), Capitolo 6: Sicurezza alimentare: normativa, controlli e sistema HACCP
- Volume classe quinta, Unità 3 (*Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie*), Capitolo 14: *Allergie e intolleranze alimentari*.

## L'AUTORE

**Luca La Fauci** è autore, per Rizzoli Education, di testi scolastici dedicati alle discipline Scienza e Cultura dell'Alimentazione e Scienza degli Alimenti.

\* ALLEGATO G (Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato – ISTITUTO



# News

PROFESSIONALE Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera) del D.M. 15/06/2022 "Decreto recante i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione negli istituti professionali ai sensi dell'articolo 17, commi 5 e 6, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62"