

l'igiene non guarda in faccia nessuno

di Laura Bruni

Crescono le iniziative per dare il giusto peso agli aspetti igienici legati alla sicurezza alimentare. C'è chi dà i voti ai ristoranti, chi la mette ai numeri e chi, come in Italia, si affida all'encomiabile lavoro di ASL e NAS. Metodi diversi che hanno in comune un dato importante: l'igiene dei cibi non è più una questione su cui il consumatore è disposto a chiudere un occhio. Neanche se sei la mamma di Lady Gaga.



38
GSA
NOVEMBRE
2012

L'igiene non perdona, neanche se sei ricca, carismatica e famosa. La notizia è recente e ha fatto piuttosto scalpore perché riguarda indirettamente una delle cantanti più in auge del momento. Il ristorante dei genitori della pop-star di origini italiane Lady Gaga, aperto all'inizio del 2012, ha già ricevuto una bella "C" di mediocre in pagella per aver violato alcune norme igieniche.

Una nota stonata in casa Gaga

Per una volta non è dunque l'eccentrica cantante a far parlare di sé: ci aveva abituato ad entrate di scena spettacolari come quella volta che si era presentata sul palcoscenico dei MTV Music Awards con un abito fatto di ...

carne. Filetti di manzo cucitigli addosso per non passare inosservata. Ma questa volta a rubarle la scena sono stati gli ispettori del Dipartimento d'Igiene che, durante un'ispezione a sorpresa hanno bollato con una bella "C" il ristorante newyorkese *Joanne*



Trattoria situato nella zona dell'Upper West Side su Columbus Avenue, a pochi isolati dalla casa dove Joseph e Cynthia Germanotta hanno cresciuto la loro figlia Stefani, nota in tutto il mondo come Lady Gaga. Durante l'ispezione sono state contestate 8 infrazioni per un totale di 42 violazioni igieniche.



New York dirty dining tra promossi e bocciati

La notizia si inserisce nell'ambito della discussa iniziativa americana – di cui peraltro avevamo già trattato (*vedi GSA 11-10*) - di mettere ai voti l'igiene nei ristoranti della Big Apple. Oggi, due anni di distanza l'iniziativa sta andando avanti con successo e senza guardare in faccia nessuno.

Il New York City Department of Health and Mental Hygiene mette a disposizione, sul suo sito dedicato <http://www.nyc.gov/html/doh/html/rii/index.shtm> un'area in cui vengono caricati i pdf che contengono, nero su bianco, i risultati delle ispezioni con cadenza ogni sei mesi. Sono già tre i documenti a portata di mouse.

Inoltre c'è una comodissima area informativa che permette all'utente del sito di sapere il livello di igiene riscontrato nel ristorante indicato. Questo però comporta che l'utente debba documentarsi personalmente attraverso le risorse della rete per

evitare sgradevoli sorprese. Parallelamente quindi si è scelto di costringere ogni ristorante ispezionato ad esporre all'ingresso (proprio come avviene per il menù) la pagella con il voto ottenuto. La pagella è articolata in modo elementare: ogni locale viene valutato con una A, B o

C a seconda del punteggio: ad ogni infrazione corrisponde un valore in punti, commisurato alla gravità della violazione sanitaria riscontrata. Naturalmente, non tutte le infrazioni sono gravi, ma quelle serie costano un sacco di punti al proprietario del locale.





Dalla polemica all'app per I-phone

Il giro di vite inizialmente aveva suscitato un'ondata di polemiche da parte degli esercenti che non gradivano che il loro business fosse messo alla berlina senza possibilità d'appello. In realtà, ogni ristorante che ottiene una B o C, ha la possibilità di esporre una pagella "grade pending" (in attesa di voto) e prepararsi ad una nuova ispezione 7 giorni dopo. Nel caso però la situazione non migliori sensibilmente, non c'è più scampo: il locale deve appendere le pagelle cattive e sottoporsi a continue ispezioni a intervalli di circa 30 giorni, fino a quando non supererà l'esame o non sarà costretto alla chiusura. Un progetto, quel-

lo del "letter grading" che non sarà piaciuto agli esercenti ma ha avuto successo tra i consumatori che si sentono finalmente informati sugli aspetti igienici che prima non avevano modo di comprovare se non da un'impressione generale della pulizia del tovagliato, stoviglie e dalle divise dei camerieri. Oggi, nel mondo della telefonia mobile e delle applicazioni, neppure la cucina dei ristoranti è più off-limits: basta installare un'applicazione sull'I-phone, per accedere al sito del Dipartimento e controllare l'affidabilità del ristorante su cui hai buttato l'occhio mentre il tuo stomaco brontola per la fame.

Anche Londra mette ai voti i suoi ristoranti

Questo progetto di trasparenza al cittadino ha contagiato anche Londra che da prima dell'inizio dei giochi olimpici nello scorso luglio ha iniziato a distribuire le pagelle ai propri ristoranti. La FSA, Food Standard Agency, in Inghilterra, così come le autorità locali del Galles e dell'Irlanda del Nord hanno inviato i propri ispettori a controllare moltissimi esercizi pubblici. A differenza dei cuchini a stelle e strisce non si voterà con le lettere ma dall'1 al 5, dove l'uno segnala un "urgent improvement" e il 5 comprova l'ottimo standard igienico del ristorante.

