ADUC - Associazione per i Diritti degli Utenti e Consumatori
via Cavour 68 - 50129 Firenze
www.aduc.it

21 febbraio 2014 10:14

Mangiare fuori casa. E l'igiene?

di Primo Mastrantoni

Cosa ne sappiamo dell'igiene di un ristorante, di un bar o di una tavola calda? Nulla. I controlli vengono effettuati, in via ordinaria, dalle Asl ma i risultati non sono disponibili per i consumatori. Come fare, dunque? In Gran Bretagna il problema dell'informazione al consumatore e' stato risolto attribuendo ad ogni locale una valutazione numerica: il Food Hygiene Rating. Ad ogni luogo, dove si puo' consumare o prelevare del cibo, viene assegnato un punteggio dalla autorita' di controllo, che e' riportato su un autoadesivo da collocare nel locale, che varia da un minimo di 0 (urgenza di miglioramento) a 5 (molto buono). Le valutazioni vengono inserite anche sul sito Internet della Food Standards Agency, cosi' si puo' avere l'informazione direttamente da casa prima di uscire. I controlli riguardano la conservazione del cibo, la cottura, il raffreddamento e le condizioni del locale, la pulizia innanzitutto.
Potrebbe essere una buona soluzione per i consumatori. Lo proporremo al prossimo ministro della Salute.