



*Ministero della Salute*

# BOLLINO BLU RISTORAZIONE



# LE ABITUDINI ALIMENTARI DEGLI ITALIANI CAMBIANO

- Cresce il consumo di grassi animali
- Cala il consumo di frutta, verdura e ortaggi
- Diminuisce il tempo speso in casa per cucinare
- Aumenta il peso della cena come pasto principale della giornata
- Cresce il numero delle persone che pranza fuori casa
- Aumentano le intolleranze alimentari
- Aumenta la percentuale di popolazione affetta da obesità

# IL PROTOCOLLO D'INTESA FIPE / MINSALUTE

## 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;

### **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**

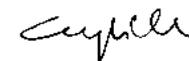
Il Ministero della Salute, d'intesa con FIPE e con altri eventuali soggetti pubblici e privati, può richiedere alle imprese certificate la collaborazione nello svolgimento di campagne di educazione alimentare (igiene degli alimenti a livello domestico, informazione del consumatore sulle caratteristiche 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



# SAN VINCENT 4 GIUGNO 2002

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

- ➔ ART. 2 ... riferimento per la definizione concordata tra Ministero della Salute e FIPE di un progetto finalizzato a pervenire alla certificazione ... specifiche di qualità del servizio e degli alimenti concordate dalle parti.
- ➔ ART. 3 ... esporre un apposito marchio con i loghi del Ministero, dell'Ente di certificazione e della FIPE ...
- ➔ ART. 6 Il Ministero della Salute ... può richiedere alle imprese certificate la collaborazione nello svolgimento di campagne di educazione alimentare ...

# TRE OBIETTIVI CONDIVISI

- ☞ aumentare la percezione nel consumatore di un adeguato livello di sicurezza alimentare
- ☞ promuovere sul mercato i principi dei modelli alimentari tradizionali , per la salute del cittadino e per lo sviluppo del sistema agroalimentare italiano
- ☞ creare un circuito ristorativo presso cui trovare offerte gastronomiche diversificate (attente anche alle intolleranze alimentari), nonché informazioni sui corretti stili alimentari

# IL PROCESSO POGGIA SU QUATTRO CAPISALDI:

- 👉 **l'adesione volontaria**
- 👉 **la norma tecnica**
- 👉 **la verifica di conformità**
- 👉 **il marchio bollino blu**

## AMBITO DI APPLICAZIONE

imprese di somministrazione di alimenti e bevande di cui  
alla legge 25 agosto 1991 , n. 287

## SENZA PREGIUDIZI PER:

- ☞ dimensioni aziendali
- ☞ forma giuridica
- ☞ forma distributiva

# LA NORMA TECNICA

---

- I pre-requisiti
- I requisiti

# I PRE-REQUISITI

- ➡ AUTORIZZAZIONI
- ➡ BUONE PRASSI IGIENICHE
- ➡ APPLICAZIONE DELL'AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO

# I REQUISITI

- ▶ **Formazione continua:** competenza e consapevolezza  
quale garanzia basilare per il consumatore
- ▶ **Valorizzazione dell'offerta** (la carta dei servizi)
- ▶ **Attenzione a “Nutrizione & Salutismo”**

# LA PIRAMIDE DEL RISTORANTE "BB"



# CARTA DEI SERVIZI

→ Protocollo di intenti in cui sono dichiarati

➤ Gli obiettivi

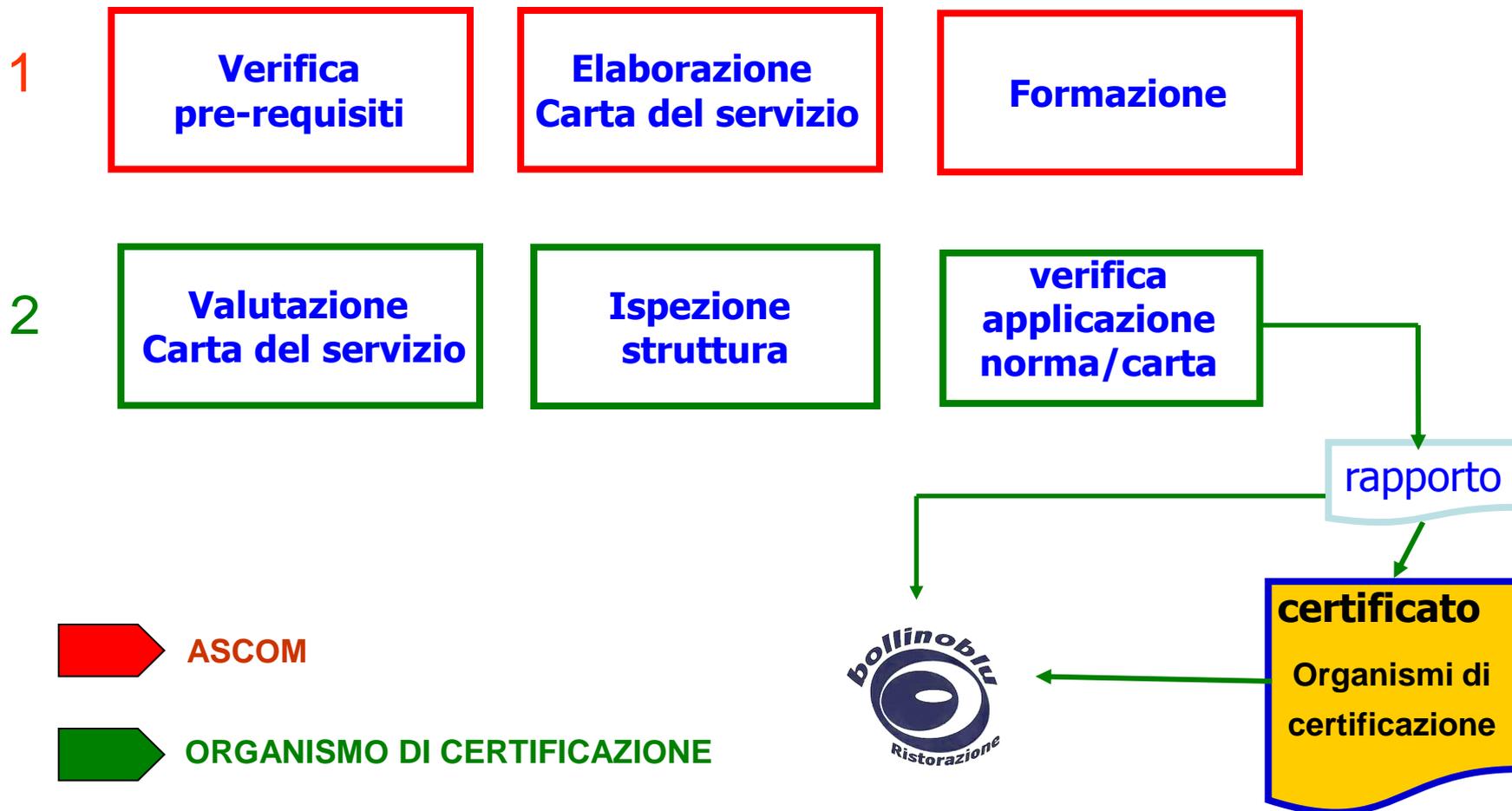
➤ Gli standard qualitativi

a cui il pubblico esercizio si sottopone nella sua offerta

# NUTRIZIONE & SALUTISMO

- ▶ Adattamento della tradizione allo stile di vita moderno
- ▶ Offerta per clienti con malattie metaboliche e/o intolleranze alimentari
- ▶ Menu a valenza salutistica

# IL PERCORSO DELL'AZIENDA



# L'ANIMAZIONE DEL CIRCUITO

- il sito web
- la campagna di promozione
- la guida degli esercizi certificati
- le campagne sui corretti stili alimentari

# IL WEB

**bollinoblu.it - Microsoft Internet Explorer von NUsurf**

File Modifica Visualizza Preferiti Strumenti ?

Indietro Avanti Termina Aggiorna Pagina iniziale Cerca Preferiti Cronologia Posta Stampa Modifica Schermo intero

Indirizzo <http://demo.readytec.it/bollinoblu/index.htm>

**www.bollinoblu.it** [Contatto](#)

Chi siamo Organizzazione Come aderire al Bollinoblu Certificazione News Eventi Links utili **English >>**



**Area Formativa**  
Corsi online >  
Calendario corsi >

**Area Legislativa**  
**Regolamento (C.E.) n. 178/02 >>**  
**D. lgs. n. 155/97 >>**  
**D.P.R. n. 327/80 >>**  
**Legge n. 283/62 >>**

**Area Riservata >>>**

**Ricerca azienda certificata**

>>>

**Newsletter**  
Iscriviti al nostro servizio newsletter, e riceverai mensilmente i nostri articoli.

>>>

**Forum di discussione**

**Protocollo d'intesa Fipe Ministero della Salute**



Questo è il sito ufficiale del **Bollino Blu della Ristorazione**, voluto dal Ministero della Salute e dalla Fipe. E' il frutto di una collaborazione nata nella Primavera 2002, che si è andata concretizzando in questi mesi e qui sarà possibile seguirla passo passo.  
E' appena iniziata la sperimentazione in due città campione: Roma e Padova. Qui potrete seguirla ed esprimere le vostre opinioni sul forum, dopo aver navigato tra le varie pagine.

**News**

- Seminario informativo per il sistema Fipe - Confcommercio**  
Roma, 13-11-03
- Bollino Blu della ristorazione e la trasparenza**  
Attenzione al cliente a trecentosessanta gradi: igiene, sicurezza alimentare e ... [segue >>](#)
- Speech Presidente Billè**  
Sono molto felice di essere qui con voi questa sera, insieme al Ministro Sirchia, e a quanti hanno reso possibile la realizzazione del progetto "Bollino blu della ristorazione" ... [segue >>](#)
- Il Progetto "Bollino Blu"**  
Nasce dalla consapevolezza del ruolo crescente che nella società contemporanea vanno assumendo i consumi alimentari ... [segue >>](#)
- Dibattito**  
Una politica di filiera per la salute del cittadino e lo sviluppo del settore alimentare... [segue >>](#)

Operazione completata

# LA CAMPAGNA DI PROMOZIONE

## IL BOLLINO BLU E'

- Un simbolo per identificare i locali “migliori”: dai ristoranti ai bar, per arrivare alle mense.
- Un segno distintivo che qualifica il servizio, la qualità, l'igiene e tutti quegli elementi che contribuiscono a garantire il miglior servizio per la clientela.
- Uno strumento formidabile per creare una “catena della qualità” che unisca tutti i pubblici esercizi.



... PERCHE' IL PUBBLICO ESERCIZIO SIA:

**GARANTE** della sicurezza alimentare, della qualità e dell'origine dei prodotti

**CUSTODE** delle tradizioni alimentari italiane

**CONSULENTE** per una scelta alimentare consapevole



# IL MARCHIO

