

Immigrati: Firenze, una nuova guida per aiutare gli stranieri a fare impresa (3)

(Adnkronos) - Tanti sono gli svantaggi e i rischi dell'utilizzo di questi sistemi alternativi: le commissioni sono poco chiare e alte, non ci sono garanzie sui tempi di consegna, il capitale puo' essere perso, rubato o sequestrato alla dogana. Si parla poi di sicurezza e igiene dei luoghi di lavoro a 360°: dalla prevenzione degli incendi all'utilizzo adeguato dei macchinari e dei materiali, dalla tutela delle lavoratrici madri allo smaltimento dei rifiuti.

Sul tema e' intervenuto Fabio Capacci dell'Asl di Firenze. Un'attenzione particolare e' riservata alle attivita' alimentari: in provincia di Firenze sono 3750 gli esercizi alimentari (dato in continuo divenire), di cui il 10-15% gestito da stranieri. Cristina Bonnal, esperta dell'azienda sanitaria fiorentina, ha illustrato i requisiti igienico-sanitari dei locali, le norme sulla somministrazione dei cibi e il sistema dei controlli a cui le imprese alimentari devono sottoporsi.

Indispensabile l'informazione e la formazione dei gestori stranieri, spesso all'oscuro, anche per la scarsa comprensione della lingua italiana, delle numerose regole che disciplinano la materia.