

## Vademecum Ispezioni, in un unico documento tutta la vostra azienda

Corrette norme comportamentali e linee guida da tenere nelle proprie aziende, consigli su come affrontare i controlli e le migliori modalità di approccio con gli ispettori. Sono questi i contenuti del nuovo Vademecum Ispezioni redatto dalla FIPE di Catania a cura della funzionaria, responsabile della categoria dei pubblici esercizi, Anna Taccia.

I controlli ai fini igienico sanitari da parte delle Autorità competenti sono sempre più rigidi e frequenti, avvengono senza alcun preavviso e, se durante il controllo vengono riscontrate delle anomalie, possono causare pesanti sanzioni a carico dell'azienda anche col sequestro della merce.

Al fine di agevolare e semplificare lo svolgimento dell'attività di somministrazione la FIPE invita a compilare il Vademecum con tutti i dati, così da avere sempre a portata di mano un unico documento che fotografa l'azienda sotto tutti gli aspetti (igiene dei luoghi e del personale, sicurezza alimentare e sicurezza sul lavoro, titoli abilitativi e autorizzazioni obbligatorie per legge).

In ogni momento sarà così possibile verificare se si è in possesso di tutti i requisiti previsti dalle norme di Legge e, in caso di carenza, intervenire in tempo per sanarli, evitando, in caso di controlli degli organi preposti, di incorrere in multe e sanzioni.

**Il Vademecum è già a disposizione dei soci FIPE Confcommercio presso la segreteria in via Mandrà 8 Catania - rivolgersi Sig.ra Anna Taccia**