E chi ha orecchie per intendere...

A quanto pare dunque la cultura di una maggiore trasparenza nel pulito a beneficio del consumatore si sta diffondendo, a testimonianza di quanto l'igiene giochi un ruolo essenziale nella qualità del servizio. Tutti gli esercizi commerciali, dai bar ai ristoranti, passando per le società di catering e i ristoranti degli alberghi... insomma chiunque abbia a che fare con la preparazione dei cibi deve dunque guardare con attenzione a queste iniziative che, per quanto lontane, sono indice assolutamente affidabile di quello che probabilmente il consumatore medio auspicerebbe di vedere anche in Italia. Al consumatore consapevole non sfugge certo che la sicurezza del cibo passa necessariamente anche attraverso le condizioni igieniche del locale in cui viene lavorato e cucinato. È di fondamentale importanza dunque che la pulizia dei piani di lavoro sia non solo pulizia visibile ma anche igienica, ovvero che sia frutto di diverse operazioni di sanificazione, disinfezione e detergenza. Nell'assicurare igiene agli alimenti è necessario tenere sotto controllo i tre tipi di contaminazioni possibili: quella *chimica*, ad opera di biocidi o anche imballaggi ed utensili mal impiegati, la *contaminazione fisica* di corpi estranei durante la lavorazione e quella *biologica* a seguito di contatto con microrganismi potenzialmente patogeni. Il consumatore sta ricomprendo un ruolo sempre più attivo in fatto di sicurezza alimentare: privilegia l'acquisto dei prodotti con chiare e complete informazioni e ha imparato a segnalare i suoi dubbi alle associazioni dei consumatori ed alle Asl.

In Italia ci sono ASL e NAS

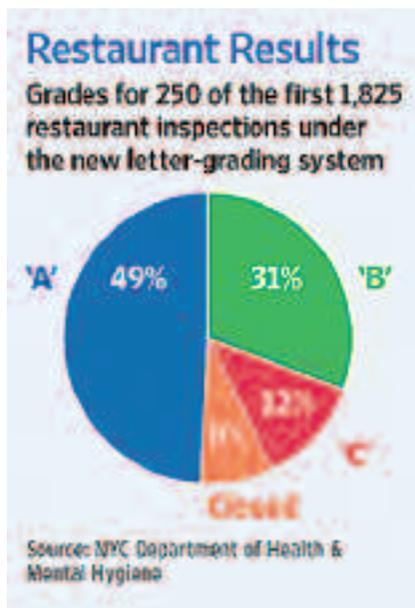
In Italia, infatti, non siamo ancora arrivati ad esporre le pagelle ai ristoranti anche perché abbiamo una buona tradizione in materia di pulizia e sicurezza alimentare. Molti sono gli esempi virtuosi di buona cucina ma qualche furbetto si nasconde anche nel Belpaese. Noi ci affidiamo alle ASL per i controlli e nei casi peggiori entrano in scena i NAS che passano in rassegna le cucine dei ristoranti per valutare che il livello di igiene dei locali adibiti alla lavorazione del cibo sia conforme ai



requisiti di legge. E a quanto pare non sempre si tratta di rastrellamenti centimetro per centimetro in cerca di microprove indiziarie; forse, questo è quello che ogni consumatore vorrebbe poter pensare, mentre invece talvolta le condizioni igieniche in cui versano alcuni locali, bar, ristoranti ma anche aziende di produzione sono ben al di sotto dell'accettabile anche ad occhio nudo. Lo confermano i numeri dei carabinieri del Nas che, nelle ultime settimane, hanno effettuato controlli a tappeto nei confronti di aziende di produzione e distribuzione di con-

tatura e documentazione commerciale. E poi ancora prodotti avariati, con pesche marce e bacate di moscerini destinate alla produzione di conserve e succhi di frutta, e puree di frutta conservate in frigorifero e scadute almeno da due anni. Certo, qui il problema è a monte e non certo imputabile a

chi poi lavora nelle cucine dei ristoranti, ma è bene ricordare che, quando si parla di sicurezza alimentare, non possiamo ragionare a compartimenti stagni: ognuno deve fare la propria parte perché il servizio che presentiamo ai commensali sia sicuro e genuino. In ogni fase della lavorazione.



serve alimentari. A seguito delle circa 300 ispezioni eseguite sono state rilevate irregolarità nel 25% delle strutture controllate. 70 persone segnalate, cui sono state contestate circa 100 violazioni alle normative di settore. Nei loro confronti sono state elevate inoltre sanzioni amministrative per oltre 75mila euro. Sei le strutture produttive alle quali sono stati posti i sigilli. C'è chi produceva conserve in modo abusivo; conserve di vegetali in salamoia piene di parassiti, conserve di pomodoro senza certificato di origine e provenienza e sprovvisto di etichet-

Il tappeto per interni in microfibra vulcanizzata

con zerbino tradizionale dopo numerose passate

dopo solo 2 passate con Aladino Professional

asciutto e pulito IMMEDIATO

Abrasioni
 UNI EN ISO 12947-1:2000
 Fino a 75.000 cicli Martindale

Infiammabilità
 EN 13501-1: 2000
 Classe CF-s1

Traffico: 1000 passaggi giornalieri

Assorbimento (metodo ISO 2417)
 1,4 volte il suo peso, con elevata capillarità

Professional

www.superfiveprofessional.it