

BLITZ DEI NAS NELLE MENSE SCOLASTICHE: I CASI PIU' GRAVI NELLE PROVINCE DI CHIETI E PESCARA

14 Novembre 2023



PESCARA - In Abruzzo sono stati effettuati dai Nas 42 controlli che hanno riguardato mense scolastiche con punto di cottura interno, ma anche refettori e centri cottura per la preparazione di pasti destinati alla refezione scolastica.

Per circa la metà degli obiettivi ispezionati sono state evidenziate carenze (non particolarmente gravi), in numero maggiore nella provincia di Teramo e minore nella provincia dell'Aquila.

Le situazioni più critiche sono state riscontrate nelle province di Chieti e Pescara dove sono state rilevate inadeguatezze igienico sanitarie e strutturali dei locali per la presenza di infiltrazioni e umidità, attrezzature frigorifere non idonee, presenza di spigoli vivi, locali sottodimensionati ed estintori scaduti di validità. Carenze gestionali sono emerse durante la preparazione dei pasti per la mancata comunicazione al consumatore finale degli allergeni contenuti nelle pietanze somministrate, la mancata applicazione delle procedure previste dal manuale di autocontrollo e per il riutilizzo di MOCA (materiali a contatti con gli alimenti) monouso.

In un solo centro cottura è emersa promiscuità di alimenti vari conservati nelle celle frigorifere destinate a frutta e verdura. Non sono stati operati sequestri di alimenti, risultati regolarmente tracciati.