



**UNC**  
CONSUMATORI.IT  
1955 | 2015

Via Duilio 13  
00192 Roma  
info@consumatori.it  
Tel. 06 32 60 02 39  
Fax 06 32 34 616

C.F. 02932380583  
P.IVA 09840461009

**Unione Nazionale Consumatori**  
La prima organizzazione di consumatori in Italia. Diffusa in oltre 130 sedi territoriali.

Riconosciuta dal Codice del Consumo e componente del CNCU - Consiglio Nazionale dei Consumatori e degli Utenti.

Organizzazione di promozione sociale presso il Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali.

Consumers' International member.

Commissione X  
Attività Produttive  
della Camera dei Deputati  
**ROMA**

**Appunto dell'Unione Nazionale Consumatori  
per l'Audizione parlamentare sulla Risoluzione 7-00824  
(On. Senaldi Angelo)**

L'Unione Nazionale Consumatori (di seguito UNC) è la prima associazione di consumatori in Italia, risalendo la sua fondazione al 1955. I temi connessi alle produzioni alimentari ed alla corretta informazione dei cittadini sui corretti stili di vita rientrano da sempre nella nostra mission.

\* \* \*

Con la risoluzione 7-00824 della X Commissione della Camera dei Deputati, la somministrazione di alimenti a livello domestico a persone o gruppi di persone estranee al nucleo familiare e dietro un compenso, viene equiparata ad altre forme di ristorazione collettiva.

Nel condividere il contenuto della risoluzione che apre ai più moderni scenari economici e sociali, si ritiene opportuno segnalare quanto segue.

La ristorazione collettiva deve essere praticata da persone che dispongono di adeguate strutture e che abbiano la necessaria formazione professionale: è noto 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).

Per arginare questo fenomeno sono state introdotte norme di prevenzione: nel nostro Paese sin dal 1997 (DL 155/1997) tutti i locali che somministrano cibi e bevande debbono attuare un piano HACCP. In pratica sono obbligati a seguire delle procedure igieniche e ad effettuare dei controlli in modo da prevenire pericoli per la salute dei consumatori.

Un'altra misura preventiva era rappresentata dal Libretto sanitario che doveva essere posseduto da chi svolgeva attività in cui si trovava a contatto con alimenti. Era un documento contenente le informazioni sanitarie del lavoratore e che attestava l'idoneità della persona.

./.

Seguici

consumatori.it  
sicurezzaalimentare.it

classaction.it  
codicedelconsumo.it

 facebook.com/UNConsumatori  
 twitter.com/consumatori

Il Libretto sanitario è stato abolito ormai da molti anni e al suo posto la legge ha previsto l'obbligo di formazione sia per gli addetti agli alimenti sia per il responsabile delle strutture alimentaristiche.

Altro obbligo importante è quello della necessità di indicare nei menu eventuali allergeni presenti nei cibi, come stabilito dal Regolamento UE 1169/2011 meglio conosciuto come Regolamento sulla "etichettatura" degli alimenti.

Indipendentemente dagli aspetti autorizzativi di competenza delle Autorità Amministrative, si ritiene utile segnalare l'opportunità che chi esercita attività di ristorazione a livello domestico sia obbligato a rispettare procedure HACCP, abbia una adeguata formazione alla manipolazione degli alimenti e che sia informato della necessità di rispettare quanto previsto per la etichettatura degli alimenti.

Misure del genere sono indispensabili per evitare l'insorgere di pericolose malattie connesse ad una gestione non corretta del cibo.

Ringraziando per l'attenzione, si resta a disposizione per eventuali chiarimenti.

**Agostino Macri**

Responsabile sicurezza alimentare  
Unione Nazionale Consumatori

Roma, 26.1.2016