

Aumentano i controlli nella ristorazione e la sicurezza diventa strategica per essere competitivi

26 Maggio 2026



L'AQUILA - Al centro della cronaca sono sempre più frequenti le vaste campagne di ispezione effettuate sull'intero territorio nazionale in materia di salute e sicurezza sul lavoro. Da nord a sud dell'Italia, come mostrano anche i dati pubblicati dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali nel 2024, le attività ispettive sono aumentate del 126%.

Un dato che riguarda l'incremento dei controlli in molti settori, l'edilizia in primis, ma che coinvolge da molto vicino anche il mondo della ricettività con verifiche mirate nelle quali, oltre al pagamento di elevate sanzioni, bar, pasticcerie, ristoranti, minimarket, supermercati e negozi di pet-food sono soggetti a sequestro della merce, chiusura e sospensione dell'attività.

A controllare i pubblici esercizi non è un solo ente, ma un fronte multiplo: l'Ispettorato

Nazionale del Lavoro verifica il rispetto del Decreto Legislativo 81/08 (Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro), le Asl controllano le condizioni igienico-sanitarie e il rispetto del Regolamento CE 852/2004, i Nas dei Carabinieri vigilano sulla sicurezza alimentare, Inps e Guardia di Finanza sul lavoro sommerso. E il Governo continua ad assumere ispettori con un conseguente aumento dei controlli.

Nel 2026, quindi, nell'ambito ricettivo la qualità non passa solo da ciò che viene servito a tavola ma dall'intero sistema organizzativo dietro le quinte, basato sulla formazione, sulla sicurezza alimentare e sulla tutela del personale.

Molti imprenditori e operatori del settore enogastronomico, però, sottovalutano ancora l'importanza della sicurezza e la considerano solo un ulteriore peso economico.

“Quando si parla di obblighi normativi, il riflesso che scatta nell'imprenditore è pensare che più controlli significhino più costi e nuovi ostacoli al fare impresa – spiega a *Virtù Quotidiane* **Fabio Di Bartolomeo**, imprenditore e consulente abruzzese specializzato in sicurezza e igiene sul lavoro per il settore della ristorazione -. L'osservanza delle disposizioni sulla sicurezza, però, non è una novità: il Dvr, il documento di valutazione dei rischi, il piano Haccp, la formazione del personale, la sorveglianza sanitaria e le procedure operative esistono da tempo. La domanda che dovrebbero porsi gli stessi imprenditori non dovrebbe essere 'perché devo farlo?', ma 'cosa ottiene chi è in regola?'”.

La risposta la fornisce lo stesso Di Bartolomeo.

“Nel panorama della ristorazione, sempre più competitivo e frammentato, la sicurezza assume un significato che va oltre il semplice rispetto dei protocolli. La conformità agli standard riguarda anche la competitività delle aziende e una battaglia volta a combattere la concorrenza sleale”.

“La lotta al lavoro nero rappresenta uno degli effetti più importanti – continua l'esperto – e chi gestisce personale irregolare riesce spesso a proporre prezzi più bassi non sostenibili da chi lavora correttamente. Con l'intensificarsi dei controlli il vantaggio competitivo dell'illegale si riduce e chi ha investito nella regolarità smette di essere penalizzato e inizia ad essere premiato. Non bisogna, infatti, sottovalutare che questi investimenti, spesso percepiti come semplici adempimenti burocratici, tengono al riparo da sanzioni mantenendo stabile il conto corrente dell'azienda”.

Nel settore della ristorazione, inoltre, eventuali provvedimenti non producono solo conseguenze economiche immediate, ma possono incidere anche sulla percezione del

cliente.

“Chi ha subito sanzioni amministrative, chiusure temporanee o sequestri di alimenti subisce un danno doppio: economico e reputazionale. Il rispetto delle regole non è solo un obbligo che evita il sanzionamento, ma un modo per aumentare la percezione di affidabilità agli occhi di clienti, fornitori e partner. Gli strumenti obbligatori, insieme alle certificazioni volontarie, come ISO 9001 e ISO 45001, che attestano rispettivamente la qualità dei processi aziendali e la gestione della salute e sicurezza sul lavoro, permettono anche l’accesso a gare d’appalto pubbliche, forniture a enti che richiedono certificazione e a sgravi fiscali applicabili nel panorama normativo italiano”, afferma il fondatore di Sistema struttura sicura.

Nel panorama contemporaneo della ristorazione accanto a una cucina curata e a un servizio attento, l’ingrediente che contribuisce a definire il valore di un locale è la capacità di costruire un sistema solido dietro ciò che arriva in tavola.

“La compliance non è solo un costo – sottolinea -. Un piano Haccp costruito bene non serve soltanto a superare un controllo dell’Asl, ma è una mappa che aiuta a individuare i punti critici dell’attività: dalla gestione delle materie prime fino al servizio finale. Permette di ridurre sprechi, limitare i rischi di contaminazione e proteggere la reputazione del locale”.

“Chi comprende questo cambiamento in anticipo può emergere dalla massa e costruire nel tempo un’identità fondata sulla fiducia, sulla qualità e sulla credibilità”, conclude Di Bartolomeo.