

# Raffronto qualitativo tra gastronomie italiane e turche sul territorio fiorentino:

condizioni igieniche ambientali e gestione della sicurezza alimentare legate alla produzione di döner kebab

studio a Cura del Dott. **GIANNI BERNI** Tecnico della Prevenzione  
relatore Dott. **MARCO NASALI** Tecnico della Prevenzione

*“È possibile sapere, con le informazioni a nostra disposizione, se una tipologia di attività gastronomica sia migliore o peggiore delle altre? e di quanto? In particolare, le condizioni igienico-sanitarie dei famosi esercizi di vendita di Döner Kebab sono paragonabili alle gastronomie italiane?”*

**I**mas media non riescono a fornire al cittadino un'informazione completa: riferiscono l'esito dei controlli ufficiali eseguiti dall'Asl alle varie attività alimentari, senza metterle a confronto.

## Introduzione

La gastronomia (dal greco *gastèr* = ventre e *nomìa* = legge) è l'insieme delle tecniche e delle arti culinarie; il far buona cucina legato alle tradizioni e alle culture.

Con il termine gastronomia ma anche rosticceria infatti, si intende far riferimento a tutte quelle attività dove è prevista la manipolazione e trasformazione dei prodotti alimentari destinati



alla vendita per asporto.

In tale definizione si identificano una grande quantità di esercizi presenti sul nostro territorio con diverse cucine e sapori; è infatti in tale categoria che si collocano gli esercizi di gastronomia turca.

Parlando di gastronomia turca non si può che parlare di Kebab; la parola “Kebab” o “Kebab” in arabo significa letteralmente “carne alla griglia”. I

kebab sono dei piatti a base di carne, originari della pianura anatolica tipici della gastronomia turca ma anche persiana ed araba.

**Mahmut Aygun**, turco di origine, emigrò in Germania per lavoro e nel corso della sua vita ebbe un'idea destinata a trasformare per sempre il panorama del fastfood in tutta Europa. Difatti nel 1971, mentre lavorava in un piccolo ristorante a Berlino, decise di

infilare in un panino le lamelle di carne tagliate da un grosso pezzo che girava su un girarrosto verticale; da lì si sviluppò la prima specialità turco-tedesca, il “döner kebab” (il nome döner viene proprio da qui, in turco «far girare» si dice dondurmek) ovvero “arrosto rotante”, consumato con pane arabo e con l’aggiunta di molti altri ingredienti, modificando la ricetta originaria per adattarla al diverso gusto del consumatore tedesco.

*Situazione attuale*

Il döner kebab ha trovato particolare diffusione in Germania, ma da alcuni anni ha preso campo anche nel nostro Paese, in particolare nei grossi agglomerati urbani. La realtà fiorentina, riguardo a questo prodotto alimentare, è piuttosto ampia, in quanto, sul territorio di competenza dell’Asl 10 di Firenze si contano ben 27 attività che vendono kebab (20%), 83 tradizionali italiane (59%) ed altre 30 miste a carattere etnico (21%).

Questi numeri ci dimostrano che le attività alimentari etniche nel nostro Paese con il 41%, coprono una buona fetta di mercato, quasi la metà sul totale. Appare quindi evidente la necessità di fare chiarezza sulla situazione igienico-sanitaria di queste attività che possono rappresentare un potenziale pericolo per la salute pubblica se non conformi agli standard europei.

Il grande interesse economico che sta dietro a questo business, ha dato origine alla comparsa di molte aziende che producono e vendono i döner kebab, infatti nella maggior parte degli esercizi in Italia ma anche in Europa, non viene preparato artigianalmente dal cuoco, ma si tratta bensì di prodotti industriali distribuiti surgelati da marchi aziendali per lo più di origine turco-germanica.

