

La pillola BLU di Confcommercio VdA

Formazione in pillola
su igiene degli alimenti
e sicurezza sul lavoro



Importanza del rispetto delle prescrizioni concernenti la corretta gestione degli allergeni

È bene ricordare che ai sensi dell'art. 19, comma 8 del Decreto Legislativo n. 231/2017, l'avviso della presenza di allergeni deve essere apposto:

- sul **menù**;
- sul **registro** (es. book allergeni);
- su un **apposito cartello** (es. lavagna);

o altro **sistema equivalente, anche digitale** (in quest'ultimo caso le informazioni dovranno essere riportate anche su un'apposita documentazione scritta facilmente reperibile dall'autorità di controllo e dal consumatore finale).

In alternativa, l'obbligo informativo si riterrà assolto anche indicando **per iscritto** sul menù, sul registro o apposito cartello **di rivolgersi** - per qualsiasi informazione circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze - **al personale di servizio, purché le necessarie informazioni risultino da documentazione scritta e facilmente reperibile** sia per l'autorità competente sia per il consumatore.

La modalità di gestione degli allergeni prescelta deve essere accuratamente descritta nel manuale di autocontrollo (che, oltre ai profili inerenti agli allergeni, deve indicare anche tutte le altre procedure di sicurezza messe in atto, tra cui quelle relative all'igiene del personale, sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, scelta dei fornitori, conservazione e lavorazione degli alimenti, rintracciabilità degli alimenti, modalità di somministrazione, ecc.), che va aggiornato periodicamente.

LA NOSTRA ASSOCIAZIONE È A COMPLETA DISPOSIZIONE PER SUPPORTARTI E PER FORNIRTI OGNI INDICAZIONE CHE POTREBBE ESSERTI UTILE NELLA GESTIONE DI TALI PROFILI.