L’AQUILA: CIBI SCADUTI E CUCINE SPORCHE, NAS IN AZIONE SU CAMPI DA SCI

24 Gennaio 2015



L’AQUILA – Carne non tracciata, scatolame scaduto anche da due anni, alimenti conservati in condizioni igieniche discutibili.

Cucine da incubo quelle di alcune stazioni sciistiche che i carabinieri del Nas hanno scoperto nella provincia aquilana.

Dei 22 esercizi di ristorazione controllati, in 15 i Nas hanno riscontrato gravi carenze igienico-sanitarie e strutturali e accertato 16 violazioni alla normativa sull’igiene degli alimenti, con sanzioni amministrative per 25.000 euro.

A seguito dei controlli le autorità sanitarie hanno disposto la chiusura di tre depositi alimentari, per assenza delle autorizzazioni e dei requisiti di legge.
Nel corso dei vari servizi, che hanno visto l’impiego di dieci squadre del Nas abruzzese e otto militari dell’Arma territoriale, sono stati anche sequestrati tre quintali di carne non tracciata e sottoposta a scongelamento e lavorazioni non adeguate, nonché di pasta e conserve scadute, in alcuni casi anche da due anni, sughi privi di tracciabilità e liquori preparati artigianalmente in carenti condizioni igieniche.

Inoltre, alcune pizzerie sono stati trovati e sequestrati quattro quintali di pasta per pizza lasciata lievitare in sacchetti non idonei all’alimentazione.

© 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