
26.11.2013 – 17:13 Uhr

GastroSuisse: Le contrôle des denrées alimentaires garde raison

Zurich (ots) -

GastroSuisse salue le refus clair du pilori de l'hygiène du Conseil national. La publication des contrôles des denrées alimentaires équivaldrait à un pilori pour l'hôtellerie-restauration. Celui-ci n'aurait amené qu'une bureaucratie et des frais de réglementation, et n'aurait toutefois en aucun cas amélioré la qualité des denrées alimentaires. Les normes d'hygiène dans l'hôtellerie-restauration suisse sont élevées. Les contrôles basés sur les risques ont fait leurs preuves, les entreprises faillibles sont fermées. En outre, avec le « Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration », la branche a décidé elle-même de placer très haut les normes d'hygiène, normes qui sont effectivement appliquées lors des contrôles.

GastroSuisse est la Fédération de l'Hôtellerie et de la Restauration en Suisse. Environ 20 000 membres, organisés en 26 associations cantonales et cinq groupements sectoriels, appartiennent à la plus grande Fédération patronale de l'hôtellerie-restauration.

Contact:

GastroSuisse
Sandra Bachmann, responsable politique économique
Téléphone 044 377 53 53
communication@gastrosuisse.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100007695/100747798> abgerufen werden.