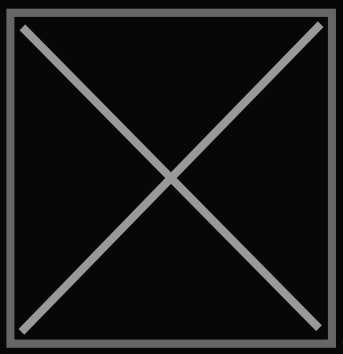
Ispezioni, controllori e controllati

controllori-e-controllati-fipe-1-d609400f

Il tema dei controlli e delle ispezioni nei pubblici esercizi è argomento che richiama sempre l’attenzione delle imprese. Da un lato c’è una normativa di riferimento che negli anni è diventata sempre più ampia e complessa e di non facile applicazione ed interpretazione. Si tratta di fonti normative europee, nazionali, regionali e locali (per queste ultime basti pensare a tutta la documentazione autorizzativa). Un armamentario legislativo di regole, codici, regolamenti, circolari ecc. che, sovente, possono generare problemi di interpretazione e quindi di conflittualità tra chi viene controllato e coloro i quali i controlli sono tenuti ad effettuarli. Già controllori e controllati. Perché dall’altro lato ci sono loro, ciascuno con i propri diritti ma con altrettanti doveri. I pubblici esercizi sono un sistema di imprese socialmente ed economicamente rilevante. Lo confermano, se ancora ce ne fosse bisogno, i dati del settore: 43.000.000.000 di euro il valore aggiunto, circa 300.000 le imprese che operano nel settore (bar. ristoranti, discoteche, stabilimenti balneari ecc.), quasi 1.000.000 di addetti occupati nel settore. A ciò deve aggiungersi il modo in cui stanno cambiando i consumi. Sempre di più registriamo un aumento dei consumi alimentari fuori casa perché cambiano le abitudini, gli stili di vita (si lavora fuori e si mangia sempre meno in casa, almeno a pranzo). Tutto questo contribuisce a definire un quadro di grande importanza del settore che, tuttavia, resta un “popolo minore” che crea e produce ricchezza in silenzio, senza aiuti e senza troppi riconoscimenti istituzionali. E un mondo sempre sotto osservazione e talvolta messo sotto accusa, anche mediaticamente, dal punto di vista dell’igiene, del lavoro, del fisco. Magari perché qualche pubblico esercizio incappa in qualche errore e a rimetterci è tutta una categoria che viene chiamata in causa, spesso con titoloni sui giornali. E tuttavia il tema dei controlli è un tema fondamentale: essi sono necessari per impedire a chi non rispetta le regole di operare in concorrenza sleale con le imprese che invece si muovono correttamente.

IL PROBLEMA DELLE REGOLE

Quello che la FIPE sostiene ed invoca da tempo è che “nello stesso mercato si operi con le stesse regole”. Questo vuol dire che la stessa attenzione e cura con cui vengono posti sotto osservazione migliaia di pubblici esercizi ogni anno, con controlli che interessano l’igiene e l’alimentazione per le conseguenze che possono esserci sul tema della sicurezza alimentare dei consumatori, o che riguardano il rapporto di lavoro nei confronti delle centinaia di migliaia di lavoratori occupati, venga rivolta a tutte quelle forme di “offerta parallela”, costituita da falsi agriturismi, finti circoli privati, artigiani che somministrano, con regole diverse. Spesso senza essere assoggettati allo stesso sistema di controlli, pur effettuando le stesse attività dei pubblici esercizi, dalla somministrazione di alimenti e bevande all’attività di intrattenimento e spettacolo senza averne i requisiti previsti. Ed è proprio perché la Federazione crede nella necessità di un sistema di controlli efficace, sempre più improntato alla prevenzione che non alla repressione, che sta cercando di informare e formare i suoi imprenditori perché possano essere nelle condizioni di operare correttamente, nella convinzione che questo porti anche ad un innalzamento della professionalità e della qualità del settore. Per fare questo FIPE ha realizzato un manuale operativo, molto semplice ma non semplicistico, nel quale, in pillole, cerca di riportare in modo chiaro le principali norme in materia di ispezioni igienico sanitarie, lavoro e sicurezza sul lavoro. Il manuale è reperibile presso le associazioni territoriali. Particolare evidenza viene data ai doveri, ma soprattutto ai diritti, dei controllati quando si verifica un’ispezione. Per evitare che si trasformi in una criticità quello che può risolversi invece nel migliore dei modi per l’impresa.

IL SUPPORTO DEI TUTORIAL

Per facilitarne la comprensione sono stati realizzati 5 video tutorial, scaricabili dal vademecum con il sistema qr code, anche con un semplice smartphone. Si tratta di video che, realizzati con veri ispettori ASL simulano una vera ispezione in un ristorante e possono essere di grande aiuto, anche per verificare sulla propria azienda se sono stati messi in atto tutti gli accorgimenti per rispondere correttamente agli adempimenti previsti. Oltre a questo ci sono delle check-list attraverso le quali le imprese possono immediatamente fare una valutazione sullo stato della propria azienda riguardo i principali adempimenti cui sono chiamati ad ottemperare, quali ad esempio in materia igienico sanitaria e sulla sicurezza sul lavoro. Ma la Federazione e le sue associazioni sul territorio stanno

facendo anche qualcosa in più per le imprese. È in corso di svolgimento un vero e proprio road show che ha già toccato e interesserà quasi tutte le province italiane, per parlare proprio di questo argomento. In pratica la Federazione con alcuni suoi esperti illustra le principali caratteristiche del vademecum con esempi e indicazioni pratiche su come si svolgono i controlli, quali sono le autorità preposte, come devono qualificarsi i controllori ecc.

DIBATTITI E CONFRONTI



Le imprese, infatti, spesso lamentano una sovrapposizione di controlli da parte di organismi che intervengono sulla stessa azienda e per gli stessi adempimenti e chiedono uniformità e maggiore trasparenza negli stessi. Ed inoltre se, come recitano le norme e le direttive ministeriali, le funzioni dei controllori siano improntate più ad una logica di servizio che di esercizio del potere, cercando di creare la minor turbativa alla attività delle imprese, dal momento che i controlli debbono essere svolti quando l'azienda è nel pieno delle attività con conseguenze che potrebbero rivelarsi non piacevoli per la clientela. Ma la particolarità è che tutti questi incontri, cui le imprese partecipano sempre molto numerose, vedono la partecipazione anche dei rappresentanti locali dei vari organismi di controllo (A.S.L., N.A.S., Ispettorato del lavoro, Polizia Municipale ecc.) ai quali possono essere rivolti quesiti da parte degli stessi imprenditori. Temi che vengono affrontatati in un dibattito sempre molto vivace ma nei limiti della massima correttezza e nel rispetto dei propri ruoli, tra controllori e controllati, su come vengono affrontati i controlli, quali modalità dell'ispezione e come si deve comportare un imprenditore e secondo quale logica vengono programmate le ispezioni. Una modalità operativa che vede in campo, in un ruolo fondamentale, le associazioni territoriali che, con una informazione e formazione aiutano le imprese a svolgere un'azione proattiva per essere più preparate di fronte ad eventuali controlli che verranno.