*Modalità di controllo*

L’Unità Funzionale (UF) Igiene e Sanità Pubblica (ISP) dell’Asl 10 di Firenze, è stata impegnata da settembre 2008 fino a giugno 2010, nel censimento di tutte le imprese alimentari appartenenti alla categoria Gastronomie/Rosticcerie, dislocate sul proprio territorio di competenza, utilizzando come strumenti il controllo ufficiale per ogni singola attività, abbinato alla compilazione della scheda di categorizzazione del profilo di rischio. La scheda di valutazione del profilo di rischio è stata introdotta con l’allegato “B” del DDRT n.867/08, il quale, ai sensi del DPGR n. 40/R del 1 agosto 2006, approva le Linee guida per la programmazione triennale (2008-2010) dei controlli ufficiali delle imprese alimentari soggette a registrazione e le Linee di indirizzo per il controllo ufficiale degli esercizi di commercio al dettaglio.<sup>1</sup>

L’attività di categorizzazione del rischio delle imprese alimentari a livello regionale, si esegue compilando i 6 punti della scheda di valutazione secondo criteri qualitativi e quantitativi, ed ha come scopo quello di determinare la frequenza dei controlli ufficiali per ogni singola attività in funzione del punteggio che gli viene attribuito. Criterio peraltro previsto dal Regolamento CE 882/2004

Il controllo ufficiale (ai sensi del Reg. CE 882/2004) è costituito da tre fasi:

**Ispezione** igienico-sanitaria e strutturale dei locali;

**Verifica Documentale** e dell’applicazione del Piano di Autocontrollo;

**Stesura relazione** di “Controllo Ufficiale Alimenti” (CUA) con eventuali

atti di prescrizione. In seguito all’ispezione e alla verifica documentale si passa alla stesura della relazione di “Controllo Ufficiale Alimenti (CUA)” nella quale vengono riportate le attività svolte nell’ambito del controllo ufficiale, le relative carenze dei requisiti e le eventuali prescrizioni.

*4) Ricerca*

Dai dati ottenuti grazie al censimento della categoria Gastronomie/Rosticcerie è stata eseguita una ricerca che ha portato al confronto qualitativo le gastronomie italiane (Gruppo B) con gli esercizi che propongono il Döner Kebab (Gruppo A), calcolando le medie aritmetiche (messe a confronto nella **tabella n°1 e 2**) dei punti n°2 e 4 della scheda di categorizzazione del profilo di rischio, fondamentali per dare trasparenza all’immagine di una attività alimentare, esprimendo un giudizio per quanto riguarda le condizioni igieniche e l’adeguatezza del piano di autocontrollo.

Per il calcolo delle medie, sia per i valori assegnati al punto 2, che per i valori assegnati al punto 4 della scheda di categorizzazione, sono state utilizzate le seguenti formule:

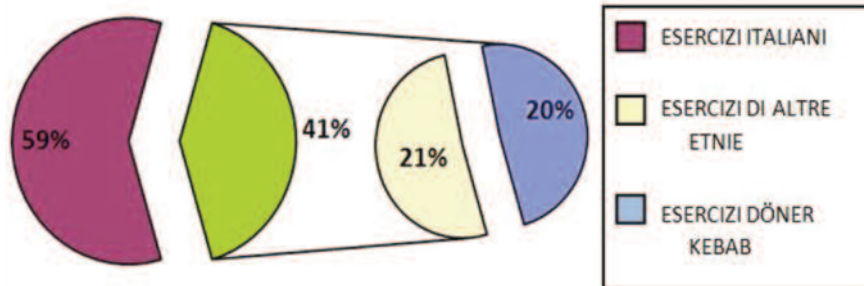
$$MEDIA' = \frac{\Sigma \text{VALORI ASSEGNATI AL N}^{\circ}2}{\text{N}^{\circ} \text{DELLE ATTIVITA'}}$$

$$MEDIA'' = \frac{\Sigma \text{VALORI ASSEGNATI AL N}^{\circ}4}{\text{N}^{\circ} \text{DELLE ATTIVITA'}}$$

Σ: sommatoria; ovvero in entrambe le formule è stata eseguita la sommatoria dei punteggi assegnati ad ogni attività rispettivamente per il punto n°2 e n°4 della scheda di categorizzazione del profilo di rischio.

Da ricordare che più è alto il punteggio attribuito e peggiori sono le condizioni in cui versa l’esercizio.

Con questi semplici dati è stato possibile compiere un confronto qualitativo dei due gruppi, vedendo di quanto si discostano dalla media generale e soprattutto se si discostano in negativo o in positivo.



