

Bollino Blu per i Ristoranti

la Fipe (Confcommercio) ha dato vita nel 2002 al progetto Bollino Blu della Ristorazione, una certificazione da assegnare a chi si atteneva alle regole della trasparenza alimentare, anticipando anche quelli che sarebbero stati i contenuti del regolamento sulla rintracciabilità degli alimenti.

Senza perdere troppo tempo, nello stesso anno fu organizzato a Saint Vincent (AO) il primo convegno dal titolo «Alimentazione, Salute e Sicurezza Alimentare», presieduto dal Presidente di Fipe, Sergio Billè e dal Ministro della Salute, Girolamo Sirchia.

Come più volte ricordato dal Ministro, l'alimentazione è uno dei fattori principali che concorre ad assicurare la tutela della salute umana; i due capisaldi sono:

- la sicurezza igienica degli alimenti
- la corretta alimentazione in termini nutrizionali e salutistici

