

I controlli sull'igiene dei ristoranti

Dott Giovanni Rossi Tecnico della Prevenzione Micologo – micotec@libero.it

In questi giorni numerose testate giornalistiche hanno riportato la notizia dei controlli effettuati dai Carabinieri del NAS congiuntamente ai Tecnici della Prevenzione dell'ASL in alcuni ristoranti di Torino, in particolare nel noto bistrot del chef di Antonino Cannavacciuolo dove sono state rilevate diverse non conformità tra cui la presenza di alimenti congelati, ma non dichiarati nel menu'.

Antonino Cannavacciuolo si è sfogato sui giornali e sui social di *"regole troppo rigide"* e che *"voglia di andarsene da un'altra parte"*.

Il direttore del Dipartimento di prevenzione dell'Asl Città di Torino, in merito al polverone mediatico ha dichiarato: *"l'obiettivo degli ispettori, così come quello delle altre forze dell'ordine impegnate nei controlli, non è quello di fare multe ma piuttosto di fare cultura"*.

Ma come sono le cose in Italia nel comparto della ristorazione pubblica ?

Recentemente il 15 dicembre 2017 è stata trasmessa alla Camera e Senato la relazione "Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande in Italia Anno 2016".

I Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione ed i Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L., hanno complessivamente controllato **275.382** unità operative (impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto), delle quali **54.141** (pari al 19,7%) hanno mostrato infrazioni durante le ispezioni. Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nella ristorazione (**56,3%**) seguite da distribuzione all'ingrosso e al dettaglio (20,8%). In particolare, le percentuali più elevate di infrazioni riguardano l'igiene generale e l'igiene del personale, delle strutture e dell'HACCP.

Queste problematiche risultano essere ricorrenti negli anni e probabilmente correlate a non conformità sempre nell'ambito dell'igiene generale (prerequisiti) e del sistema HACCP.

Le attività svolte invece dal Comando NAS nell'anno 2016 hanno eseguito 56.400 controlli, di cui 33.482 nei settori d'interesse del Piano Nazionale Integrato, pari al 59% delle ispezioni totali.

L'analisi dei risultati ottenuti evidenzia sempre che la maggior parte delle non conformità riguardano i comparti della ristorazione (41%) segue quelle delle farine, pane e pasta (37%) e quello degli alimenti vari (35%) l'andamento può essere ritenuto in linea con i risultati degli anni precedenti. Dai dati del Ministero della salute emerge sicuramente che la **ristorazione pubblica** è il comparto **con il numero più alto di non conformità**.

Non bisogna però criminalizzare un'intera categoria di professionisti della ristorazione che hanno fatto grande la nostra nazione nel mondo esportando la nostra cultura enogastronomica.

Le non conformità sono soprattutto dovute alla mancanza del rispetto delle buone prassi igieniche quindi dei prerequisiti igienici, dovuta a una scarsa conoscenza delle norme e quindi di un'adeguata formazione degli operatori alimentaristi.

I corsi di formazione per alimentaristi sono obbligatori in ambito regionale, hanno sostituito il vecchio libretto di idoneità sanitaria stabilito dalla Legge 283 del 30 aprile 1962 e dal suo regolamento, hanno il fine di dare informazioni base agli operatori alimentaristi per prevenire le tossinfezioni alimentari (MTA).

Questi corsi in alcune Regioni sono completamente gratuiti come ad esempio in Emilia Romagna, hanno una durata di poche ore e sono finalizzate a rafforzare nell'operatore l'abitudine ad adottare comportamenti corretti dal punto di vista igienico-sanitario al termine è previsto un test di valutazione.

L'Operatore del Settore Alimentare ha comunque l'obbligo, ai sensi del Regolamento CE 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari, al capitolo XII allegato II, di garantire un'idonea e specifica formazione per tutti gli addetti alla manipolazione degli alimenti sulla gestione delle procedure del piano di autocontrollo aziendale elaborato secondo il sistema H.A.C.C.P. .

Spesso però ciò non accade, in fase di controllo ispettivo all'atto delle interviste agli operatori di cucina gli stessi non conoscono le principali norme igieniche e alcune volte non sanno neanche che cosa sia il manuale HACCP.

Quello che manca è quindi una formazione adeguata, ma certo non aiuta il cattivo esempio di alcune trasmissioni televisive Americane ed Europee che veicolano comportamenti igienicamente sbagliati come quando lo Chef non si lava le mani o utilizza lo straccio di cucina per pulirsi le mani, non cambiano utensili, non indossano il copricapo ecc. .



sanitari della dogana aeroportuale australiana.

(BBC "Food Inspectors")



Ha ragione il direttore del Dipartimento di prevenzione dell'Asl Città di Torino bisogna soprattutto fare cultura e informazione.

Qualche buon esempio lo troviamo in Inghilterra, la BBC ha trasmesso tra il 2012 e 2014 la serie intitolata "Food Inspectors" dove si indaga sugli alimenti e sulle criticità emerse durante le ispezioni dando informazioni sulla sicurezza alimentare.

Un'altra trasmissione interessante "Airport Security" nel quale racconta l'attività degli ispettori

Il nuovo Reg Ce 625/2017 che abroga il Reg 882/2004 sul controllo ufficiale ed entrerà in vigore a dicembre del 2019, prevede che le Autorità Competenti possono pubblicare informazioni relative al rating dei singoli operatori in base ai risultati dei controlli ufficiali. Non è una novità a New York City Department of Health and Mental Hygiene conduce ispezioni sanitarie non annunciate nei ristoranti. Ogni ristorante ottiene un punteggio che si basa sul numero di violazioni: più basso è il punteggio, più alta è la qualità.



In Francia il governo francese ha recentemente pubblicato la mappa interattiva denominata "Alim Confiance" sui controlli effettuati nei ristoranti, utilizzando quattro faccine per indicare il risultato : molto buono, soddisfacente, da migliorare, da correggere urgentemente.

Gli OSA possono decidere di esporre al pubblico l'esito del controllo.

Il ristoratore attraverso il rating potrà così godere di un riconoscimento pubblico di sicurezza alimentare e d'igiene, in caso di rating non positivo, subire un impatto negativo sulla reputazione agli occhi dei consumatori e quindi un buon deterrente per lavorare in qualità e sicurezza.