



Pubblici esercizi: sanzioni a chi non usa ghiaccio alimentare



Il ghiaccio fornito ai consumatori all'interno dei pubblici esercizi (bar, ristoranti, ecc) viene denominato come **GHIACCIO ALIMENTARE**, quello cioè preparato con acqua giudicata potabile dall'Ufficiale Sanitario. Il ghiaccio è così importante che in Italia esiste l'Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare, un'associazione di aziende che lo producono e che ha creato un manuale, approvato anche dal Ministero della Salute, per gli operatori del settore per il corretto utilizzo di questo alimento. Purtroppo, a seguito di controlli, è stato più volte riscontrato che un'alta percentuale di operatori non utilizza ghiaccio alimentare ma fa uso di **GHIACCIO NON ALIMENTARE** o **GHIACCIO NON COMMESTIBILE**, che si ricorda è consentito solo per raffreddare cibi o bevande e non deve venire a contatto con gli stessi. L'uso è infatti del tutto vietato e quindi illecito proprio perché pericoloso per la salute. Si è, comunque, accertato che l'uso del **GHIACCIO NON ALIMENTARE** non deriva da circostanze fraudolente ma piuttosto da una scarsa informazione in merito. Per una maggiore conoscenza, per un uso corretto della materia ed evitare pesanti sanzioni, la FIPE Confcommercio di Catania insieme all'Azienda Sanitaria Provinciale Servizio di Igiene Alimentare e Nutrizione, vi invitano a partecipare il

14 maggio ore 15,30 c/o l'Aula Dipartimento Prevenzione (piano meno uno) in Via Tevere n.39 Cerza - San Gregorio a un incontro informativo relativo all'attivazione dei controlli previsti dal Piano Regionale Campionamento Ghiaccio così come previsto dall'Allegato A del DDG n. 1560 del 3 Agosto 2017.

Prenotare la partecipazione entro venerdì 11 maggio c.a. allo 095/7310705 - 392/9400075 od inviare e-mail a: fipe@confcommercio.ct.it - Sig.ra Anna Taccia