

CIBI AVARIATI: DENUNCIATO AMBULANTE NELL'AQUILANO

5 Aprile 2019



L'AQUILA - I Carabinieri del NAS di Pescara hanno denunciato un commerciante ambulante per aver posto in vendita, nell'aquilano, alimenti in cattivo stato di conservazione.

L'uomo deteneva per la commercializzazione kg. 140 circa di prodotti alimentari, come mozzarelle, provola e ricotta di bufala, oltre a prodotti ittici quali alici marinate e surimi, dichiarati in cattivo stato di conservazione.

Gli alimenti venivano esposti all'aperto su un banchetto ricavato sotto un gazebo allestito in area esterna, piuttosto che in frigorifero, a temperatura ambiente tanto da far raggiungere il termometro a + 20°C al cuore dei prodotti. Il dirigente del servizio I.A.N. della A.S.L. di l'Aquila, intervenuto sul posto, ha disposto il divieto di utilizzo di tutti gli alimenti e loro distruzione.

Acquistare prodotti freschi detenuti a temperatura ambiente, oltre a denotare un cattivo stato di conservazione, potrebbe far proliferare pericolosi batteri.

La "sindrome sgombroidea" è una delle più comuni intossicazioni da ingestione di pesce, meglio nota come intossicazione da istamina, dovuta all'attività di enzimi e processi degradativi, causata spesso dalla non corretta temperatura di conservazione. Si consiglia pertanto di prestare attenzione alle temperature indicate in etichetta (+4°), specie per i prodotti freschi, ed alle loro modalità di conservazione, per evitare di acquistare alimenti che potrebbero rivelarsi in cattivo stato di conservazione e potenzialmente pericolosi per la salute.