

# Grado d'igiene di un ristorante: ecco come comportarsi secondo l'Adiconsum



Prima di sedersi per consumare un pasto al ristorante, prendere un aperitivo, sorseggiare un caffè sarebbe buona regola effettuare un veloce test per valutare il grado d'igiene del locale.

Di solito le zone in cui si prepara il cibo sono vietate ai consumatori e quindi verificare il grado di igiene in modo diretto – afferma **Michele Gigliotti** ADICONSUM Calabria – è quasi impossibile, ma possiamo comunque farci un'idea analizzando una serie di altri particolari.

Dare un'occhiata alle vetrine, ai servizi igienici, ai tavoli, ai pavimenti, alla cura delle mani e delle divise del personale, può essere già un buon segnale del livello di pulizia e attenzione verso clienti e consumatori. Così come un giudizio positivo va espresso verso quei locali che rendono visibile e trasparente la preparazione dei prodotti. La tradizione e la professionalità rappresentano sicuramente elementi in grado di garantire affidabilità e serietà.

La **sicurezza degli alimenti** è regolamentata da una serie di norme europee e nazionali che interessano tutta la filiera, dalla produzione alla commercializzazione e alla

somministrazione di alimenti e bevande, intervenendo anche nel controllo ufficiale e nella gestione delle emergenze.

In particolare il **regolamento (Ce) n. 178/2002**, che rappresenta una vera e propria “legge quadro” in materia, tracciando i principi generali e i requisiti di una nuova legislazione alimentare, istituendo l'**Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare** (*European Food Safety Agency = EFSA*) e definendo procedure in materia di sicurezza degli alimenti.

Gli interventi normativi, pertanto, non mancano – aggiunge Michele Gigliotti – ma il ruolo dei consumatori per la sicurezza alimentare può essere determinante. Nei locali pubblici, ad esempio, quando si avverte cattivo odore, o quando l'aspetto o il sapore di un piatto risultano strani, meglio rifiutare la pietanza.

Qualora in un esercizio di vendita o di somministrazione vengano rilevati problemi in ordine all'igiene dei locali, del personale o comunque si ravvisino gli estremi di una possibile compromissione della sicurezza degli alimenti, è opportuno avvertire immediatamente i responsabili e, se del caso, allertare la ASL territorialmente competente o i **NAS**, nucleo antisofisticazione dei carabinieri, che dipendono direttamente dal ministero della salute.