



UNC
CONSUMATORI.IT

SICUREZZA: nuove regole per la somministrazione di alimenti a domicilio

09 Febbraio 2016

L'esigenza di nuove regole per la somministrazione di alimenti a domicilio è prioritaria, considerato che una delle ultime frontiere della sharing economy è proprio di condividere un pasto a casa con persone non appartenenti al proprio nucleo familiare e dietro un compenso. Una sorta di "ristorante domestico" che cambia il modo di "mangiar fuori" degli italiani, ma necessita certamente di una regolamentazione.

La ristorazione collettiva, sia tradizionale che nelle formule più innovative, deve essere praticata da persone che dispongono di adeguate strutture e che abbiano la necessaria formazione professionale: è noto, ad esempio, che le tossinfezioni alimentari sono molto diffuse (nell'Unione Europea ogni anno ne vengono denunciate oltre 300.000 e la maggior parte di esse dipende da errori nella "gestione" del cibo sia a livello domestico, che nella stessa ristorazione collettiva) e per arginarle sono state introdotte norme di prevenzione.

Dalle procedure igieniche all'ormai superato libretto sanitario, fino all'obbligo di indicare nei menu eventuali allergeni presenti nei cibi, misure del genere sono indispensabili per evitare l'insorgere di pericolose malattie connesse ad una gestione non corretta del cibo al ristorante come a casa.

Per discutere di questo, l'Unione Nazionale Consumatori ha partecipato all'audizione parlamentare sulla risoluzione 7-00824 della X Commissione della Camera dei Deputati, in merito all'equiparazione della somministrazione di alimenti a livello domestico a persone o gruppi di persone estranee al nucleo familiare e dietro un compenso con altre forme di ristorazione collettiva.

[Scarica l'appunto dell'Unc per l'Audizione parlamentare sulla Risoluzione 7-00824](#)