

Lo scorso anno, segnalati 53 focolai di tossinfezione alimentare

Pubblicato: Venerdì 13 Settembre 2019



Il 42% delle attività alimentari controllate sono risultate” non conformi”.

È quanto ha dichiarato **l’assessore al Welfare Giulio Gallera** parlando in Consiglio regionale durante **un question time di Luigi Piccirillo del Movimento 5 Stelle**.

L’attività di controllo e prevenzione di Regione Lombardia sui locali della ristorazione pubblica per la lotta **alle intossicazioni alimentari**, ha visto, **nel 2018, 9595 ispezioni in 9026 locali** (su circa 61mila attività).

Secondo quanto illustrato, circa **il 42% delle attività è risultato non conforme sotto diversi profili**: condizioni strutturali e attrezzature, lotta agli infestanti, sicurezza igienica degli alimenti, mentre **1225 sono state le sanzioni**.

Dei **53 focolai di tossinfezione alimentare segnalati nel 2018**, 23 si sono verificati in strutture di ristorazione pubblica (bar/ristoranti); in particolare **15 in ristoranti con una cucina basata su prodotti di origine italiana**, 8 in ristoranti che usano prodotti di origine etnica. Per quanto riguarda i controlli congiunti effettuati con i NAS in tale settore, molto alta la percentuale di non conformità.

«Il nostro obiettivo – ha sottolineato l’assessore Gallera – è raggiungere una maggiore efficienza nei controlli, aumentando l’efficacia e la prevenzione».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it