<sup>1</sup> Per sintesi le normative citate sono rintracciabili nel portale della Regione Toscana

Tabella 1

CONDIZIONI GENERALI STRUTTURALI E IGIENICO-SANITARIE		
Punto n°2 della scheda		
	Prima	Dopo
Media Gruppo A	6,70	5,24
Media Gruppo B	5,42	5,42
Media generale Gastronomie	5,74	5,39

Tabella 2

ADEGUATEZZA E APPLICAZIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO		
Punto n°4 della scheda		
	Prima	Dopo
Media Gruppo A	5,33	3,88
Media Gruppo B	3,98	3,98
Media generale Gastronomie	4,32	3,97

Esito

Dall'esito della ricerca è emerso come, gli esercizi del **gruppo "A" (gastronomie turche)** siano qualitativamente di poco inferiori a quelli del **gruppo "B" (gastronomie a conduzione italiana)**, benché abbiano ottenuto una media decisamente sopra la soglia dell'accettabilità.

Questo gap è stato dimostrato essere causato dall'incidenza dei giudizi negativi attribuiti a 10 attività del gruppo A da parte dei Tecnici della Prevenzione, in occasione del controllo ufficiale (vedi **grafico n. 1**, riquadro rosso); per altro, omettendo i loro punteggi dalle medie del gruppo A, i risultati si sono capovolti, portando il gruppo di esercizi di döner kebab ad essere di poco migliore rispetto al gruppo B delle gastronomie italiane.

Si è reso quindi opportuno sottoporre ad una attenta analisi questi 10 esercizi, utilizzando come strumento di valutazione, la relazione compilata dai Tecnici della Prevenzione in occasione del controllo ufficiale, per comprendere quali siano le cause che hanno influito negativamente sul loro giudizio. Dall'analisi delle relazioni CUA emergono varie tipologie di attività; da quella che presenta tutta la documentazione in regola ma che ha problemi igienico-sanitari, a quella con condizioni igieniche discrete alla quale però

manca l'intero piano di autocontrollo con i relativi allegati. Alcune attività non hanno presentato la DIA di modifiche, addirittura in un caso è stata presentata la DIA sbagliando a specificare quali modifiche avrebbero compiuto incorrendo in provvedimenti e sanzioni sicuramente evitabili. Tutto ciò sta a significare che c'è molta confusione tra i gestori di queste gastronomie benché abbiano conseguito un attestato di formazione di 16 ore, obbligatorio in Regione Toscana per gli Operatori del Settore Alimentare (OSA).

Conclusioni

I problemi emersi, dalle relazioni CUA, sono causati in 7 attività su 10, dalla nazionalità e dalla conseguente

estrazione culturale di titolari ed addetti di questa categoria di esercizi che, salvo alcune eccezioni, oltre a non conoscere bene la lingua italiana, hanno difficoltà a comprendere appieno i principi basilari di igiene alimentare, ma anche nell'applicazione delle procedure di controllo dei pericoli, del loro processo produttivo e quindi le norme alimentari vigenti e gli obblighi da esse derivanti.

Questa difficoltà di comprensione linguistica associata ai complessi standard europei rende inefficace il corso di formazione o comunque meno efficace rispetto ad una persona italiana. Le pessime condizioni strutturali evidenziate in 5 attività su 10, costituiscono la seconda problematica; ovvero si è riscontrato la presenza sia di carenze nella manutenzione strutturale sia delle attrezzature di lavoro vetuste e non più utilizzabili, oltre che all'accumulo di vecchi arredi in disuso che influiscono indirettamente sulle condizioni igieniche del locale, impedendo la completa ed efficace pulizia; tale problema è legato alla necessità, di queste persone con limitata disponibilità economica, di avviare la loro attività in fondi di scarsa qualità in quanto meno costosi. Si riterrrebbe quindi di fondamentale importanza il ricorso ad un'implementazione più appropriata dei processi formativi permanenti, mirati, semplici ed efficaci; una formazione adeguata conferirà agli operatori del settore una maggiore consapevolezza nell'applicazione di tutte le misure necessarie per una corretta gestione delle loro attività gastronomiche determinando anche un miglioramento delle condizioni igienico-sanitarie.

Grafico 1

