

20 aprile 2011 12:49

Ristoranti e igiene. L'esempio di New York per i nostri Sindaci



Andare al ristorante e non sapere cosa si potrà trovare dal punto di vista dell'igiene. Una delle maggiori preoccupazioni specialmente per chi non conosce i luoghi o si affida a consigli di guide più o meno improvvisate o interessate.

Qualcuno ha cercato di rimediare facendo dare i giudizi ai singoli clienti di questi esercizi, ma ne è venuto fuori un pastrocchio non-credibile

(http://www.aduc.it/comunicato/statistiche+occhio+alle+bufale+della+rete+caso_18952.php) di giudizi pilotati da chi organizza meglio lo "smanettamento" in Internet, magari per creare danni alla concorrenza.

L'Amministrazione comunale di New York, invece, ha avuto un'idea a nostro avviso degna di merito che consigliamo ai Sindaci delle nostre città, anche per farsene fiore all'occhiello di trasparenza e invogliare i gestori dei ristoranti ad essere ligi agli impegni presi con la pubblica autorità sanitaria.

I risultati delle ispezioni del dipartimento Salute di NYC devono essere esposti nei locali così da permettere a potenziali clienti di vederle prima di sedersi a mangiare.

Sono online qui (<http://www.nyc.gov/html/doh/html/rii/index.shtml>)

Si tratta di un sistema a punteggio (più punti significa più violazioni), con un voto complessivo A, B o C (C essendo il peggiore).

Come funziona. Per coloro che alla prima visita non ricevono il voto A, c'è automaticamente una seconda visita a sorpresa entro qualche settimana. Nel 44% dei casi, chi aveva ricevuto una B alla prima visita, ha risolto i problemi e ha ricevuto A alla seconda visita. Il 72% di chi aveva avuto C, riceve una A o B alla seconda visita. Quindi un sistema che funziona, perché aiuta i ristoratori a migliorare.

Alcuni esempi di chi in quella città non ha rispettato le regole:

- la mensa della Fordham University voto C. Tra le violazioni, scarafaggi, topi, superfici per la preparazione dei cibi sporche. È stata costretta a chiudere, proteste studenti (che pagano cara la retta universitaria).
- mensa NY University: C ad una delle sue mense.
- alla mensa di Bank Street College of Education, topi e scarafaggi, costretta a chiudere indefinitivamente.

Le statistiche nei primi sei mesi di questo nuovo sistema entrato in vigore nel luglio 2010 sono le seguenti:

57,2% A

30,2% B

12,7% C

Ora aspettiamo al varco i vari Renzi, Alemanno, Chiamparino, i futuri Sindaci di Milano, Bologna, Napoli, Cagliari, etc.