

# I CONTROLLI SULLE ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE

14 Maggio 2024



- A. Alimenti e sicurezza alimentare
- B. Accertamenti amministrativi in tema di commercio

# Controlli/accertamenti/ispezioni a cui sono sottoposti le imprese della ristorazione nell'anno

Ambiti	Tipologia controlli	Valori
Alimenti e sicurezza alimentare*	Igienico-sanitari	76.295
	Pratiche fraudolenti e ingannevoli	13.797
Polizia amministrativa (Accertamenti condotti dalla Polizia locale)	Accertamenti in tema di commercio - polizia amministrativa sui pubblici esercizi	67.232
Vigilanza in ambito previdenziale, lavoro, assicurativo (condotta dall'Ispettorato Nazionale del Lavoro-INL)	Ispezioni effettuate	14.535**
<b>STIMA del numero annuo di controlli/accertamenti/ispezioni effettuati sulle imprese</b>		<b>171.859</b>

Sulla base delle fonti disponibili, si stima che le imprese del settore siano sottoposte ogni anno a circa **171.800 mila controlli, accertamenti/ispezioni** da parte delle autorità competenti per i vari ambiti di controllo (igienico-sanitario, accertamenti in tema di commercio, vigilanza in ambito lavoro, previdenziale e assicurativo, ecc.).

\*\* Il dato comprende anche le attività di alloggio

Fonte: elaborazione Centro Studi Fipe su dati Ministero della Salute (Relazione annuale 2021 Piano di controllo Nazionale Pluriennale 2020-2022); Anci (Rapporto Polizia Locale 2023); INL (Rapporto sulla attività di vigilanza 2023)

# A. Controllo su alimenti e sicurezza alimentare – 1

## Controlli igienico-sanitari\* effettuati su stabilimenti/operatori registrati ai sensi del Regolamento 852/2004

	Num. di operatori/stabilimenti	num. Controlli ufficiali effettuati	Casi rilevati durante i controlli ufficiali effettuati	Num. totale di operatori/stabilimenti controllati	Num. di operatori/stabilimenti controllati in cui sono stati rilevati casi di non conformità	Azioni Amministrative	Azioni Giudiziarie
Servizi di ristorazione	<b>501.366</b>	<b>76.295</b>	<b>28.525</b>	<b>38.991</b>	<b>11.829</b>	<b>21.975</b>	<b>211</b>
Totale settori	1.238.722	235.861	70.505	151.532	34.071	51.293	727

- Su **38.991** stabilimenti/operatori dei servizi di ristorazione che sono stati controllati, su **27.162 NON** sono stati rilevati casi di non conformità (**il 69,6% del totale**). Ciò significa che **7 imprese su 10** sono state sottoposte a controlli in ambito igienico-sanitario che sono andati a buon fine.
- Nell’ottica di semplificare e ridurre il quantum di controlli e ispezioni sulle attività economiche, i dati evidenziano come per tale filiera di controlli potrebbe rivelarsi praticabile superare l’approccio del *controllo a campione* – basato sul presupposto che la maggioranza degli operatori opera in modo non conforme – a favore di controlli mirati, fondati sul principio che gli operatori svolgano le proprie attività nel rispetto delle regole e della normativa di riferimento, determinando anche un risparmio significativo di risorse (di tempo, di personale, materiali, ecc.) sia per l’ente controllore sia per l’operatore controllato.
- Ciò, a maggior ragione del fatto che la filiera dei controlli su alimenti e sicurezza alimentare è un ambito che vede la competenza di più soggetti (v. anche slide 5-6) determinando inevitabilmente anche la moltiplicazione dei controlli.

	v.a.	%
Operatori/stabilimenti controllati su cui sono stati rilevati casi di non conformità	<b>11.829</b>	<b>30,4</b>
Operatori/stabilimenti controllati su cui NON sono stati rilevati casi di non conformità	<b>27.162</b>	<b>69,6</b>
<b>Totale servizi di ristorazione</b>	<b>38.991</b>	<b>100,0</b>

\*Autorità competenti in materia sono: Ministero della Salute, Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ex Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali); Ministero dell’ambiente e della sicurezza energetica (ex Ministero della transizione ecologica); Regioni e Province autonome; Corpi di polizia: Comando Carabinieri Tutela della Salute (NAS); Comando Unità Forestali, Ambientali e Agroalimentari dei Carabinieri; Corpo delle Capitanerie di porto - Guardia costiera; Guardia di finanza.

# A. Controllo su alimenti e sicurezza alimentare – 2

**PRATICHE FRAUDOLENTE E INGANNEVOLI (Controlli eseguiti dai corpi di polizia quali Agenzie delle Accise Dogane e Monopoli, Capitanerie di Porto, Carabinieri agro alimentari, Carabinieri forestali, Guardia di Finanza, NAS)**

<b>FILIERA AGROALIMENTARE</b>	
Ispezioni effettuate	<b>27.528</b>
Non conformità individuate	<b>8.248</b>
% non conformità su controlli	<b>30,0</b>
<b>RISTORAZIONE</b>	
Ispezioni effettuate	<b>13.797</b>
Non conformità individuate	<b>4.426</b>
% non conformità su controlli	<b>32,0</b>

Fonte: elaborazione Centro Studi Fipe su dati Ministero della Salute (Relazione annuale 2021 Piano di controllo Nazionale Pluriennale 2020-2022)

Anche riguardo le pratiche fraudolente e ingannevoli, con riferimento alla ristorazione risulta che:

- la ristorazione è il settore più interessato dalle ispezioni (50,1% ispezioni totali)
- Le non conformità nella ristorazione sono il 32% del totale (2.639);

<b>RISTORAZIONE</b>	
Ispezioni ristorazione/Ispezioni filiera agroalimentare	<b>50,1%</b>

## B. Controlli amministrativi in tema di commercio\*

### Accertamenti amministrativi condotti dalla Polizia locale in tema di commercio \*\*

	Commercio in sede fissa	Pubblici esercizi	igiene degli alimenti	T.U.L.P.S.	altre leggi regionali	Totale controlli
Controlli	85.895	67.232	10.023	20.052	19.522	<b>202.724</b>
Violazioni	17.132	13.081	2.761	1.188	4.876	<b>39.038</b>

Nell'ambito dei controlli effettuati dalla Polizia Locale nel 2023 risulta che:

- i controlli specificamente rivolti ai pubblici esercizi rappresentano un terzo dei controlli complessivi (33,2%);
- Anche le violazioni rappresentano un terzo del totale (33,5%).

*\*\*Occorre considerare che i pubblici esercizi sono esposti anche a controlli da parte delle Polizie locali rientranti nelle altre fattispecie indicate.*

\* I controlli nell'ambito della polizia amministrativa e commerciale, si focalizzano sul rispetto di quanto attiene alla "tutela del consumatore": - regolarità delle autorizzazioni; vendita a peso netto delle merci; corretta pubblicità (esposizione) dei prezzi; etichettatura dei prodotti alimentari; corretto svolgimento delle vendite straordinarie (vendite di fine stagione o saldi, vendite di liquidazione e vendite promozionali); esposizione degli orari di apertura e chiusura e rispetto degli stessi; rispetto delle prescrizioni in materia di pubblica sicurezza (solo per i pubblici esercizi).

Fonte: elaborazione Centro Studi Fipe su dati Anci (Rapporto Polizia locale 2023)