



Federalberghi Montecatini Terme A.P.A.M

ASSOCIAZIONE ALBERGATORI
di MONTECATINI TERME

tel. 70124, fax 770677 - www.apamontecatini.it, info@apamontecatini.it

Circolare n. 8/2015

Montecatini T., 05/05/2015

TACCUINO DEGLI ALLERGENI

Il 13 dicembre 2014 sono entrate in vigore le disposizioni previste dal regolamento europeo n. 1169/2011, concernenti l'obbligo di fornire informazioni sugli alimenti ai consumatori, che si affiancano a quelle già vigenti nel nostro ordinamento e previste nel decreto legislativo n. 109 del 1992.

L'articolo 44 del regolamento prevede che, in caso di fornitura di alimenti non preimballati, e quindi **per gli alimenti somministrati, le uniche indicazioni obbligatorie da fornire al consumatore, in forma scritta, riguardano l'eventuale presenza dei cosiddetti allergeni negli alimenti.**

Tale disposizione, che introduce un nuovo onere a carico delle imprese, definisce un assetto intermedio rispetto all'ipotesi originariamente considerata in sede europea e scongiurata in seguito all'intervento di Hotrec e Federalberghi, che intendeva sancire l'obbligo di comunicare in forma scritta tutti gli ingredienti contenuti in alimenti e bevande somministrati al pubblico.

Le indicazioni fornite dal Ministero della Salute, su istanza di Federalberghi

Federalberghi ha svolto un'azione di sensibilizzazione anche nei confronti delle istituzioni italiane, con l'obiettivo di salvaguardare la tipicità dell'offerta enogastronomica nazionale e di contenere gli oneri amministrativi a carico delle imprese.

In particolare, Federalberghi ha rappresentato ai Ministeri competenti le difficoltà connesse a tale adempimento, proponendo che l'obbligo di cui trattasi possa essere assolto mediante una comunicazione scritta (da riportare nel menu o in un apposito cartello), che fornisca al cliente un'informazione di carattere generale e lo inviti a rivolgersi al personale al fine di ricevere informazioni specifiche.

Il Ministero della Salute accogliendo le nostre richieste, ha chiarito che l'obbligo di comunicazione può considerarsi assolto anche nel caso in cui:

- l'operatore si limiti ad indicare per iscritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo: "le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio";
- l'operatore riporti per iscritto, sul menù, sul registro o su apposito cartello, una dicitura del tipo: "per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta, dal personale di servizio".

Il Ministero della Salute ha chiarito che, in ciascuna delle ipotesi sopra menzionate, è comunque necessario che le informazioni sugli allergeni presenti negli alimenti risultino da idonea documentazione scritta, facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale, di cui il personale avrà preventivamente preso visione e conoscenza con contestuale approvazione per iscritto.

Il Ministero ha precisato inoltre che la scelta circa le modalità da utilizzare per rendere edotto il consumatore è rimessa alla discrezionalità dell'operatore, che sceglierà la soluzione più idonea a seconda della propria organizzazione e dimensione aziendale.

Secondo il Ministero, l'operatore, nel predisporre l'informativa scritta necessaria per adempiere all'obbligo di cui sopra, dovrà essere libero di indicare la presenza degli allergeni in rapporto alle singole preparazioni secondo le modalità che riterrà più opportune.

Ciò potrà avvenire, ad esempio, evidenziando nella lista degli ingredienti delle singole preparazioni la presenza degli allergeni, predisponendo una tabella che riporti le 14

categorie di allergeni previste nel regolamento UE e che, contestualmente, individuino le preparazioni che le contengono, o secondo altre modalità che garantiscano comunque l'informativa corretta al consumatore.

Gli strumenti predisposti da Federalberghi

Al fine di agevolare la corretta attuazione delle indicazioni ministeriali, Federalberghi ha realizzato un file *.pdf compilabile contenente gli strumenti necessari, dei quali si evidenziano sinteticamente caratteristiche e finalità.

introduzione

Si tratta di un breve testo che illustra l'importanza delle informazioni in materia di allergeni.

Il messaggio, che si aggiunge a quelli espressamente previsti dalla normativa, è stato realizzato con l'obiettivo di assicurare il cliente che faccia richiesta di informazioni specifiche e di sensibilizzare i collaboratori coinvolti nella gestione della problematica.

avviso

È lo strumento attraverso il quale si assolve l'obbligo di comunicazione "generale" alla clientela.

