

# La pillola BLU di Confcommercio VdA

Formazione in pillola  
su igiene degli alimenti  
e sicurezza sul lavoro



## Menù di ristoranti e bar: cosa deve contenere?

Il menù delle attività dove si somministrano alimenti, è uno strumento fondamentale, e deve essere creato rispettando delle norme. Per legge deve contenere una serie di elementi ed ogni attività obbligatoriamente deve averne uno da mostrare alla clientela. Oltre alle norme dei prodotti o dei piatti, vanno riportati i prezzi.

Le norme in materia di sicurezza alimentare e di corretta informazione al consumatore, impongono di indicare nei le seguenti informazioni:

### Allergeni:

In base a quanto stabilito dal regolamento UE n. 1169 del 2011 per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

### Materie prime surgelate all'origine:

Ad oggi la normativa vigente impone l'esplicita indicazione dei piatti preparati con materie prime surgelate. Tale indicazione spesso è fatta attraverso l'indicazione di asterisco (\*) riportato a fianco alla materia prima e sempre nel menù si riporta una frase che specifica il significato dell'asterisco ovvero: "Il prodotto potrebbe essere gelo all'origine, per maggior informazioni rivolgersi al personale di sala".

### Materie prime abbattute:

Diverso è il trattamento per alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, che vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Tale indicazione è spesso fatta attraverso l'indicazione di doppio asterisco (\*\*)