

Sistema trasparenza

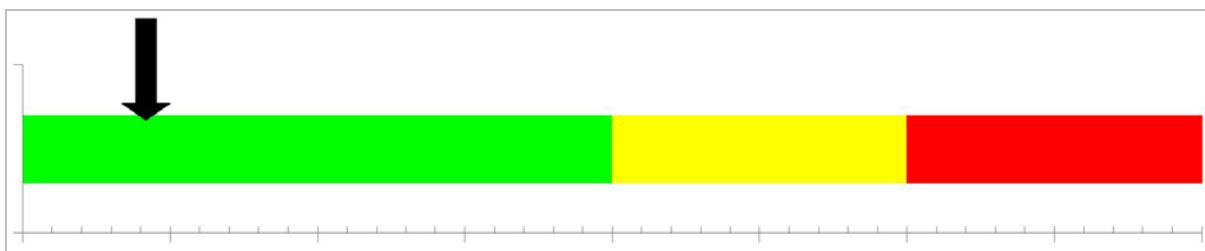
a partire dal 2012 i risultati delle ispezioni sanitarie verranno resi noti

Sembra che a partire dal 2012, il cosiddetto “sistema trasparenza” obbligherà tutti i pubblici esercizi tedeschi operanti nel settore gastronomico ed alimentare a pubblicare i risultati delle ispezioni sanitarie ufficiali.

Pubblicazione dei risultati

La pubblicazione avverrà mediante l'affissione di una targa che l'azienda riceve dall'autorità competente. Il simbolo di riconoscimento sarà un barometro colorato a tre bande con una freccia che rappresenterà la componente centrale della targa. Ad essere pubblicati sarà il risultato dell'ultima ispezione assieme ai risultati delle tre ispezioni precedenti a cui il locale è stato sottoposto sotto lo stesso titolare.

La targa dovrà essere esposta in modo che sia ben visibile per il consumatore dall'esterno, ad esempio accanto alla porta d'ingresso o, nel caso di ristoranti, di fianco al menù. In caso di esercizi senza punto vendita, il barometro dovrà essere pubblicato sul proprio sito Internet in posizione facilmente identificabile.



Barometro a freccia per la rappresentazione dei risultati dell'ispezione sanitaria ufficiale

Valutazione e giudizio

Sulla base dei risultati riscontrati dalle autorità durante i controlli a partire dal 2007, la valutazione dei pubblici esercizi viene elaborata prendendo in considerazione tre parametri: **1. Condotta dell'imprenditore** (rispetto delle disposizioni di legge, tracciabilità, formazione del personale), **2. Affidabilità degli autoesami** (sistema HACCP, analisi dei prodotti, controlli delle temperature), **3. Gestione dell'igiene** (manutenzione, pulizia e disinfezione, igiene personale e grado d'igiene nella produzione).

Il giudizio si articola in tre gradi: **verde**: requisiti soddisfatti, difetti assenti o di scarsa entità, **giallo**: requisiti non pienamente soddisfatti, varietà di difetti o difetti di media entità, **rosso**: requisiti non soddisfatti, mancanze gravi.

Attuazione e tempistiche

In seguito ad ogni ispezione ufficiale si procede ad una nuova valutazione del rischio. Non è possibile una seconda ispezione su richiesta del pubblico esercizio.

Prima che i risultati siano fissati in modo definitivo sulla targa, esiste però la possibilità di fare un colloquio con gli ispettori, che di solito avviene in loco, immediatamente dopo l'ispezione. È inoltre possibile richiedere la tutela legale tramite procedura d'urgenza al cospetto del tribunale amministrativo. Nel caso in cui la targa non venga esposta o pubblicata, è previsto il pagamento di una multa o sanzione. Anche le autorità hanno la facoltà di pubblicare i risultati dell'ispezione in Internet.

Secondo le previsioni, il sistema trasparenza verrà introdotto con cadenza semestrale nella modalità seguente:

1. gastronomia, 2. panifici e macellerie 3. mense collettive e catering, 4. rivenditori al dettaglio, 5. altre aziende con vendita diretta al consumatore, 6. aziende senza vendita diretta al consumatore, 7. mercati settimanali.

In caso di domande aperte, il nostro consulente del BAV Institut (sig. Franco Musu) è a vostra completa disposizione al seguente recapito telefonico 0781-969470

BAV-INFORMATIONEN