

CARNE SCADUTA E GRAVI CARENZE IGIENICHE: CHIUSE 3 ATTIVITÀ, MULTE PER 80MILA EURO IN ABRUZZO

18 Febbraio 2026



L'AQUILA - Tre attività sospese per gravi carenze igienico sanitarie, circa 16mila chili di sottoprodotti e alimenti di origine animale avviati alla distruzione, 26 persone segnalate, sanzioni amministrative per 80mila euro.

Immagini shock quelle che riassumono il bilancio dei controlli in 29 stabilimenti di lavorazione e sezionamento carni, durante il mese di gennaio, condotti dai carabinieri del Nucleo Antisofisticazioni e Sanità di Pescara, con il coordinamento del Comando per la Tutela della Salute di Roma, che hanno eseguito, sul territorio regionale, una vasta campagna di monitoraggio delle attività produttive.

Il report

In Provincia di Pescara i militari, al termine dell'ispezione igienico-sanitaria di un laboratorio di produzione di arrosticini, hanno sottoposto a sequestro amministrativo un locale, adibito a deposito di M.O.C.A. (materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti), in quanto privo dei requisiti strutturali ed utilizzato in difetto della notifica obbligatoria alla Asl.

In Provincia di Chieti, all'interno del corner macelleria, di una catena della GDO (Grande Distribuzione Organizzata), i Nas hanno proceduto al sequestro amministrativo di circa 20 chili di prodotti carnei, pronti per essere commercializzati, sebbene con data di scadenza decorsa di validità.

L'esercente è stato anche sanzionato per le precarie condizioni igienico sanitarie di ambienti ed attrezzature.

In un salumificio del frentano, gli ispettori hanno individuato aree abusivamente impiegate per la lavorazione di prodotti carnei che, di concerto con il personale dell'Autorità Competente, sono state oggetto a provvedimento interdittivo.

Hanno proceduto, inoltre, al blocco ufficiale, per la successiva distruzione, di circa 7.725 chili di vari prodotti carnei,

sottoposti a lavorazioni difformi, rispetto al proprio piano di autocontrollo aziendale.

In Provincia di Teramo, i carabinieri ed il personale del Servizio Veterinario della Asl, hanno sospeso l'attività di una macelleria del capoluogo, i cui locali ed attrezzature sono stati giudicati in pessime condizioni igienico - sanitarie.

Peraltro, circa 86 chili di prodotti carnei sono stati sottoposti a blocco ufficiale, ed avviati alla distruzione, in quanto detenuti in difetto di tracciabilità.

In un'ulteriore attività ispettiva, condotta in un salumificio sedente in un comune della provincia teramana, i militari hanno documentato precarie condizioni igienico sanitarie di locali ed attrezzature, per le quali, l'Autorità Competente, intervenuta in loco, ha immediatamente emesso un provvedimento di sospensione dell'attività. Nella circostanza, circa 30 chili di sottoprodotti di origine animale sono stati avviati alla distruzione, poiché conservati senza identificazione.

In Provincia dell'Aquila, i Nas hanno ispezionato un centro di sezionamento, ubicato nella marsica, all'interno del quale sono stati rinvenuti circa 8.200 chili tra prodotti di origine animale e farinacei, sottoposti a lavorazioni non notificate all'Autorità Competente e non indicate nel manuale di autocontrollo aziendale.

Il personale sanitario del Dipartimento di Prevenzione della Asl, intervenuto in situ, ne ha disposto il blocco ufficiale e la conseguente distruzione.

Durante un'attività ispettiva in un'azienda zootecnica, si è proceduto al divieto di movimentazione di 16 capi bovini, ad orientamento produttivo carne, poiché detenuti in difetto di identificazione.

Ammontano ad 80mila euro circa le sanzioni amministrative contestate agli operatori del settore alimentare responsabili, a vario titolo, delle carenze igienico sanitarie e strutturali, dell'omesso aggiornamento dei piani di autocontrollo aziendale e della carenza nelle procedure di rintracciabilità degli alimenti.