

foc i lloc

En nom de la salut pública

Vol saber si el seu restaurant favorit va passar la inspecció sanitària?

DELFI **ROCA**



Sap quants, de tots els establiments de menjar inspeccionats, van suspendre l'avaluació higienicosanitària el darrer any? Aquesta resposta no és pública. Poca broma, perquè estem parlant de bars, cafeteries, restaurants de tota mena, endemés d'hotels, grans superfícies, carnisseries, fruiteries, menjadors socials i altres tipus de locals on es manipulen aliments. Inclou-hi el centre hospitalari, les clíniques, les residències per a la tercera edat, els complexos sociosanitaris i els centres educatius, amb cuines, cafeteries i menjadors, tots sotmesos a inspeccions. Si vol saber quants d'aquests establiments van obtenir un resultat desfavorable l'any passat, pot fer una recerca ràpida al web del ministeri de Salut. Hi trobarà una explicació de com funciona el sistema nacional de vigilància i control alimentari. Però només hi trobarà un breu document on s'informa del nombre d'inspeccions fetes des del 2007 fins al 2014. Però dels resultats d'aquestes no en diu ni piu. Sens dubte estarem d'acord que la seguretat alimentària de tothom és quelcom molt seriós. Només cal veure com ens esverem amb els escàndols que salten la palestra cada dos per tres.

El darrer ha estat el de la listeriosi a Espanya, amb morts, avortaments i empresonaments a les primeres planes. Curiosament, ha succeït en un estat on la normativa comunitària és d'obligat compliment. I precisament és aquesta normativa la que faculta que els resultats d'aquestes inspeccions higienicosanitàries siguin de lliure accés per a la població. Per exemple, les agències de seguretat alimentària de països com França, Bèlgica, Holanda o Dinamarca, així com les de ciutats com Nova York, fa anys que els fan públics. Ben poc costaria, doncs, que aquesta informació estigués a disposició dels consumidors. Endemés, seria un plus que els establiments andorrans exhibissin al públic el certificat de les seves avaluacions. Al capdavall, els resultats de qualsevol inspecció que es dugui a terme des de l'administració pública ha d'estar a l'abast de tothom, atès que són dades d'interès públic, malgrat que aquesta informació pugui afectar la reputació dels locals, que s'hauran d'esforçar per millorar i esmenar l'error. Al cap darrer, del que parlem és de transparència, com l'exhibida per les cuines dels restaurants més moderns.