FIPE: nella ristorazione servono competenza e rispetto delle regole

nas-05776fa9

“**La ristorazione non è un mestiere per tutti**: lo dimostrano gli esiti dei **controlli del NAS nei locali che servono cibi etnici**, che hanno portato alla **denuncia di numerosissime irregolarità e a sequestri per 128 tonnellate di prodotti ittici, carnei e vegetali**. Ringraziando i NAS per il prezioso e puntuale lavoro che svolgono per garantire la sicurezza ai consumatori, vogliamo ribadire ancora una volta che dedicarsi alla ristorazione non è semplice! **È necessario conoscere e rispettare le regole di igiene e sicurezza alimentare** del nostro sistema che, come ha opportunamente sottolineato il ministro della Salute **Giulia Grillo**, è tra i più avanzati a livello mondiale. Servono **organizzazione, competenza e professionalità**, ma anche attrezzature adeguate e una adeguata preparazione” dichiara **Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi**. “Per questo abbiamo messo a disposizione degli esercenti della nostra Federazione un **vademecum** che li aiuti ad applicare le normative in tema di Lavoro, Salute e Sicurezza e Igiene e Sanità, con un **roadshow di presentazione in tutte le città italiane**, proprio con la collaborazione delle autorità competenti come ASL e NAS; la prossima tappa del roadshow sarà a Roma, il prossimo 19 giugno”.

“Oggi, anche a causa di **politiche che vanno a vantaggio di chi si vuole improvvisare nel settore**, si è diffusa l’idea che con un impegno relativo e attrezzature di base si possa avviare un’attività di ristorazione, non è così! I risultati sono sotto agli occhi di tutti, e rappresentano un danno tanto per il mercato quanto per i consumatori. Da un lato gli esercenti che operano nella legalità e con precisione, anche quelli che offrono cibo etnico, vengono penalizzati da notizie di questo tipo che mettono in cattiva luce il settore. Dall’altro i consumatori vedono minata la garanzia della sicurezza alimentare e perdono fiducia nell’intero sistema. Da questi principi: garanzia di concorrenza leale e garanzia di sicurezza per i consumatori, è nata l’idea del **manifesto 'Per non mangiarsi il futuro'**, firmato ormai da migliaia di lavoratori del settore, da grandi chef ad operatori più piccoli”.

Questa la posizione di Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi, riguardo la notizia del sequestro e la denuncia di diverse irregolarità nei locali che servono cibi etnici da parte del NAS.