

ASP Catanzaro: al via operazione "estate sicura"

Data: 6 giugno 2013 | Autore: Redazione



CATANZARO, 6 GIUGNO 2013 - Si chiama “Operazione Estate Sicura 2013” ed è l'iniziativa promossa dal Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro Dott. Gerardo Mancuso nell'ambito del programma straordinario di vigilanza sulla ristorazione pubblica nel territorio catanzarese. Partita da appena due settimane, gli ispettori dell'Asp hanno già verificato 140 esercizi pubblici lungo la costa Ionica e Tirrenica, elevando 56 contravvenzioni e avviando la procedura per la chiusura di 5 locali per mancanza di autorizzazione.

Il programma ha come scopo quello di verificare le norme igienico-sanitarie degli esercizi commerciali, con particolare attenzione ai ristoranti e ai bar. I controlli sono stati eseguiti, a partire dal tardo pomeriggio dei giorni feriali e nei giorni festivi, dai Tecnici della Prevenzione in forza alle Unità Operative del Dipartimento guidato dal dottor Giuseppe De Vito (Igiene Alimenti e Nutrizione, Servizio Veterinario e Igiene e Sanità Pubblica), con il coordinamento dei Direttori del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione di Catanzaro e Lamezia Terme, e vuole prevenire ed educare gli esercenti alla maggiore attenzione della tutela delle norme igieniche e sanitarie, ma anche al decoro dei locali. La stagione estiva è infatti il periodo in cui si registrano più denunce per l'inosservanza delle norme di legge sanitaria e in cui si abusa per la mancata attenzione del decoro dei locali e dei bagni.

“Quest'anno abbiamo voluto realizzare un'azione di prevenzione - ha affermato il dg Mancuso - con una campagna straordinaria che ha in poche settimane avuto risultati incoraggianti. Abbiamo già

effettuato 140 verifiche su esercizi pubblici situati sulla costa Ionica e Tirrenica, elevando 56 contravvenzioni e 5 chiusure per la mancanza di autorizzazione e registrazione dell'attività. Inoltre 47 strutture hanno presentato non conformità riferite alle strutture ed alle attrezzature, carenza di requisiti igienico-sanitari. L'elevato numero di non conformità – ha aggiunto il direttore generale - ha certificato il pensiero di continuare i controlli e di intensificare il monitoraggio delle attività commerciali nel corso del periodo estivo. Per questo saranno verificati tutti gli esercizi, anche gli stabilimenti balneari e le strutture alberghiere, e verranno anche fatti controlli random sugli esercizi già sottoposti a controlli nella prima fase. Abbiamo programmato anche una maggiore attenzione per gli stabilimenti balneari che, talvolta, vengono fatti funzionare senza l'osservanza delle norme; si registrano bagni sporchi e locali senza una pulizia adeguata”.

La verifica riguarda preliminarmente l'accertamento documentale relativo agli atti autorizzativi e mira essenzialmente alla verifica di alcuni requisiti, come la pulizia delle strutture destinate alla preparazione e somministrazione degli alimenti le quali dovranno essere tenute in buone condizioni e sottoposte a regolare manutenzione, con particolare attenzione ai servizi igienici; l'idoneità e igienicità del materiale, dell'apparecchiatura e delle attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti; il corretto smaltimento dei rifiuti alimentari e degli scarti alimentari; l'igiene personale degli Operatori del Settore Alimentare con l'obiettivo di verificare il mantenimento di uno standard elevato di pulizia. L'avvio del programma straordinario di vigilanza è stato preceduto da un evento di formazione, promosso dalla Direzione del SIAN, durante il quale sono stati condivisi obiettivi, strumenti e modalità operative di conduzione delle verifiche ispettive.

“Questa campagna – ha sottolineato Mancuso – ha valore di educazione e di prevenzione e come tale va intesa; confidiamo nell'adesione alle regole dei titolari degli esercizi, ciò per evitare spiacevoli conseguenze in un periodo dell'anno particolare, nella convinzione altresì che l'opera di vigilanza va affiancata all'educazione sanitaria e al coinvolgimento nel rispetto delle regole dei titolari degli esercizi turistici e degli Operatori del Settore Alimentare, al fine di offrire un'immagine decorosa del nostro territorio così ricco di potenzialità turistiche”. “Invitiamo anche i cittadini – ha concluso il dg dell'Asp – a segnalare la mancanza di norme igieniche dei locali pubblici, soprattutto la carenza di pulizia dei bagni e dei locali, inviando una mail all'indirizzo: sian@asp.cz.it. In caso di segnalazione per una situazione di rischio igienico-sanitario nella collettività (odori molesti, sporcizia, proliferazione di insetti ecc.), l'Azienda Sanitaria interviene accertando eventuali rischi per la salute e in osservanza alle norme sulla trasparenza, informa il proprietario dell'esercizio commerciale dell'avvio del procedimento”. [MORE]