

NAS NEL CHIETINO: BLITZ IN DITTA ARROSTICINI, ATTIVITA' SOSPESA

25 Luglio 2018



CHIETI - Inadeguatezze e violazioni alla normativa igienico-sanitaria sono state accertate dai Carabinieri del Nas di Pescara, in collaborazione con il locale Nucleo Carabinieri Ispettorato del Lavoro, durante un'ispezione in una ditta di produzione di arrostitini del Chietino.

L'attività è stata sospesa; sequestrati oltre 3.500 chilogrammi di carne e prodotti carnei, del valore di circa 50mila euro, per la successiva distruzione. Sono in corso verifiche sulla posizione lavorativa di nove dipendenti dell'azienda.

I Nas hanno riscontrato inadeguatezze strutturali e condizioni igieniche carenti, in particolare nel laboratorio di lavorazione; mancata attuazione e aggiornamento del piano di autocontrollo di cui al sistema Haccp per la prevenzione dei rischi di contaminazione alimentare; omessa attuazione di idonee procedure di tracciabilità delle carni introdotte, lavorate e commercializzate; assenza di idonei contenitori per lo stoccaggio dei sottoprodotti di origine animale; mancata notifica all'autorità competente dei veicoli impiegati per lo stoccaggio e per il trasporto delle carni".

Il dirigente della Asl, intervenuto sul posto, ha disposto l'immediata sospensione dell'attività di lavorazione fino al ripristino delle necessarie condizioni di igiene, pulizia e rimozione delle inadeguatezze strutturali, sottoponendo a vincolo sanitario oltre 3500 chili di carne e prodotti carnei. L'ispezione rientra nell'ambito della strategia operativa di controlli disposta dal Comando Carabinieri per la Tutela della Salute sul settore dei prodotti carnei.