PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 7 - numero 1272 di venerdì 24 giugno 2005

Alla ricerca di pasti sicuri in...viaggio

Un'associazione di consumatori ha valutato il rispetto delle regole di igiene e di conservazione dei cibi nei punti di ristoro autostradali.

Pubblicità

Non ha appreso i corretti comportamenti per la gestione del cibo il personale dei 20 punti di ristoro autostradale visitati da Altroconsumo in occasione di una indagine sulla sicurezza alimentare dei pasti consumati in viaggio.

L'indagine ha valutato le condizioni igieniche dei locali, dei banconi, dei vassoi, dei piatti, dei bicchieri e delle posate, il comportamento degli operatori addetti al servizio e in laboratorio. Inoltre è stata verificata la quantità totale di batteri e la presenza di microrganismi pericolosi nel cibo.

Nei bar dei punti di ristoro, che sono stati visitati in incognito nell'estate 2004 e nel marzo 2005, sono stati acquistati panini e tramezzini con verdure crude e maionese e nei ristornati insalate, secondi a base di carne e macedonie.

Le principali carenze riscontrate nel comportamento del personale riguardano l'uso delle mani nude per manipolare il cibo, la mancanza di un abbigliamento adeguato e la distribuzione di pietanze effettuata dalle stesse persone che maneggiano anche i soldi alla cassa. Dalla cassa ai panini senza...lavarsi le mani.
Carenze sono state rilevate anche nella conservazione e nell'igiene del cibo.

Degli 80 campioni di panini e tramezzini analizzati, 38 sono stati giudicati insufficienti.
Al ristorante la pietanza più a rischio è risultata l'insalata: solo 1 campione su 40 ha ottenuto un risultato positivo. Migliore la situazione per i piatti di carne con solo 6 insufficienze su 40 campioni e qualche problema è stato rilevato anche per le macedonie, 18 insufficienze su 40.
Troppo spesso i giudizi negativi sono dovuti alla presenza di un microrganismo indice di scarsa igiene, il Bacillus cereus, che in 1 campione di insalata è stato rilevato ad un livello tale da essere veramente pericoloso per la salute.

Le temperature di servizio delle pietanze sono risultate inadeguate nella maggior parte dei casi. In particolare i risultati peggiori si riscontrano nelle insalate e nelle carni.

I contenuti presenti sul sito PuntoSicuro non possono essere utilizzati al fine di addestrare sistemi di intelligenza artificiale.

---

www.puntosicuro.it