Sicurezza alimentare: aggiornamento e formazione

kitchen-515388-640-7b339827

La sicurezza alimentare, la corretta gestione degli allergeni e la giusta combinazione nutrizionale sono, nella società attuale, gli imperativi che ogni operatore del settore alimentare è tenuto a rispettare. È questo lo spirito con cui, lo scorso 13 maggio, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi, il Ministero della Salute, l'Istituto Superiore della Sanità, F.O.O.D. – *Fighting Obesity through Offer and Demand* e Reti Città Sane OMS, hanno presentato, presso il citato Ministero, il progetto *"Aggiornamento e formazione per la ristorazione"*. Rappresentanti delle autorità controllanti ed autorevoli esperti del settore si sono riuniti con l'obiettivo di sintetizzare, semplificare (ma non banalizzare) le principali regole e offrire ai ristoratori strumenti utili per far fronte alle nuove esigenze in tema di salute e sicurezza dei consumatori. A tal fine, sono stati programmati tre incontri sparsi sul territorio nazionale, ove verranno realizzati alcuni workshops formativi in tema di sicurezza alimentare, corretta gestione e informazione degli allergeni, e adeguata combinazione nutrizionale degli alimenti. Il primo di questi eventi si è svolto il 27 maggio scorso presso l'Epam (l'Associazione Provinciale Milanese dei Pubblici Esercizi), durante il quale sono state mostrate alcune "pillole video" – realizzate con la collaborazione dei funzionari del Ministero della Salute e dell'Istituto Superiore della Sanità – illustrative dei principali rischi da scongiurare in cucina, con indicazione di alcune piccole accortezze che possono evitarli. Inoltre, tra i materiali di approfondimento messi a disposizione dei partecipanti, è stata distribuita la guida breve *"Allergici alle sanzioni"* e un

“Decalogo degli allergeni in cucina”: la prima riepiloga la normativa europea e nazionale sugli obblighi informativi in materia di allergeni; il secondo, invece, suggerisce una serie di semplici ma utili soluzioni per gestire le sostanze che possono provocare allergie. Sebbene non sia agevole districarsi tra le molteplici norme che regolano il settore, si è sempre più convinti che rispettarle non sia solo un dovere quanto l’opportunità di qualificare e distinguere la propria attività, garantendo quell’attenzione che contraddistingue l’accoglienza della ristorazione italiana. D’altro canto, che la salute e il benessere del consumatore debbano essere il cardine della propria attività, FIPE l’ha ribadito siglando con il Ministero della Salute il Protocollo d’intesa per una *“collaborazione sulle corrette prassi alimentari per una sana e sicura alimentazione del cittadino”*, lo scorso 5 dicembre. In quella sede le parti si erano impegnate proprio a promuovere iniziative utili a diffondere la conoscenza di tematiche concernenti la sicurezza alimentare, sia sotto il profilo nutrizionale che igienico sanitario, e ciò non solo al fine di garantire una maggiore comprensione del contesto normativo di riferimento, ma anche di acquisire una migliore consapevolezza delle caratteristiche dei prodotti alimentari e delle combinazioni alimentari idonee ad assicurare il corretto bilanciamento degli elementi nutrizionali. Il tutto, naturalmente, a beneficio dei consumatori. Alla conferenza stampa di presentazione del Progetto in commento il Ministro Giulia Grillo ha evidenziato la necessità di implementare simili iniziative, ribadendo l’importanza di promuovere consumi alimentari in linea con un corretto equilibrio nutrizionale. Nella convinzione che per difendere il prestigio e la qualità che in Italia caratterizzano il comparto della ristorazione non sia possibile prescindere dalla continua formazione ed aggiornamento degli operatori, i prossimi appuntamenti si terranno l’8 luglio presso il MomeC di Roma e il 7 ottobre presso la Confcommercio di Palermo.