

VareseNews

Sicurezza degli alimenti: aumentano le infrazioni a causa della crisi

Pubblicato: Venerdì 8 Aprile 2011



Molte conferme e qualche novità nel bilancio del **Sian, il Servizio Igiene alimenti e Nutrizione dell'Asl**. Il nucleo, d'intesa con il **dipartimento veterinario**, ha effettuato, lo scorso anno, **5.500 controlli** rilevando **1600 non conformità**, **comminando 382 sanzioni amministrative** e ipotizzando **14 ipotesi di reato**. Una mole di lavoro decisamente superiore alle medie nazionali e che ha coinvolto anche i **Nas di Milano e la Procura di Busto Arsizio**.

Questa mattina nella sede provinciale dell'Asl a Varese, insieme al **direttore Pierluigi Zeli** e al **direttore sanitario Marmondi**, c'erano il **procuratore capo di Busto Francesco Dettori** e il **capitano dei Nas di Milano Paolo Belgi**, insieme hanno spiegato le ragioni di un'attività che, come ha ricordato il magistrato, correva il rischio di scomparire allorché si tentò di abrogare la legge del '62 che legittima ispezioni e controlli nei luoghi dove si produce, maneggia o vende cibo. Un tentativo che la Cassazione bloccò.

Lo scorso anno, l'attenzione degli ispettori dell'Asl si è allargata alla **ristorazione etnica**. Coadiuvati dai carabinieri dei Nas, i tecnici dell'Asl hanno effettuato **dodici visite di sabato sera** rilevando 15 prescrizioni per carenze delle strutture o del manuale di autocontrollo, 20 sanzioni amministrative per carenze igieniche e tre ipotesi di reato per cattivo stato di conservazione degli alimenti o cibi insudiciati. Rilevazioni che non si discostano di tanto dai risultati ottenuti in altre realtà, soprattutto legate alla ristorazione (bar, ristoranti e mense) e alla produzione e lavorazione dei cibi.

Lo scorso anno, per la prima volta, è entrata nel novero delle tipologie da controllare, la **grande distribuzione**. E, anche in questo caso, non sono mancate le sorprese con **137 "non conformità"** rilevate nei 205 supermercati visitati e 10 nei 13 ipermercati e centri commerciali del territorio.

Nell'arco di 4 anni, l'attività di controllo e monitoraggio dei due servizi dell'Asl ha permesso di elevare l'attenzione del settore alimentare verso le regole fondamentali che sono, essenzialmente, igiene e pulizia, mantenimento della catena del freddo e adeguato stoccaggio: «Nell'ultimo anno, però, – ha commentato la **dottoressa Cremona responsabile del Sian** – **c'è stata una ripresa dell'attività sanzionatoria**. Nel 2007 la percentuale di irregolarità riscontrate erano del 38%, percentuale scesa al 19 nel 2009 e risalita lo scorso anno al 23. Questo andamento si spiega con la crisi economica che ha colpito il settore. E quando ci sono difficoltà **i primi tagli che si fanno sono sul personale, specialmente gli addetti alle pulizie**».

Nel mirino dei tecnici Asl entrano, nel programma 2011, i **sistemi di igienizzazione e lavaggio delle**

verdure : «Sono alimenti che vanno sempre ben lavati – ricorda la dottoressa Cremona- Oggi si ricorre frequentemente al cloro che ammazza tutti i batteri. Ma dobbiamo vigilare perché non se ne abusi. Il mio consiglio è di lavare comunque e sempre tutta la verdura che consumiamo».

Altri consigli e suggerimenti in campo della sicurezza alimentare si trovano nei “**quaderni della salute**” redatti congiuntamente dal Dipartimento della Prevenzione da quello Veterinario in distribuzione nei distretti Asl della provincia.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it