

# Rassegna del 20/09/2017

SOFISTICAZIONI ALIMENTARI E ALTRI ALLARMI

19/09/2017 Nuova Provincia (Asti)

3

Spunta l'idea dell'obbligo del "pasto testimone"

D.p.

1

1

**REGIONE** LANCIATA DALL'ASSESSORE

## Spunta l'idea dell'obbligo del "pasto testimone"



### NESSUN CAMPIONE

La torta nuziale, una delle portate di domenica 10 settembre, è solo più un ricordo in foto perchè non ne è rimasta neppure un pezzo da esaminare

La notizia che ha riguardato il ristorante astigiano, ha indotto l'assessore regionale alla Sanita, Antonio Saitta, a ragionare su provvedimenti di legge che possano aiutare il lavoro di ricerca delle cause nei casi di intossicazione alimentare diffusi a così tante persone.

E l'idea che sta maturando in seno all'Assessorato, è quella di creare l'obbligo del cosiddetto "pasto testimone" anche per i ristoranti che servono molti invitati allo stesso ricevimento. Non ancora fissati i parametri per definire quale sia il numero minimo in cui scatta la definizione di "ricevimento", ma si sta lavorando per imporre un "archivio" dei pasti serviti, tenendo da parte un piatto per ogni portata del menù da conservare per almeno 72 ore, tempo minimo nel quale si manifestano gli eventuali sintomi di un'intossicazione.

Nel caso in cui si verificasse, sarebbe molto più facile per il Nas accedere ai campioni sospetti e fare in breve tempo comparazioni di

analisi per accertare responsabilità dei ristoranti o, al contrario, per escluderle.

Nel caso di Mareto, infatti, non è più stato possibile prelevare dalle cucine e dai frigoriferi alimenti che erano stati serviti al banchetto, perchè erano già passati tre giorni dal servizio al momento del sequestro e tutto era già stato gettato o, come ha rivelato un cuoco, diviso fra il personale.

Un obbligo che, già oggi, riguarda i pasti serviti nelle mense scolastiche.

Il provvedimento è ancora in fase di studio, anche perchè ci sono almeno due grandi problemi da superare: trovare lo spazio per "archiviare" i pasti testimone nelle cucine dei ristoranti e la discriminazione fra le vittime di intossicazione che appartenevano ad una tavolata (e per le quali è possibile risalire alle portate consumate) e quelle invece singole o in piccoli gruppi che non avrebbero la stessa possibilità di accertare eventuali responsabilità del ristoratore.

**d.p.**

### UN PIATTO DI TUTTO

Conservare per 72 ore un piatto per ogni portata dei grandi ricevimenti e banchetti di nozze

