

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 4 - numero 610 di mercoledì 31 luglio 2002

In viaggio: alimenti "veloci" sotto controllo

I risultati delle verifiche svolte dai NAS negli esercizi di ristorazione veloce. Alcuni consigli ai consumatori.

In questo periodo di viaggi e vacanza, dopo i controlli presso gli stabilimenti balneari, una nuova serie di verifiche è stata condotta nei giorni scorsi dai Carabinieri del NAS per garantire la sicurezza degli alimenti e delle bevande venduti negli esercizi di ristorazione veloce su traghetti, treni, stazioni ferroviarie e aeroporti di tutto il territorio nazionale.

Sono milioni i viaggiatori che, in questo periodo dell'anno in Italia, consumano pasti veloci presso questi esercizi commerciali.

Nel corso dei 519 controlli svolti dai NAS, sono state accertate 293 infrazioni penali e amministrative, mentre le persone deferite alle autorità competenti sono state 196.

I Nas hanno passato al setaccio frigoriferi, cucine, ripostigli e banconi dove vengono preparati e conservati panini, tramezzini e focacce.

Le irregolarità più frequentemente rilevate riguardano carenze igienico strutturali, alimenti in cattivo stato di conservazione, mancanza di autorizzazioni e frode in commercio.

Il provvedimento più grave riguarda il blocco di un deposito di alimenti: sono stati sequestrati 700 chilogrammi e 2.908 confezioni di alimenti e bevande per un valore complessivo di 38mila euro.

Una tattica di "autodifesa" per consumare un pasto veloce in sicurezza è suggerita dai carabinieri del NAS, con quattro, semplici regole :

1. osservare lo stato di pulizia del locale dove si intende consumare uno spuntino, per farsi un'idea del suo grado di igiene
2. fare attenzione alle bibite: spesso vengono esposte al sole e il calore fa alterare il prodotto
3. fare attenzione ai panini farciti: quelli con maionese o con insaccati possono facilmente deteriorarsi; devono essere coperti da una pellicola speciale e tenuti in un banco-frigorifero
4. osservare sempre la scadenza delle confezioni