Contiene le comunicazioni suggerite dal Ministero, l'elenco degli allergeni nonché una ulteriore comunicazione, con la quale viene evidenziata - a tutela dell'azienda - l'impossibilità di escludere il rischio di contaminazione crociata.

L'avviso può essere portato a conoscenza del cliente con diverse modalità: affiggerlo in luogo ben visibile, allegarlo al menù, riportarne il testo nel menù.

schede degli allergeni

Per ciascuno dei quattordici allergeni individuati dalla normativa, è stata predisposta una scheda ad hoc, che l'azienda potrà utilizzare per indicare le preparazioni che contengono il relativo allergene (tutte le schede riportano anche l'avvertenza inerente l'impossibilità di escludere la contaminazione crociata).

Ad esempio, nella scheda relativa all'allergene "uova e prodotti a base di uova", l'azienda avrà cura di elencare le omelette, i vari tipi di pasta all'uovo, le preparazioni che contengono maionese, pasta frolla, pan di Spagna, creme pasticciere, etc.

L'azienda sarà ovviamente tenuta a compilare unicamente le schede corrispondenti agli allergeni effettivamente presenti, per un massimo di 14 schede.

Si ritiene che tale modalità di gestione risulti più agevole rispetto all'ipotesi di indicare, per ciascuna preparazione, gli allergeni che la stessa eventualmente contiene, il che potrebbe comportare la compilazione di una scheda per quasi tutte le preparazioni presenti nel menù (basti considerare la quantità di piatti che contengono glutine e/o uova e/o latte e/o pesce).

annotazioni

È uno spazio dedicato alla rilevazione di eventuali particolarità aziendali e di ogni altro fatto degno di nota.

procedure informative

Si tratta di un testo che illustra sinteticamente come comportarsi nel caso in cui il cliente richieda informazioni sugli allergeni.

Ovviamente, tali procedure non si sostituiscono ma si aggiungono alle altre procedure aziendali inerenti la sicurezza alimentare, tra le quali si ricordano le attività volte a

garantire la rintracciabilità degli alimenti e il controllo dei punti critici.

registro

In conformità alle indicazioni ministeriali, tutto il personale deve attestare di aver preso visione e conoscenza della documentazione aziendale inerente gli allergeni.

lingue straniere

Anche se la norma non prevede l'obbligo di fornire le informazioni e di elaborare la documentazione in lingua straniera, Federalberghi ha ritenuto opportuno realizzare tutti i materiali in due lingue (italiano ed inglese), con l'obiettivo di agevolarne la lettura da parte dei clienti stranieri e dei lavoratori stranieri.

grafica

La documentazione prodotta è caratterizzata da una linea grafica accattivante, con l'obiettivo di agevolare la lettura e la comprensione delle informazioni e, nel contempo, di evitare di trasmettere alla clientela messaggi allarmistici che inducano preoccupazioni immotivate.

Le modalità d'uso

con questo strumento messo a disposizione da Federalberghi, risulta possibile:

- stampare anche singolarmente il cartello informativo da esporre alla clientela con le modalità sopradescritte;
- utilizzare solo le schede relative ad alcuni allergeni (nel caso in cui uno o più allergeni non siano presenti in nessuna preparazione);
- utilizzare più di una scheda per un determinato allergene (qualora non sia sufficiente una sola pagina, perché occorre indicare molte preparazioni o perché se ne vuole indicare la denominazione in più lingue);
- compilare le schede al computer e stamparle, in proprio o affidandosi ad una tipografia;
- conservare le schede non solo su carta ma anche su supporto magnetico, anche al fine di agevolarne il progressivo aggiornamento;
- condividere il contenuto delle schede, distribuendone copia su carta, pubblicandole sul sito internet dell'albergo, inviandole per posta elettronica (al consulente, al cliente che ne faccia richiesta, etc.).

Si segnala che alcune versioni del programma Adobe Acrobat non consentono di salvare i contenuti delle copie compilate (vengono salvate delle copie vuote), ferma restando la possibilità di stamparne i contenuti su carta.

Richiesta documento e copyright

Federalberghi ed il consorzio Format sono titolari di tutti i diritti inerenti la pubblicazione e i singoli elementi che la compongono, tanto nella versione cartacea quanto nella versione informatica.

Coloro che sono interessati a ricevere questo importante e pratico documento, devono farne richiesta alla Segreteria Apam, che provvederà ad inviarlo autorizzandone l'utilizzo previa verifica della corretta posizione contributiva nei confronti dell'Associazione.

L'utilizzo del documento senza la prevista autorizzazione sarà perseguibile a termini di Legge.