

PRODOTTI A RISCHIO E LOCALI SPORCHI NON CONFORMI, DISCOUNT CHIUSO DA CARABINIERI NAS PESCARA

1 Aprile 2019



PESCARA – Prodotti non conformi che potevano rappresentare un rischio per i consumatori e locali non idonei dal punto di vista igienico e strutturale: è quanto hanno scoperto i Carabinieri del Nas in un supermercato discount della provincia di Pescara.

È stata disposta la sospensione immediata delle attività di deposito e laboratorio del supermercato, la distruzione dei sottoprodotti di origine animale rinvenuti nell'attività e il vincolo sanitario per gli alimenti con etichettatura difforme.

Il legale responsabile del supermercato è stato denunciato.

L'ispezione è stata condotta dai militari del Nas in collaborazione con i colleghi dell'Arma territoriale.

I Carabinieri, nel corso del controllo, hanno trovato tre quintali circa di carni (bovine, suine, ovine, cunicole) e prodotti a base di carne (salsicce), le cui confezioni riportavano un'origine diversa rispetto a quella reale; tre chilogrammi di formaggio grattugiato in sette confezioni rietichettate con l'indicazione di "formaggio grattugiato tipo padano e tipo reggiano", aggettivazioni queste che non possono essere utilizzate al di fuori delle zone di origine di detti formaggi, al fine di garantirne la qualità e la tracciabilità; cinque chilogrammi di parmigiano reggiano di seconda scelta, porzionato in 16 confezioni riportanti etichette che lo indicavano essere di prima scelta; 15 chilogrammi circa di salumi (prosciutto crudo, prosciutto cotto, salame ungherese, ecc), e 35 chilogrammi circa di prodotti lattiero caseari (bocconcini, mozzarella, treccia fior di latte, ecc.), in cattivo stato di conservazione, poiché detenuti all'interno di un frigorifero riportante la temperatura di +10,6c, misurata anche al cuore del prodotto, anziché quella di +4c, come prescritto sulle confezioni.

Il responsabile del supermercato è stato inoltre segnalato all'autorità sanitaria e amministrativa per aver mantenuto il locale deposito dell'esercizio con inadeguatezze igienico sanitarie, strutturali e documentali, omesso di aggiornare il manuale di autocontrollo aziendale di cui al sistema haccp e attivato il laboratorio di macelleria in assenza della prescritta comunicazione all'autorità competente ai fini della registrazione.

Il dirigente del Servizio veterinario igiene alimenti di origine animale della Asl di Pescara, intervenuto sul posto, ha disposto la sospensione immediata delle attività, la distruzione dei sottoprodotti di origine animale e il vincolo sanitario per gli alimenti la cui etichettatura era difforme.

Il valore dei locali inibiti, compresi impianti, attrezzature ed arredi, ammonta a un milione di euro, mentre quello degli alimenti a circa 10 mila euro.