

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 4 - numero 664 di venerdì 15 novembre 2002

La sicurezza alimentare si raggiunge anche con la...formazione

A Milano 50 ristoranti chiusi ogni anno per motivi igienici. L'Epam, associazione di ristoratori di Milano, attiva iniziative di formazione ed informazione.

Il D.Lgs 155/97 sull'igiene dei prodotti alimentari ha imposto ad ogni azienda alimentare, (cioè in ogni attività nella quali si trattino cibi attività quali la trasformazione, preparazione, distribuzione, confezionamento, deposito), di individuare tutte le fasi dell'attività che comportino dei rischi per la salute dei consumatori e ad assicurare l'applicazione di adeguate misure di prevenzione e controllo. Ogni azienda alimentare deve realizzare un manuale di autocontrollo igienico nel quale siano specificate le procedure adottate.

Queste norme sono talvolta disattese, provocando gravi rischi per la salute dei consumatori, quali il pericolo di intossicazioni o infezioni.

Un articolo apparso nei giorni scorsi sul Corriere della Sera, nella sezione dedicata a Milano, presentava i risultati dell'attività di controllo che ogni anno le ASL svolgono nei ristoranti milanesi.

Su 6000 controlli, sono circa 50 i ristoratori ai quali viene notificata la chiusura immediata del locale per il mancato rispetto di requisiti igienici.

I ristoranti milanesi, tramite Lino Stoppani presidente dell'associazione di categoria Epam, hanno illustrato la loro soluzione al problema, precisando innanzitutto che non sempre un comportamento scorretto deriva dalla volontà di raggirare il consumatore. In molti casi procedure scorrette sono applicate in buona fede; è importante, quindi, che i ristoratori ricevano una corretta formazione sull'igiene e la sicurezza alimentare.

Come prima iniziativa, in occasione dell'Expo dei sapori alla Fiera di Milano che si svolgerà la prossima settimana, l'Epam ha organizzato assieme ad Assofood un incontro dal titolo "Igiene e sicurezza alimentare: come trasformare la minaccia in opportunità".

Saranno successivamente destinate delle risorse dell'ente di categoria alla formazione sul tema. Formazione che il capitolo X del D.Lgs 155/97 prevede sia assicurata a tutti gli addetti della catena alimentare.