Controlli NAS nelle mense ospedaliere: oltre il 40% irregolari, cresce l’allarme sulla sicurezza alimentare

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Ispezioni straordinarie nella ristorazione sanitaria: dati e criticità emerse

Una vasta operazione dei **NAS (Nuclei Antisofisticazioni e Sanità)** ha acceso i riflettori sulla **sicurezza alimentare nelle mense ospedaliere**, evidenziando un quadro tutt’altro che rassicurante. Nel periodo compreso tra il 19 febbraio e il 22 marzo, sono state sottoposte a verifica **558 strutture** su tutto il territorio nazionale, tra servizi di **ristorazione collettiva**e mense direttamente collegate alle strutture sanitarie.

I risultati parlano chiaro: **238 strutture non conformi**, pari al **42,7% del totale**, ovvero più di **4 mense su 10**con irregolarità. Un dato che evidenzia una situazione critica in un settore estremamente delicato, dove la qualità del servizio incide direttamente sulla salute dei pazienti.

Le principali irregolarità riscontrate nelle mense ospedaliere

Dai controlli effettuati, emergono diverse problematiche legate alla gestione e alla sicurezza degli alimenti. In particolare, i NAS hanno rilevato:

- **Carenze igienico-sanitarie** nei locali di preparazione e conservazione degli alimenti
- **Problemi strutturali e manutentivi** delle cucine e dei depositi
- **Mancata o insufficiente applicazione del sistema HACCP** (autocontrollo alimentare)
- Errori nella **gestione e conservazione dei cibi**
- Criticità nella preparazione delle **diete speciali**, destinate a pazienti fragili o con patologie specifiche

Queste irregolarità rappresentano un rischio concreto, soprattutto considerando che i destinatari del servizio sono spesso soggetti vulnerabili, come anziani, malati cronici e pazienti in fase post-operatoria.

Provvedimenti adottati: sanzioni, sequestri e sospensioni

A seguito delle verifiche, sono stati adottati numerosi interventi per tutelare la **salute pubblica**:

- **Sospensione immediata** delle attività in presenza di gravi rischi sanitari
- **Interdizione di specifiche linee produttive**
- **Sanzioni amministrative**
- **Denunce all'Autorità Giudiziaria**
- **Sequestro di alimenti non idonei al consumo**
- Obbligo di adeguamento tramite **prescrizioni correttive**

Queste azioni dimostrano la severità dei controlli e la volontà di intervenire tempestivamente in situazioni potenzialmente pericolose.

Perché la ristorazione ospedaliera è un settore ad alto rischio

La **ristorazione sanitaria** non è un servizio come gli altri: richiede standard elevatissimi in termini di **igiene, qualità e sicurezza alimentare**. Nei contesti ospedalieri, infatti:

- i pazienti hanno spesso un sistema immunitario debilitato
- le **diete sono personalizzate** e devono rispettare precise indicazioni mediche
- eventuali errori possono avere **conseguenze gravi sulla salute**

Per questo motivo, il rispetto rigoroso delle normative è fondamentale e i controlli devono essere continui e approfonditi.

Controlli NAS: monitoraggio continuo nei prossimi mesi

I NAS hanno sottolineato l'importanza di mantenere alta l'attenzione su questo comparto. Le attività ispettive non si fermeranno: sono già previste **nuove verifiche mirate**e ulteriori azioni di monitoraggio.

L'obiettivo è garantire:

- il rispetto degli **standard igienico-sanitari**
- la corretta applicazione delle procedure di sicurezza
- la tutela della **salute dei pazienti**

Conclusione: serve più attenzione sulla sicurezza alimentare negli ospedali

Il dato emerso da questa campagna di controlli rappresenta un campanello d’allarme. La presenza di irregolarità in una percentuale così alta di strutture evidenzia la necessità di **rafforzare i controlli**e migliorare la gestione dei servizi di ristorazione sanitaria.

Garantire **cibo sicuro negli ospedali**non è solo una questione organizzativa, ma un elemento fondamentale per la cura e il benessere dei pazienti. (Immagine archivio)

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/controlli-nas-nelle-mense-ospedaliere-oltre-il-40-irregolari-cresce-l-allarme-sulla-sicurezza-alimentare/152059