Allergeni: sono ufficiali le sanzioni fino a 40 mila euro

agenda-degli-allergeni-594db4c7

È stato ufficialmente pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dello scorso 8 febbraio il decreto legislativo n. 231/2017, che introduce le sanzioni per la mancata indicazione, in forma scritta, della presenza di allergeni nei prodotti somministrati all'interno dei pubblici esercizi. In pratica, ogni bar, ristorante, pizzeria e qualsiasi attività di somministrazione di alimenti e bevande, deve dotarsi di un documento ("agenda degli allergeni") che informi la clientela sulla presenza di uno o più dei 14 prodotti che possono generare allergie od intolleranze alimentari.

L'elenco, predisposto a livello europeo, comprende ingredienti di utilizzo molto diffuso (come ad esempio il latte, le farine, la frutta a guscio), ma anche alimenti che c'entrano poco con le tradizioni gastronomiche del nostro Paese (come i lupini, la senape, il sesamo). La mancata indicazione di tali allergeni espone l'esercente a pesanti sanzioni pecuniarie, che possono arrivare fino a 40 mila euro (sono previsti "sconti" fino ad un terzo per le micro-imprese, ma l'importo rimane comunque molto elevato).

Come fare per mettersi in regola? L'Associazione Provinciale Pubblici Esercizi (APPE) suggerisce di utilizzare il programma messo a disposizione gratuitamente per i propri associati, utilizzabile direttamente online (con computer, tablet e perfino da smartphone) attraverso un "nome utente" e "password" che vengono forniti ai soci in regola con il versamento della quota associativa.

Tramite il semplice inserimento di poche informazioni (nome del piatto, "portata" e allergeni presenti), in breve tempo è possibile realizzare la propria "agenda degli allergeni" che va stampata, fatta firmare dal personale aziendale e tenuta a disposizione di clientela e autorità per eventuali controlli. L'APPE fornisce inoltre la cartellonistica prevista dalla normativa (Circolare del Ministero della Salute n. 6/2015) ed una pratica ed utile dispensa informativa di carattere medico-scientifico e normativo sulla gestione degli allergeni.

«Gli allergeni sono considerati “punto critico” ai sensi del Regolamento CE 852/2004 – sottolinea **Filippo Segato**, Segretario APPE – *e, pertanto, è consigliabile aggiornare il proprio piano di autocontrollo HACCP, inserendo la parte relativa alla gestione degli stessi. Va poi posta attenzione sulla necessità dell’aggiornamento della formazione in materia igienico-sanitaria, che deve comprendere anche questo argomento nei corsi periodici di aggiornamento».*

Per ottenere le credenziali per l’utilizzo del programma e per un eventuale supporto nella realizzazione dell’agenda degli allergeni, è sufficiente contattare la Segreteria APPE allo 049.7817222 o attraverso l'email appe@appe.pd.it