

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Le nuove norme sugli allergeni, un incontro di Ascom

Andrea Camurani · Tuesday, May 14th, 2019

Un anno fa entravano in vigore le nuove norme sugli allergeni e le conseguenti sanzioni per la violazione delle stesse. A

dodici mesi di distanza, **Fipe Confcommercio provincia di Varese fa il punto della situazione, chiamando a raccolta i titolari dei pubblici esercizi.**

«**Andremo nelle cinque città del Varesotto** dove hanno sede le Ascom, iniziando da Luino», **spiega il presidente provinciale della Federazione Pubblici Esercizi Giordano Ferrarese.**

«L'argomento principale degli incontri saranno gli allergeni, ma toccheremo anche altri temi, come ad esempio quello del Vademecum ispezioni, all'interno del quale vengono anche fornite indicazioni sul rispetto della normativa introdotta il 9 maggio 2018».

E' perciò Luino ad "aprire le danze", dando appuntamento agli esercenti che fanno capo a Fipe per giovedì 16 maggio dalle 15.30 alle 17.30 al Centro di formazione professionale in via Rimembranze 7. Uniascom Varese e Confcommercio Ascom Luino, organizzatori dell'incontro in collaborazione con il Cfp stesso, hanno anche coinvolto il comitato luinese della Croce Rossa, i cui volontari effettueranno una dimostrazione delle manovre salvavita da eseguire in caso di soffocamento (manovra di Heimlich).

Gli obblighi in materia di allergeni, riguardano i prodotti alimentari somministrati da ristoranti, bar, pizzerie, veicoli o banchi di vendita fissi o mobili, mense, scuole che, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono destinati al consumatore finale. Coinvolte anche le attività commerciali che cedono prodotti alimentari per l'asporto (pizza, gastronomie, ecc...), seppur in modalità differente rispetto ai casi di consumo diretto nei locali dell'esercizio.

«Si tratta», aggiunge Ferrarese, «di una normativa complessa e articolata che sarà esaminata durante l'incontro in modo semplice e fornendo soluzioni pratiche per adempiere agli obblighi previsti. Lo scopo è dare un supporto che aiuti gli imprenditori a districarsi nel mondo delle "regole" e, soprattutto, ad applicarle nel modo corretto. Il tutto con un obiettivo finale rivolto al cliente, al quale dobbiamo sempre garantire la massima tutela».

Al termine dell'incontro è previsto un aperitivo preparato e servito dagli allievi del Cfp, corsi "Sala bar" e "Cucina". Sarà inoltre possibile visitare la struttura ed i laboratori.

Per informazioni Ascom Luino – Davide Boldrini, tel. 0332.543.918 – mail boldrini@ascomluino.com.

This entry was posted on Tuesday, May 14th, 2019 at 4:46 pm and is filed under [Lavoro](#)
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.