

Salute, 10 mila controlli in estate da parte dei Nas



Roma, 24 set. Con la fine dell'estate, si è concluso l'articolato piano di controllo "Estate Tranquilla 2022" sviluppato sull'intero territorio nazionale dal Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, d'intesa con il Ministero della Salute, finalizzato a tutelare la salute pubblica e verificare il rispetto della qualità e della sicurezza dei servizi offerti durante il periodo vacanziero e turistico. Dal mese di giugno

ad oggi, i NAS hanno effettuato 10.058 ispezioni che hanno determinato l'accertamento di irregolarità in 3.483 strutture (pari al 35% circa degli obiettivi controllati), a seguito delle quali sono state segnalate alle Autorità Giudiziaria e Sanitaria 3.214 operatori di settore e contestate oltre 5 mila sanzioni per un valore complessivo di oltre 3 milioni 506 mila euro. Nel corso dei controlli sono state sequestrate 40 tonnellate di alimenti non idonei al consumo, eseguendo provvedimenti di chiusura o sospensione di 240 imprese commerciali irregolari. Principali obiettivi dei controlli dei Carabinieri NAS sono state le attività del settore turistico o situate in aree a preminente vocazione vacanziera come ristoranti, agriturismi, punti di ristoro delle vie di comunicazione, stabilimenti balneari, villaggi turistici, stabilimenti termali e centri benessere. In particolare, la metà delle verifiche ha interessato il settore della ristorazione: su 4.946 locali di somministrazione ispezionati, 1.983 hanno evidenziato irregolarità (pari al 40%). Tra le violazioni più significative la detenzione di alimenti in cattivo stato di conservazione, pietanze dichiarate come fresche sebbene preparate con prodotti congelati ed episodi di intossicazione alimentare causate dalla errata conservazione di prodotti a base di pesce, per i quali 148 gestori di esercizi di ristorazione sono stati deferiti alle competenti Procure della Repubblica. Proprio a causa di gravi situazioni emerse dagli esiti dei controlli, 150 attività tra ristoranti, pizzerie, gastronomie e take-away sono state oggetto di sospensione o chiusura. Violazioni diffuse hanno riguardato inoltre l'inadeguatezza di cucine e depositi, la mancata applicazione delle misure di autocontrollo e igiene, la tracciabilità e l'etichettatura degli alimenti utilizzati. (askanews)