

PESCARA: SALUMIFICIO DA INCUBO CHIUSO DAI NAS PER CARENZE

16 Luglio 2015



PESCARA - Muffe sulle pareti e ruggine nei frigoriferi e, più in generale, carenze igieniche.

È quanto hanno riscontrato i Carabinieri del nucleo anti sofisticazioni (Nas) di Pescara in un laboratorio annesso a una porcilaia nel Chietino.

È stata quindi disposta l'immediata sospensione dell'attività, fino al ripristino di condizioni igienico-sanitarie idonee.

Il controllo, condotto in collaborazione con Carabinieri del Comando provinciale e veterinari della Asl, era stato disposto per accertare le condizioni di vivibilità e benessere, poi risultate accettabili, degli oltre 500 suini presenti.

Problemi e carenze igieniche, invece, sono state riscontrate nel laboratorio gestito dagli allevatori.

Le infiltrazioni d'acqua hanno provocato copiose fioriture di muffe alle pareti dei locali in cui vengono preparati i salumi, mentre nei frigoriferi è stata accertata la presenza di macchie di ruggine.

L'ispezione si inserisce nell'ambito di una serie di controlli avviati in tutta la regione dai Nas di Pescara per verificare le condizioni di vivibilità e benessere animale.

Nelle ultime settimane sono stati sanzionati un paio di allevamenti bovini, nel Teramano e nell'Aquilano.