

NAS IN RISTORANTI ETNICI, CHIUSURE E SEQUESTRI PER UN MILIONE DI EURO

24 Aprile 2018



PESCARA – Due imprese alimentari sottoposte a provvedimento di sospensione dell'attività, 380 chilogrammi di alimenti sequestrati, dodici persone segnalate all'autorità sanitaria e amministrativa e violazioni amministrative per 18mila euro.

È il bilancio dei controlli che i carabinieri del Nas di Pescara hanno eseguito nel settore della ristorazione etnica di tutto l'Abruzzo.

Sedici, nel complesso, le attività ispezionate.

I controlli dei militari del Nas di Pescara, agli ordini del maggiore Domenico Candelli, hanno riguardato la commercializzazione di prodotti alimentari in attività gestite da cittadini extracomunitari.

L'attenzione è stata posta sui requisiti igienico-sanitari dei locali, delle attrezzature, sulle procedure di bonifica dei prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi, tipo sushi e sashimi, sulla rintracciabilità dei prodotti alimentari, nonché sulle informazioni obbligatorie al consumatore.

I servizi sono stati svolti in collaborazione con i dipartimenti di Prevenzione delle Asl territorialmente competenti e con i Carabinieri territoriali.

Nelle zone centrali di Pescara, i militari hanno ispezionato un'attività di ristorazione etnica, tipica del medio oriente: sono stati sequestrati circa 50 chilogrammi fra prodotti di origine animale e vegetale, per i quali il responsabile non è stato in grado di fornire informazioni utili alla loro rintracciabilità.

Sempre nel capoluogo adriatico è stata sottoposta a controllo una rivendita di ortofrutta, gestita da cittadini africani, nella quale sono state documentate carenze igienico sanitarie e gestionali in tema di autocontrollo aziendale.

In un ristorante con cucina tipica nipponica, gestito da cinesi, i carabinieri hanno proceduto al sequestro di circa 30 chili di alimenti vari che, per modalità di preparazione, conservazione e gestione, avrebbero potuto costituire un pericolo per la salute pubblica.

In provincia dell'Aquila, i Nas hanno proceduto al controllo di diverse attività di rivendita di prodotti carnei, gestite da cittadini nordafricani. In una di queste è stato disposto il vincolo sanitario per circa 60 chili di carne sottoposta a trattamento termico in assenza di procedure sulla gestione del rischio. In un ristorante cinese, i militari hanno proceduto al sequestro di circa 300 chilogrammi tra sushi e sashimi, pronti per essere serviti, poiché prodotti in assenza di notifica all'autorità competente, obbligatoria per i prodotti ittici da consumarsi crudi e privi di informazioni su origine, provenienza e tipologia delle materie prime utilizzate.

L'attività è stata interdetta sino alla regolarizzazione.

In provincia di Teramo, sulla costa, i carabinieri per la tutela della salute hanno ispezionato due ristoranti con cucina tipica giapponese, all'interno dei quali hanno rilevato carenze igieniche, assenza di procedure di autocontrollo aziendale, assenza di informazioni al consumatore in tema di allergeni. I responsabili sono stati segnalati all'autorità competente per i successivi provvedimenti prescrittivi.

In provincia di Chieti, i militari, di concerto con l'autorità competente, hanno sospeso l'attività di un ristorante cinese privo dei requisiti igienico sanitari e strutturali, per la presenza, nella cucina e sulle attrezzature, di sporco diffuso, incrostazioni, residui di lavorazioni e unto. Sono state elevate sanzioni amministrative per circa 18.000 euro, per violazioni afferenti le procedure e i monitoraggi dei piani di autocontrollo aziendale, l'assenza di requisiti igienico sanitari, l'omessa notifica, all'autorità competente, delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

Il valore delle attività e delle attrezzature delle attività sospese è stimato in circa un milione di euro.