

PROTOCOLLO DI INTESA IN TEMA DI SALUTE E SICUREZZA
ALIMENTARE
TRA
IL MINISTERO DELLA SALUTE
E LA
FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI

Premesso che

- l'alimentazione è uno dei più importanti fattori che concorrono ad assicurare la tutela della salute e la qualità della vita ;
- la sicurezza degli alimenti è fondamentale per evitare gravi problemi di salute associati a fenomeni di contaminazione biologica e chimica;
- la sicurezza degli alimenti dipende da un gran numero di fattori relativi alla produzione agricola ed alla trasformazione industriale, nonché dai complessi percorsi che portano gli alimenti dai luoghi di produzione a quelli di distribuzione ed al consumo;
- i fenomeni che hanno recentemente interessato a livello mondiale la catena della produzione alimentare hanno imposto l'adozione di metodiche di tracciabilità finalizzate ad assicurare soddisfacenti livelli di sicurezza alimentare;
- è precipuo interesse del Ministero della Salute, della filiera produttiva e del sistema della ristorazione garantire una sempre più elevata qualità merceologica delle materie prime anche privilegiando e segnalando le produzioni specifiche del territorio;
- milioni di cittadini consumano giornalmente i pasti presso pubblici esercizi quali ristoranti, tavole calde, rosticcerie, bar che, di fatto, sostituiscono nei giorni lavorativi almeno uno dei pasti consumati in casa;

- la tutela della salute di coloro che usufruiscono delle servizi delle imprese di pubblico esercizio costituisce il principale impegno delle Istituzioni e degli operatori del settore;
- il consumatore ha un interesse primario ad avvertire con immediatezza se il locale di ristorazione ha posto in essere tutte le attività atte a garantire la qualità certificata del servizio.

Considerato che

- Il Ministero della Salute, nel quadro del programma nazionale su alimentazione e salute, intende avvalersi anche del canale della ristorazione per conseguire gli obiettivi prefissati in materia di sicurezza alimentare e delle corrette prassi alimentari indispensabili per la tutela della salute pubblica;
- che lo stesso Ministero per la realizzazione di queste attività riconosce nella FIPE-Confcommercio un soggetto particolarmente qualificato in ragione del possesso dei livelli di competenze necessari e di pregresse esperienze di collaborazione con l'amministrazione sanitaria nazionale nello specifico campo.

TUTTO CIO' PREMESSO

Il Ministero della Salute e Fipe-Confcommercio concordano quanto segue:

ART. 1

Le premesse fanno parte integrante del presente protocollo di intesa.

ART. 2

Il presente protocollo di intesa rappresenta il riferimento per la definizione concordata tra Ministero della Salute e FIPE di un progetto finalizzato a pervenire alla certificazione, effettuata a cura di un organismo accreditato dal SINCERT nell'ambito del settore agroalimentare, della conformità degli esercizi

di ristorazione alle specifiche di qualità del servizio e degli alimenti concordate dalle parti.

ART. 3 Finalità

La finalità del protocollo è pervenire alla certificazione, effettuata da un apposito Ente, della sicurezza, della conformità della impresa e della attività di ristorazione ad un regolamento volontario per la qualità e l'igiene, le cui linee guida sono predisposte di comune intesa tra le parti firmatarie del protocollo, avente ad oggetto le aree critiche per la sicurezza alimentare all'interno dei pubblici esercizi di piccola dimensione.

Il regolamento potrà riguardare anche:

- l'attuazione di linee di menù per particolari esigenze dietetiche;
- l'impegno a collaborare nelle campagne di prevenzione ed educazione alimentare di cui al successivo articolo 6.

Le parti potranno, in relazione ad eventuali esigenze, integrare o modificare di comune accordo, i contenuti del regolamento.

Gli esercizi di ristorazione che riceveranno la certificazione di conformità alle specifiche del regolamento, da rinnovare di anno in anno, potranno esporre un apposito marchio con i loghi del Ministero, dell'Ente di certificazione e della FIPE, attestante la presenza di una certificazione in corso di validità.

Il regolamento determinerà inoltre le fattispecie che comportano la sospensione o revoca della certificazione e la periodicità dei controlli da parte dell'Ente di Certificazione.

ART. 4

Il Ministro della Salute, di concerto con i Ministri delle Attività Produttive e delle Politiche Agricole, procederà alla nomina di un Comitato tecnico-scientifico con il compito di redigere il regolamento sulle specifiche per la certificazione dei requisiti di qualità e di sicurezza dei servizi e dei prodotti della ristorazione.

ART. 5

Le parti si impegnano ad avviare e realizzare entro i quattro mesi successivi a quelli previsti al precedente articolo un progetto pilota in una o più aree da definire sulla certificazione dei pubblici esercizi di cui ai precedenti articoli.

ART. 6 Forme ulteriori di cooperazione

Il Ministero della Salute, d'intesa con FIPE e con altri eventuali soggetti pubblici e privati, può richiedere alle imprese certificate la collaborazione nello svolgimento di campagne di educazione alimentare (igiene degli alimenti a livello domestico, informazione del consumatore sulle caratteristiche degli alimenti e sulla loro corretta manipolazione), di comunicazione sui corretti stili di consumo alimentare, di prevenzione di malattie legate all'alimentazione.

Saint Vincent , 4 giugno 2002

IL MINISTRO DELLA SALUTE
Prof. Girolamo Sirchia



IL PRESIDENTE FIPE
Avv. Sergio Billè

