



Milano,
25 maggio 2020 - Dopo la chiusura forzata per le misure di contenimento da diffusione del Covid-19, bar e ristoranti si stanno preparando alla riapertura, seppur tra alcune incertezze, riorganizzando gli spazi interni ai locali e i turni del personale.

Secondo
un'indagine effettuata dall'ufficio studi della Fipe, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, su un campione di 520 piccole e medie imprese del settore, il 70% circa dei pubblici esercizi, 196mila locali tra bar e ristoranti, hanno deciso di alzare le saracinesche già da lunedì scorso.

Tutta
l'attenzione è stata posta nelle modalità di osservazione delle norme, stabilite dagli enti preposti, per una corretta sanificazione e gestione degli spazi e delle persone, per non incappare in sanzioni amministrative e penali.



Dott. Carlo Stucchi

A tal proposito, I.N.G.A., Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare, da sempre vicino a chi opera nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi, desidera porre in evidenza il grosso rischio che si annida nelle macchine produttrici di ghiaccio presenti negli esercizi e che sono state ferme per mesi.

Se non viene effettuata una corretta manutenzione preliminare, accompagnata da una completa pulizia e sanificazione di tutte le parti che entrano in contatto diretto con il ghiaccio, è possibile incappare in un forte potenziale rischio per la salute del consumatore non correlata al Covid-19.

Come è stato più volte dimostrato in questi anni, sia da lavori di ricerca dell'Università degli Studi di Palermo che da analisi effettuate sul territorio da parte degli organi preposti alla verifica delle condizioni igieniche, di produzione, di conservazione e di manipolazione, il ghiaccio autoprodotta può essere fonte di pericolo per il consumatore se non vengono osservate le corrette procedure di sanificazione.

I.N.G.A., in collaborazione con il Ministero della Salute, al fine di ridurre quanto più possibile tale pericolo e offrire a esercenti e consumatori uno strumento utile, ha elaborato, ai sensi del Regolamento CE 852/2004, il primo manuale di

corretta prassi igienica per l'autoproduzione di ghiaccio alimentare, validato dal Ministero della Salute e pubblicato in G.U. n°295 del 19 Dicembre 2015. Il Manuale è disponibile gratuitamente sul sito: <http://www.ghiaccioalimentare.it/il-manuale/> ed è corredato da una check list che dà indicazioni sulle modalità di ripristino della macchina di autoproduzione del ghiaccio presente nei locali.

In questa fase complessa sotto molteplici aspetti, tra le soluzioni I.N.G.A. suggerisce anche l'ipotesi di approvvigionamento presso aziende certificate produttrici di ghiaccio alimentare, in grado di assicurare il massimo livello di qualità e igiene.

“Abbassare la guardia adesso, dopo i mesi trascorsi, e trascurare questi aspetti igienici e sanitari è un'eventualità che non possiamo permetterci - ha dichiarato Carlo Stucchi, Presidente I.N.G.A. - Per questo, avendo come riferimento le norme nazionali e comunitarie sulla sicurezza alimentare, cerchiamo di comunicare le azioni da mettere in atto per una corretta sanificazione, offrendo un vero e proprio decalogo di riferimento. Quando si parla di ghiaccio alimentare, si tende spesso a sottovalutare il rischio legato al mancato rispetto delle prassi igieniche. In questo momento è necessario che sia i consumatori che i gestori di bar e ristoranti siano ben informati sui rischi e pericoli e agiscano di conseguenza”.