Dal 13 dicembre 2014 è obbligatorio fornire ai clienti le informazioni sugli allergeni. E' quanto dispone l'articolo 44 del Regolamento UE n. 1169/2011 che introduce nuove disposizioni in materia di etichettatura ed informazioni sugli alimenti ai consumatori.

In base alle nuove disposizioni, ristoranti, alberghi con ristorante, pizzerie, bar, pasticcerie, gelaterie, panifici, gastronomie, pizze al taglio, comprese le mense ed i catering e altri operatori che somministrano e/o vendono per asporto alimenti sfusi, devono informare i propri clienti sulla presenza di "allergeni" nei piatti proposti in menù, nelle bevande e negli alimenti preparati per la somministrazione e la vendita per asporto.

Tra le modalità suggerite per fornire al cliente le informazioni obbligatorie sugli allergeni vi è quella di predisporre un apposito Registro in cui elencare tutte le pietanze che contengono uno o più allergeni, da mettere a disposizione dei clienti per la consultazione.

Al fine di agevolarti nell'adempimento di tale obbligo abbiamo predisposto un "Registro degli allergeni" nel quale dovrai elencare, per ogni allergene, gli alimenti e le bevande che lo contengono.