

VareseNews

L'Asl: "Ecco come riconoscere un ristorante pulito"

Pubblicato: Martedì 16 Marzo 2010

Dopo il clamore suscitato dalla chiusura di uno dei locali più frequentati di Busto Arsizio, la rosticceria-gastronomia Le Volte, anche su VareseNews si è scatenato il dibattito su ciò che ci viene somministrato giornalmente nei locali che offrono il servizio di ristorazione. Tutti, infatti, andiamo al ristorante o mangiamo nelle tavole calde senza porci troppe domande ma confidando, come deve essere, su una buona dose di fiducia nei confronti di chi somministra cibo.

Abbiamo interpellato due autorevoli esperti in materia perché a contatto tutti i giorni con ristoratori, allevatori, agricoltori e con chiunque produca o somministri alimenti e bevande. La dottoressa **Maria Rita Cremona** del Servizio igiene alimenti e nutrizione dell'Asl e il suo collega dottor **Antonio Ansaldo** del Servizio igiene alimenti di origine animale hanno stilato una sorta di vademecum per gli avventori di ristoranti e luoghi simili. Si tratta di semplici consigli che possono aiutare a riconoscere il ristorante rispettoso delle norme igienico-sanitarie ma che non sostituiscono il rapporto di fiducia tra cliente e commerciante.

Ambiente esterno: Aree esterne pulite e ordinate.

Ambiente interno: Condizioni strutturali adeguate, temperatura dei locali confortevole, arredi e stoviglie in buono stato di manutenzione e puliti, assenza di odori sgradevoli, conservazione e protezione corretta degli alimenti esposti in sala (controllo temperatura per gli alimenti deperibili), servizi igienici puliti, aerati, possibilmente con sapone liquido e asciugamani usa e getta.

Personale: Abbigliamento pulito e ordinato, igiene personale accurata con particolare attenzione alle mani e ai capelli, adeguatamente formato ed educato, preparazione degli alimenti da banco (panini, aperitivi ...) senza commistione tra sporco e pulito (per es. non toccare gli alimenti con le mani)

Menù: chiaro, ordinato, facilmente leggibile e in caso di utilizzo di nomi di fantasia con l'elenco dei componenti principali, indicazione dello stato fisico dell'alimento servito (fresco/congelato/surgelato). E' auspicabile una maggiore informazione sulla provenienza delle materie prime utilizzate e sugli eventuali rischi legati al consumo di particolari alimenti come ad esempio pesce e carne crudi. E' altresì importante segnalare l'utilizzo di ingredienti potenzialmente allergizzanti o inidonei per alcune categorie di persone quali i celiaci.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it