Allergeni: Fipe mette a punto un software per i ristoranti

allergeni-evid-31643710

Vita più complicata per i ristoratori e per chiunque somministra alimenti e bevande. Da sabato scorso, 13 dicembre, è scattato l'obbligo di fornire indicazioni scritte ai clienti sugli ingredienti che possono scatenare allergie alimentari contenuti nei piatti dei loro menu.

logoAl momento attuale, però, mancano ancora due provvedimenti di natura legislativa e una circolare interpretativa che possano fare chiarezza completa sull'argomento e precisare adempimenti e sanzioni.

Per venire incontro alle denunciate difficoltà dei ristoratori, Fipe-Confcommercio ha realizzato un software e lo ha messo a loro disposizione per il tramite delle associazioni territoriali del sistema. Tale programma facilita l'identificazione degli allergeni contenuti nei piatti preparati. Poiché fra le indicazioni che il nostro Governo non ha ancora fornito rientra anche la modalità esatta di comunicazione al cliente sugli allergeni presenti, al momento è previsto che l'elenco degli allergeni debba essere realizzato comunque in forma scritta.

In base a un sondaggio realizzato dal centro studi Fipe, risulta che la modalità più adeguata per informare il cliente per il 36% dei ristoratori è la comunicazione a voce. Il 23,7% ritiene più opportuno inserire una nota all'interno del menu, mentre il 12% del campione preferirebbe che fosse il cliente a comunicare le allergie o le intolleranze alimentari; un altro 12% ritiene più opportuno predisporre un documento specifico, cioè una sorta di libro degli allergeni.

Sta di fatto che, a giudizio di Fipe, occorrerebbe lasciare all'esercente la scelta di come comunicare alla propria clientela gli allergeni presenti nel menu.