AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

# CIBO SCADENTE E SPORCIZIA: CONTROLLI NAS, UN TERZO STABILIMENTI BALNEARI CON GRAVI IRREGOLARITA'

10 Agosto 2023




ROMA – Strutture abusive, carenze igieniche, cibi scaduti o privi di tracciabilità. E' quanto hanno accertato i carabinieri dei Nas durante 883 controlli compiuti in tutta Italia negli stabilimenti balneari e nei villaggi turistici.

Ne sono risultati irregolari 257, pari al 31% di quelli ispezionati.

Sono state contestate 415 sanzioni penali e amministrative per oltre 290mila euro.

Sono stati inoltre deferiti all'autorità giudiziaria 11 titolari di attività e disposti 20 provvedimenti di chiusura a causa "di gravi criticità strutturali ed igieniche per un valore economico stimato in oltre 4 milioni di euro".

Sono state otto le strutture risultate attivate e funzionanti sebbene in assenza di autorizzazione.

I carabinieri dei Nas di Reggio Calabria hanno accertato che uno stabilimento balneare era stato adibito nelle ore serali a discoteca all'aperto, riscontrando all'interno la presenza di circa 500 avventori, in assenza delle autorizzazioni di pubblica sicurezza.

Tra le violazioni più diffuse sono state riscontrate carenze igieniche degli ambienti, come spogliatoi, servizi igienici e locali di preparazione dei pasti, spesso rimediati in spazi ristretti, privi dei minimi requisiti per garantire condizioni ottimali di funzionamento e di manutenzione.

Ulteriori situazioni di inosservanza sono state rilevate sulla normativa di sicurezza dei luoghi di lavoro e di prevenzione ai rischi di utilizzo delle strutture da parte degli utenti, inclusa la mancanza delle periodiche pulizie, sanificazioni e derattizzazioni.

Nei punti ristoro interni alle strutture sono state sequestrate oltre 2 tonnellate di alimenti irregolari, destinati alla somministrazione alla clientela, risultati scaduti di validità, privi di tracciabilità e conservati in cattivo stato di conservazione.

I carabinieri dei Nas di Livorno hanno disposto la chiusura di tre ristoranti annessi a rispettivi stabilimenti balneari di cui uno nella provincia di Livorno e due nella provincia di Lucca.

Nel corso dei controlli svolti è stata riscontrata la presenza di sporco pregresso, tracce di unto in tutti gli ambienti, sugli impianti ed attrezzature di lavorazione e nello stabilimento livornese, insetti e blatte morte sulla pavimentazione dei locali della cucina e del deposito alimenti.

Il valore stimato delle tre attività sospese corrisponde complessivamente ad oltre un milione di euro.

I carabinieri dei Nas di Catania hanno sequestrato 90 litri di olio d’oliva condizionato all’interno di contenitori privi di etichetta, in evidente stato di irrancidimento, e 5 kg di carne in cattivo stato di conservazione

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli