PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 6 - numero 1093 di lunedì 04 ottobre 2004

Ristorazione veloce: quale sicurezza?

I risultati di una indagine dell'associazione di consumatori Altroconsumo mette in luce problemi igienici nelle catene di fast food e self service.

Pubblicità

L'associazione di consumatori Altroconsumo ha messo sotto la lente le catene di ristorazione veloce: sono emersi problemi di igiene nelle insalate e nei vassoi.
L'inchiesta si è svolta in undici catene di ristorazione veloce ha messo in evidenza cariche batteriche troppo elevate in piatti freddi e insalate e nei vassoi al pubblico. Troppa leggerezza anche nelle cucine, dove i cibi non sempre sono trattati con la cura adeguata. Dunque carenze strutturali ma anche comportamenti scorretti.
I risultati dell'inchiesta saranno inviati al ministero della Salute.
L'associazione ha visitato fast food e self service a Roma e Milano. Sono stati realizzati controlli tampone su vassoi, piatti, bicchieri, posate e sono stati prelevati campioni di pietanze.
In laboratorio è stata verificata la conta batterica totale, l'eventuale presenza di microrganismi ambientali (coliformi), batteri come l'E.coli che segnalano alti livelli di contaminazione e batteri patogeni (Stafilococco aureo, Listeria, Salmonella) che causano tossinfezioni.

Valutazioni negative sono emerse dalle analisi sulle insalate: su 29 analizzate, solo 3 escono a testa alta. Tali risultati non implicano gravi problemi per la salute, ma sono un segnale preoccupante di insufficiente igiene nei punti di ristoro. Pollice verso per i vassoi della principale catena di fast food presenti in Italia: per 3 su 4 punti di ristoro il giudizio è stato decisamente negativo.
Altri esempi: da bocciare anche la gestione del traffico rifiuti; in un punto ristoro all'interno del centro commerciale Cinecittà di Roma, in uno della stazione Termini e in molti fast food del centro città, i rifiuti passano dallo stesso montacarichi utilizzato per trasportare gli alimenti in magazzino.

Addirittura in due locali della stazione Termini nelle cucine mancano i lavabi: il personale non ha quindi la possibilità di lavarsi le mani quando passa dalla lavorazione di un cibo a un altro.

In generale le divise del personale svolgono più una funzione estetica che non igienico-sanitaria, come nel caso dei copricapi, con la conseguenza di aumento di rischi di contaminazioni batteriche.

La fotografia scattata da Altroconsumo ci indica che non ci sono rischi gravi per la salute, ma il livello generale igienico-sanitario lascia a molto a desiderare, aumentando la possibilità che si possano verificare problemi ben più gravi.

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

---

www.puntosicuro.it