AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

SPORCIZIA RISTORANTI CENTRI COMMERCIALI, BLITZ DEI NAS

22 Dicembre 2018



L'AQUILA – Sporcizia diffusa, insetti, cattiva conservazione degli alimenti, violazioni nelle informazioni alla clientela, irregolarità di vario genere: è quanto hanno accertato i Carabinieri del Nas di Pescara che, in occasione delle festività natalizie, stanno conducendo, in tutto l'Abruzzo, una serie di controlli sulla rete della ristorazione presente nei centri commerciali delle quattro province.

In provincia di Pescara, i militari hanno segnalato all'autorità sanitaria il responsabile di un iperstore che deteneva un rilevante quantitativo di alimenti vari, quali paste ripiene, prodotti da forno e affini, carenti delle informazioni sulla rintracciabilità. I prodotti sono stati sequestrati e avviati alla distruzione.

In un fast food che si trova in un'area commerciale e di svago, invece, il responsabile é stato segnalato alla Procura della Repubblica, quale autore del reato di frode nell'esercizio del commercio, poiché ometteva di identificare, sul menù, i prodotti alimentari, come hamburger, di origine congelata, vantandoli come freschi.

In provincia di Teramo i controlli hanno permesso di individuare un operatore del settore alimentare, attivo in un centro commerciale, che ometteva di informare la clientela che i prodotti somministrati erano di origine congelata e surgelata. Lo stesso è stato segnalato all'autorità giudiziaria per la frode in commercio e all'autorità sanitaria per la detenzione di prodotti ittici non rintracciabili, che sono stati distrutti.

In una panetteria-pasticceria, invece, i Nas, oltre alle carenze igienico sanitarie e strutturali di un locale deposito, il cui utilizzo è stato interdetto dal personale del Sian della Asl, hanno notato che la varietà dei dolciumi tipici venduti sfusi non era correlata alla presenza di materie prime in deposito.

Gli ulteriori accertamenti hanno consentito di appurare che erano tutti di produzione industriale: tolti dalle confezioni originali, venivano venduti come fossero artigianali. È scattata la denuncia alla Procura della Repubblica.

In provincia di Chieti, i militari per la tutela della salute, risalendo la filiera della carne di hamburger rinvenuta in un fast food ispezionato, sono intervenuti in un centro lavorazione carni, dove hanno vincolato un rilevante quantitativo di materia prima di origine animale, poiché carente di informazioni sulla rintracciabilità.

In un ristorante etnico di un centro commerciale, invece, sotto la lente è finito il menù le cui indicazioni sull'origine congelata-surgelata degli alimenti erano riportate in caratteri di dimensioni ridottissime, tali da risultare quasi illeggibili e comunque non idonee alla corretta e leale informazione alla clientela. Così i militari hanno segnalato il responsabile alla Procura della Repubblica per frode nell'esercizio del commercio.

In una pizzeria, invece, i Carabinieri hanno proceduto al sequestro di oltre 60 chilogrammi di alimenti vari, poiché detenuti in cattivo stato di conservazione e in presenza di insetti striscianti, considerate le carenti condizioni igieniche e la difformità rispetto a quanto indicato in etichetta.

In provincia dell’Aquila, i Nas hanno ispezionato alcuni fast food presenti in un’area commerciale, documentando inadeguatezze igienico sanitarie, strutturali e gestionali, in tema di autocontrollo aziendale, che sono state oggetto di segnalazione all’autorità sanitaria e contestazione di diverse violazioni amministrative pecuniarie.

I controlli dei Nas di Pescara continueranno nei giorni di festa, in tutte le catene commerciali e luoghi della grande distribuzione, particolarmente frequentati, per garantire la tutela della salute dei consumatori e censurare ogni forma di frode e cattiva pratica igienico sanitaria.

© 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