

Corrette prassi alimentari per una sana e sicura ristorazione collettiva

☒ La corretta gestione della ristorazione collettiva è stata individuata come strumento prioritario per promuovere salute ed educare ad una corretta alimentazione.

In virtù del numero sempre più ampio di persone che mangiano fuori casa, la ristorazione commerciale rappresenta uno degli aspetti più rilevanti sia per migliorare lo stile alimentare della popolazione sia sotto il profilo igienico sanitario.

Considerata l'importanza di stabilire strategie atte al miglioramento dello stato di salute e la necessità di seguire con attenzione la situazione nutrizionale e incentivare le corrette prassi per tutelare la popolazione anche sotto il profilo della sicurezza alimentare, si è ritenuto particolarmente utile prevedere un protocollo d'intesa tra Ministero della Salute e Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE), al fine di accrescere la conoscenza tecnica e professionale degli operatori di settore coinvolti nelle attività di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti.

Tale collaborazione riguarda la programmazione, promozione e realizzazione di attività comuni e risulta compatibile con le esigenze e le priorità definite dal ministero della Salute sulla promozione di una corretta alimentazione e l'adozione di sani stili di vita.

[Consulta il Protocollo di intesa 05/12/2018](#)

Fonte: Ministero della salute