

Newsletter dicembre 2017

Si ritiene opportuno ricordare l'attuale vigenza e applicabilità del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro dell'Associazione Italiana Panificatori Assipan – Confcommercio Imprese per l'Italia.

Tale contratto ha dato nel tempo buoni risultati nella sua applicazione e diffusione territoriale grazie a una valida rispondenza alle attuali esigenze delle imprese e dei lavoratori.

Il testo del contratto è consultabile sulla home page del sito Assipan www.assipan.it

Dal 20 al 24 gennaio 2018 presso Rimini Fiera aprirà i battenti la 39^a edizione di Sigep, la fiera che ormai dal 1980, anno della sua inaugurazione, conferma la propria leadership internazionale nei settori della panificazione, gelateria e pasticceria.

Sarà una rassegna straordinaria di tutte le anticipazioni, le tendenze e le innovazioni, una esposizione delle materie prime, degli ingredienti, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e dei servizi di settore.

Inoltre, all'area espositiva verrà affiancato un ricco programma di eventi, manifestazioni, concorsi, dimostrazioni tecniche, seminari e convegni su tanti temi di grande interesse per le categorie, sarà un grande momento di incontro, di dialogo e comunicazione tra le imprese, gli operatori, i media e le associazioni di categoria.

Il 3 dicembre 2017 si è svolto a Firenze presso i locali della Leopolda Food & Wine in Progress al quale hanno attivamente partecipato con una propria rappresentanza, nonché con un ben organizzato laboratorio di panificazione Assipan Toscana insieme a Confcommercio Imprese per l'Italia Toscana.

L'edizione di quest'anno ha visto anche la partecipazione di Assipan Nazionale, tanti sono stati i momenti di incontro e dialogo tra i presenti alla manifestazione.

Lo Xilitolo, apprezzato dolcificante di origine vegetale utilizzato fino ad oggi principalmente nella preparazione di chewing gum e caramelle, con la sua provata attività antibatterica per il cavo orale e con il pregio di conferire una sensazione di freschezza agli alimenti nei quali viene inserito, entra a pieno titolo in pasticceria.

Questo ingrediente, infatti, permette di dare nuove sensazioni di gusto ai dolci, esso, con la sua freschezza esalta gli ingredienti soprattutto dei dolci a base di frutta.

Il Titolo XI dell'attuale Testo Unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008) disciplina i provvedimenti che le imprese devono assumere per valutare e prevenire i rischi da atmosfere esplosive.

Poiché questo rischio riguarda anche il comparto della panificazione per la presenza di polveri combustibili generate dalla farina di grano, zucchero o altre sostanze, è bene che gli operatori del comparto osservino alcuni obblighi generali, tra i quali :

1 suddividere in zone le aree a rischio in base alla probabilità di presenza di atmosfere esplosive;

2 il locale di deposito delle sostanze che possono formare atmosfere esplosive deve essere ben separato dal locale di lavorazione;

3 svolgere tutte le necessarie attività di spolveratura e aspirazione delle sostanze potenzialmente infiammabili;

4 avviare le macchine in modo graduale al fine di ridurre al minimo il pericolo di corto circuito;

5 far rispettare il divieto di fumo;

6 al fine di evitare l'accumulo di carica elettrostatica è necessario che i lavoratori indossino abiti realizzati con materiali idonei;

7 segnalare i luoghi e gli ambienti a rischio di esplosione all'interno dell'azienda.

Il 1° gennaio 2018 entra in vigore la legge 3 agosto 2017 n. 123 che prevede l'obbligo di utilizzo di sacchetti di plastica per alimenti biodegradabili e compostabili.

Questo significa che tutte le attività commerciali che utilizzano sacchetti di plastica per alimenti non potranno continuare a usare quelli precedenti ma dovranno sostituirli con questi nuovi più ecologici.

Si stima che il costo per singolo sacchetto a carico del consumatore sia da 2 a 5 centesimi di euro.

Gli operatori che non rispetteranno la nuova normativa saranno soggetti a sanzioni amministrative pecuniarie da 2.500,00 a 25.000,00 euro che potrebbero aumentare fino al quadruplo del massimo se la violazione del divieto dovesse riguardare ingenti quantità di sacchetti.

Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati

ASSIPAN - Confcommercio Imprese per l'Italia
Piazza G.G. Belli, 2 – 00153 ROMA
Tel. 06 5866481 – fax 06 5812750