Allergeni, scattano pesanti sanzioni

allergeni-95d779f2

Dal 9 maggio scattano **pesanti sanzioni pecuniarie, da 3.000 a 24.000 euro** (sono previsti “sconti” fino a un terzo per le micro-imprese), introdotte dal decreto legislativo n. 231/2017, **nel caso non vengano indicati per iscritto gli allergeni presenti negli alimenti somministrati e/o venduti in bar, ristoranti, agriturismi**, ma anche **gastronomie, rosticcerie, pizzerie per asporto e similari**.

In pratica, ogni esercizio 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. Qualora, invece, si effettui la vendita per asporto di **alimenti “non preimballati”** vanno indicati tutti gli ingredienti, evidenziando gli eventuali allergeni presenti.

L’elenco degli allergeni, predisposto a livello europeo, comprende prodotti molto diffusi (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**).

Come fare per mettersi in regola? L’**Associazione Provinciale Pubblici Esercizi (APPE)** di Padova 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, ed eventualmente gli ingredienti), 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) e una pratica e 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, email appe@appe.pd.it.