



GRUPPO MAURIZI
Sicurezza Alimentare | Sicurezza Ambientale | Sicurezza sul Lavoro

RISTORAZIONE E ALLERGENI: GLI ADEMPIMENTI PREVISTI DAL REG 1169/11/UE

Dal 13 dicembre 2014 le informazioni relative agli allergeni DEVONO essere disponibili ai consumatori anche per le attività di somministrazione. Con una nota del 6 febbraio 2015 il Ministero della Salute ha dato indicazioni in merito ai ristoranti, mense, scuole, ospedali, servizio catering ed anche a chi somministra per mezzo di un veicolo o di un supporto fisso o mobile

Tali informazioni possono essere riportate sui menù, su appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente.

Nel caso in cui si utilizzino sistemi elettronici di tipo “applicazioni per smartphone”, codice a barre, codice QR etc., questi non possono essere in ogni caso predisposti quali unici strumenti per riportare le dovute informazioni, in quanto non facilmente accessibili a tutta la popolazione e dunque non sufficientemente idonei allo scopo.

Possano essere utilizzate diciture quali:

1. L'operatore del settore alimentare si limiti ad indicare per iscritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo: *“le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio”*;
2. l'operatore del settore alimentare riporti, per iscritto, sul menù, sul registro o su apposito cartello, una dicitura del tipo: *“per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”*.

È comunque necessario che, in ciascuna delle ipotesi sopra menzionate, le informazioni dovute ai sensi del Regolamento 1169/2011, risultino da idonea documentazione scritta, facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale, di cui il personale avrà preventivamente preso visione e conoscenza con contestuale approvazione per iscritto.

La scelta circa la modalità da utilizzare per render edotto il consumatore finale è rimessa alla discrezionalità dell'operatore, che sceglierà la soluzione più idonea a seconda della propria organizzazione e dimensione aziendale

Gruppo Maurizi come sempre è a vostra disposizione per ulteriori chiarimenti e vi suggerisce una modalità di presentazione scritta degli allergeni presenti (Vedi allegato). Si fa presente che il documento per essere valido ai sensi delle richieste ministeriali dovrà essere controfirmato da tutto il personale in servizio