

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 5 - numero 714 di venerdì 07 febbraio 2003

Ristoranti e bar sicuri e certificati

Avviata la sperimentazione del "Bollino blu" per la ristorazione, promosso dal Ministero della Salute e FIPE.

Sarà avviata in cinquanta ristoranti e bar di Roma e venti di Padova la sperimentazione del protocollo "Bollino Blu" per la ristorazione, promosso dal ministero della Salute e del Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercenti).

Il Bollino Blu è rivolto a tutte le imprese di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla legge 25 agosto 1991, n.287 e si prefigge i seguenti obiettivi:

- riduzione dei rischi da alimentazione a tutela della salute del consumatore;
- condivisione con le autorità di controllo di obiettivi di sicurezza alimentare;
- promozione su produttori e fornitori di azioni volte a conseguire maggiore qualità;
- redazione di report annuale sullo stato di salute degli esercizi pubblici in Italia;
- promozione di campagne annuali monotematiche di educazione nutrizionale da parte di Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercenti) di concerto con il Ministero della Salute.

Bar e ristoranti che intendono avviare le procedure di certificazione devono avere precisi pre-requisiti:

- autorizzazioni sanitarie ed amministrative atte a garantire la conformità dei laboratori, delle attrezzature e dei locali di somministrazione alle vigenti norme locali e nazionali ed assenza di atti prescrittivi in corso da parte della Autorità Sanitaria;
- rispetto sostanziale delle norme di corretta prassi igienica;
- attuazione del piano di autocontrollo igienico-sanitario.

Per potersi fregiare del "Bollino blu" le aziende con questi prerequisiti dovranno ottenere la certificazione di organismi accreditati dal SINCERT nei settori EA03 (industrie alimentare) e EA 30 (servizi di ristorazione).

I requisiti saranno basati su tre capisaldi.

1) Formazione continua. Deve essere attivo un processo di formazione continua per assicurare competenza, consapevolezza e coinvolgimento del personale di ogni livello.

Il responsabile dell'esercizio deve seguire un percorso di formazione continua pianificato e documentato, i collaboratori devono partecipare ad almeno 3 incontri l'anno di aggiornamento interno documentato, e deve essere verificata l'efficacia del percorso formativo.

2) Carta dei servizi: Il documento descrivere politica per la qualità che l'azienda intende attuare. Particolare attenzione a deve essere rivolta a: informazione sulle modalità di preparazione dell'alimento e sull'origine e caratteristiche delle materie prime utilizzate; disponibilità e capacità di proporre preparazioni alimentari alternative adatte per malattie metaboliche, allergie e/o intolleranze alimentari e capacità di adattare le preparazioni della gastronomia locale alle esigenze dettate dallo stile di vita attuale.

3) Rispetto della conformità della impresa e della attività di ristorazione alle specifiche GMP (Good Manufacturing Practise) per le aree critiche per la sicurezza alimentare.

La fase sperimentale durerà circa tre mesi, poi il "Bollino Blu" sarà esteso anche alle altre città della penisola.

Per fare conoscere il progetto e costituire un collegamento tra le aziende nell'ambito della sperimentazione e della certificazione, il ministero ha realizzato uno specifico sito www.bollinoblu.it, diviso in due aree, pubblica e privata. L'ente di certificazione vi collocherà poi il proprio database delle imprese idonee.

