# Igiene e sicurezza dei locali, FIPE: “Bene il decreto, ma i controlli devono essere più efficaci”

20240516081348pulizia-locali-pe-92510e7f

Quello dell’igiene e della sicurezza è un tema assai caro ai pubblici esercizi, ogni anno sottoposti a qualcosa come oltre 171mila controlli. Per questo, sotto il segno della collaborazione e con un approccio che vuole essere più costruttivo e lungimirante, il governo è al lavoro sullo schema di decreto legislativo (sono in corso i pareri parlamentari) per giungere alla **semplificazione delle operazioni di controllo sulle attività economiche** e su cui è intervenuto in Audizione in commissione IX del Senato e X della Camera il direttore generale di Fipe-Confcommercio **Roberto Calugi**.

Sono diverse le novità contenute negli undici articoli del decreto (atto n° 150), approvato in via preliminare lo scorso dicembre. Il principio guida è quello del controllo collaborativo, che deve guidare le imprese nello svolgimento corretto delle loro attività **più che produrre sanzioni** per chi non è in regola. Il tessuto imprenditoriale, di conseguenza, dialogherà con le pubbliche amministrazioni e si punterà il mirino dove il rischio è più elevato, alleggerendo l'onere regolatorio nei settori a rischio minore. «*Una riforma sfidante e innovativa, attesa da oltre 10 anni. Il governo è dalla parte di chi produce, al fianco delle imprese, avanti su questa strada*», aveva dichiarato il ministro **Adolfo Urso** in fase di approvazione preliminare dello schema di decreto legislativo.

**IL REPORT DI BASSO RISCHIO**

«*La federazione* - ha commentato Calugi - *esprime apprezzamento per gli obiettivi del disegno di legge, ma permangono alcune perplessità sull’efficacia degli strumenti individuati nel testo*». In modo particolare, FIPE fa riferimento all’istituzione di **un report certificativo del basso rischio** su base volontaria (indicato nell’articolo 3), riferito ai seguenti ambiti omogenei: protezione ambientale; igiene e salute pubblica; sicurezza pubblica; tutela della fede pubblica; sicurezza dei lavoratori. Per Calugi «

*si tratta di un'operazione suscettibile di* ***aggravare costi a carico delle imprese****, soprattutto quelle di micro e piccola dimensione*». Si rischierebbe, paradossalmente, anche di duplicare controlli. Oltre a quelli ordinariamente svolti dalle pubbliche amministrazioni, le imprese si vedrebbero esposte inoltre a periodici audit da parte degli enti certificatori.

**I CONTROLLI E IL NODO ESONERO**

La federazione dei pubblici esercizi si dice poi scettica sul periodo di **sei mesi** individuato per l'esonero dai controlli nei confronti delle imprese che hanno già ricevuto un giudizio di conformità (articolo 5): «*Non è sufficiente per garantire* ***un effettivo e concreto vantaggio****, come sottolineato anche dal* ***Consiglio di Stato****. È necessario istituire un sistema di controlli mirato e votato all'efficienza, fondato sulla prevenzione degli illeciti piuttosto che solo sulla loro repressione e, come FIPE mettiamo la nostra esperienza a disposizione per la definizione di un nuovo paradigma, oggi più che mai urgente*», ha aggiunto il direttore generale.

Quello dei controlli è un tema caro a FIPE, che si è sempre spesa per assicurare un'informazione corretta con iniziative importanti, come il **Vademecum Ispezioni del 2019** che ha permesso di rendere trasparenti e chiari per le imprese i loro diritti e i loro obblighi in sede di controlli creando un circolo positivo di collaborazione. «*Il nostro impegno* - ha continuato Calugi - *ha l'obiettivo di favorire un dibattito costruttivo che* ***miri a ridurre l'impatto delle ispezioni****, migliorandone l'efficacia*».

Ogni anno, infatti, le imprese del settore sono sottoposte a **più di 171mila controlli**, effettuati da una vasta pluralità di soggetti che spesso provoca la sovrapposizione e la ripetizione degli accertamenti. Il metodo del controllo a campione non garantisce la massima efficacia e comporta un ingente dispendio di risorse pubbliche, dati gli esiti delle verifiche: per quanto riguarda le ispezioni igienico-sanitarie del settore dei pubblici esercizi la stragrande maggioranza risultano conformi.

Sempre seguendo il principio di collaborazione viene introdotta, per alcune fattispecie meno gravi e di carattere formale, una sorta di **"diritto all'errore scusabile"** (articolo 6): si tratta dell'obbligo della previa diffida, così da consentire agli imprenditori in buona fede di sanare le proprie posizioni, con riferimento a infrazioni che non recano danno all'interesse pubblico, e tornare al pieno rispetto delle regole senza incorrere in sanzioni che saranno invece aggravate se la diffida non verrà ottemperata dall'operatore.

**FORMAZIONE DEL PERSONALE**

All’articolo 8 dello schema di decreto, la presidenza del consiglio dei ministri, d’intesa con il ministero delle Imprese e del Made in Italy, definisce un piano di formazione specifica del personale, da erogare nei limiti delle risorse finanziarie e strumentali disponibili a legislazione vigente attraverso la **Scuola nazionale dell’amministrazione**.

Si può contribuire alla formazione iniziale e periodica del personale preposto ai controlli anche con forme di convenzione con **le università, le camere di commercio e le associazioni di categoria.**