

FIPE: PER LAVORARE NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE SERVONO COMPETENZA, PROFESSIONALITÀ E RISPETTO DELLE REGOLE

Roma, 14 giugno – *“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, carni 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 ed 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.

Ufficio Stampa FIPE

Greta di Fiore – greta.difiore@mediatyche.it - 3206943127