

CONTROLLI NAS IN HOTEL ABRUZZESI: CARENZE E IRREGOLARITA'

18 Luglio 2019



PESCARA – I Carabinieri del Nas di Pescara hanno eseguito, negli ultimi giorni, ispezioni igienico sanitarie nelle strutture ricettive alberghiere ed extra alberghiere presenti nelle località di villeggiatura delle province di Pescara e Teramo.

Il bilancio è di un'attività sospesa, sequestri e sanzioni. Al centro dei controlli, eseguiti in collaborazione con il personale dei dipartimenti di Prevenzione delle Asl, l'idoneità igienico sanitaria e strutturale delle camere, degli ambienti utilizzati per la conservazione, preparazione e somministrazione degli alimenti, la corretta conservazione delle materie prime, la puntuale tenuta dei documenti di autocontrollo aziendale, la severa osservanza degli obblighi in tema di etichettatura degli alimenti e informazione ai consumatori.

A Pescara e Montesilvano, nelle cinque strutture ricettive ispezionate, sono state rilevate inadeguatezze afferenti le indicazioni e le informazioni di sicurezza in caso di emergenza, quali le vie di esodo da seguire e l'indicazione dell'ubicazione dei dispositivi antincendio, le dimensioni delle camere rapportate al numero dei posti letto, l'applicazione delle norme inerenti il divieto di fumo.

In un ristorante di pertinenza di una struttura ricettiva, sono state vincolate diverse decine di chili di alimenti di vario genere, poiché privi delle informazioni utili alla loro rintracciabilità. In provincia di Teramo i Nas hanno richiesto ed ottenuto la sospensione di un'attività di commercio al dettaglio, prossima alla spiaggia, nel quale vi era una disordinata commistione tra generi no food, quali ombrelloni, giocattoli per la sabbia, attrezzature per lo snorkeling, cosmetici per il sole e alimenti confezionati e non.

A far scattare la chiusura sono state le pessime condizioni igienico sanitarie e strutturali del bancone di preparazione degli alimenti (affettati e merende) e degli ambienti.

In un ristorante asservito a una struttura ricettiva, invece, è scattata la diffida al legale rappresentante perché ottemperasse agli obblighi di indicare, al consumatore finale, gli allergeni presenti nelle pietanze annoverate nel menu.

Sono state elevate sanzioni amministrative per alcune migliaia di euro e le criticità sono state segnalate agli enti competenti per l'adozione dei rispettivi provvedimenti per la soluzione delle non conformità riscontrate.