

SICUREZZA ALIMENTARE NELLE ZONE DEL SISMA

Giovedì, 04 Giugno 2009 04:00

Le corrette prassi igieniche nella ristorazione collettiva diventano indispensabili in un'area colpita dal sisma dove le difficoltà logistico - organizzative possono creare condizioni a rischio per la qualità igienico sanitaria degli alimenti. L'Isz di Teramo fa il punto sulla sicurezza alimentare in Abruzzo. Un'equipe formata da veterinari del Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale della ASL di L'Aquila e di altre ASL della Regione Abruzzo è stata deputata a occuparsi di tutti gli aspetti inerenti alla Sicurezza Alimentare sotto il coordinamento della Protezione Civile.

L'equipe, composta anche da Carabinieri del NAS e del Dipartimento di Prevenzione e da personale dell'Istituto G. Caporale, ha articolato il [programma](#) di intervento in quattro fasi: 1. analisi della situazione nei campi con sopralluoghi; 2. predisposizione e distribuzione del materiale divulgativo per il personale delle cucine e per gli ospiti; 3. formazione sul posto del personale delle cucine nei campi; 4. verifica e interventi nelle aree di ristorazione dei campi per la risoluzione delle situazioni potenzialmente a rischio.

Sono già stati visitati più volte (per un totale di 430 interventi) e continuano ad essere monitorati i 171 campi tenda che ospitano 26.841 persone e le 97 cucine presenti nel territorio colpito dal sisma.

Sono ancora in corso le attività di smaltimento delle derrate alimentari avariate degli esercizi commerciali con la supervisione dei veterinari ASL e Carabinieri NAS e la collaborazione dei Vigili del Fuoco. Le attività svolte secondo procedure documentate, al 27 maggio 2009, hanno richiesto 66 interventi che hanno consentito di completare lo smaltimento di 107.898 kg di prodotti alimentari.

Nell'immediato dopo sisma è stata effettuata una prima valutazione delle condizioni strutturali e igienico-sanitarie dei campi tenda, con particolare attenzione alla preparazione e somministrazione dei pasti. Nella fase successiva al "censimento", sono state realizzate le "**Linee guida per le corrette prassi igieniche nelle mense nei campi tenda**" e le locandine "Consigli per gli operatori in cucina" e "Consigli per gli ospiti - igiene ai pasti", per rendere immediata la comprensione delle regole fondamentali per la corretta manipolazione e somministrazione dei pasti e per l'appropriato comportamento degli utenti nei campi tenda.

Successivamente ha preso il via il "Piano di sorveglianza delle aree di produzione e somministrazione pasti nei campi tenda" per riscontrare l'effettiva applicazione delle regole contenute nelle "Linee guida".

Recentemente è iniziata anche l'attività di ispezione nelle cucine degli alberghi della costa abruzzese che ospitano i cittadini aquilani per la verifica dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente.