

Sicurezza alimentare a tavola Oltre 1.600 controlli e 342 multe

Lecco, l'attività del Servizio di igiene e prevenzione sanitaria di Ats Brianza

LECCO

Mangiare e bere sicuri a tavola. Gli ispettori del Sian, il Servizio di igiene alimenti e nutrizione del Dipartimento di igiene e prevenzione sanitaria di Ats della Brianza, hanno compiuto più di 1.600 controlli sugli alimenti e quasi 500 campionamenti.

Durante le 1.623 verifiche in mense, ristoranti, negozi, bar, cucine hanno staccato 342 multe e 33 diffide, comunicato 48 notizie di reato, effettuato 4 sequestri penali e altrettanti amministrativi, notificato 385 prescrizioni da ottemperare e 239 altri provvedimenti amministrativi, chiuso o sospeso 81 attività. Parallelamente, sono stati condotti 478 campionamenti alimentari, inclusi quelli derivanti da segnalazioni di malattie trasmesse dagli alimenti per identificare agenti patogeni e individuare le eventuali responsabilità. L'obiettivo è sempre quello di evitare che cibo potenzialmente tossico finisca in vendita prima ancora che sulla tavola del lecchese. Sono scattati pure 29



Sono scattati pure 29 controlli congiunti con i militari dei Nas di Milano e di Brescia

controlli congiunti con i militari dei Nas di Milano e di Brescia, il Nucleo Antisofisticazione e Sanità. «Nell'ambito del controllo delle acque destinate al consumo umano, sono stati eseguiti 1093 campionamenti nel corso dell'anno presso i diversi punti di distribuzione del territorio con una percentuale di non conformità del 2,7%, risolta tempestivamente dopo la segnalazione ai gestori», aggiungono da Ats della Brianza. «Abbiamo svolto anche 198 controlli nutrizionali su altrettante ristorazioni collettive e pubbliche, mirati a valutare l'adeguatezza dei me-

nù proposti - aggiungono da Ats della Brianza -. Particolare attenzione è stata data alla tutela dei soggetti intolleranti e allergici». Non ci sono però solo controlli; ci sono anche la prevenzione e l'educazione alimentare: «Va sottolineata - aggiungono sempre da Ats della Brianza - la proposta di progetti innovativi come «pastosano"idiano», che ha lo scopo di coinvolgere operatori del settore alimentare della ristorazione collettiva e pubblica nell'utilizzo di alimenti salutari e nella proposta di piatti sani, aderenti alla dieta mediterranea».

D.D.S.