

# CARABINIERI NAS PESCARA: SICUREZZA ALIMENTARE E CONTROLLI FILIERA DELLA CARNE.



Recentemente, i Carabinieri del NAS di Pescara hanno effettuato controlli mirati a garantire la sicurezza alimentare e la tutela della salute dei consumatori, ispezionando alcune aziende di allevamento, macellazione e lavorazione di prodotti carnei.

Diverse le irregolarità di natura amministrativa riscontrate dai militari del NAS, che in particolare hanno accertato, in provincia di:

□ Pescara, all'interno del reparto macelleria appartenente ad azienda per la grande distribuzione, la promiscuità nella conservazione di prodotti carnei di diversa natura così come la presenza di contenitori per la raccolta dei rifiuti privi di coperchio, circostanze che comportano un elevato rischio di contaminazione degli alimenti  
Rilevate anche la mancata revisione del manuale H.A.C.C.P. in relazione alla previsione di una zona dedicata alla lavorazione di altre tipologie di alimenti;

□ L'Aquila: nel reparto macelleria di una grande distribuzione, la presenza di sporco diffuso con residui di lavorazione e contenitori per i rifiuti non idonei, oltre che l'assenza di ostacoli fissi volti a prevenire l'accesso degli infestanti;

□ Chieti:

□ all'interno di uno stabilimento di macellazione, carenze igienico sanitarie e strutturali per la presenza di sporco vetusto sulle superfici, nelle celle frigorifere e sulle attrezzature nonché l'omessa predisposizione delle previste procedure di autocontrollo HACCP in relazione alla normativa sulla tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti carnei, pertanto venivano sottoposte a sequestro amministrativo circa kg. 200 di prodotti carnei freschi (per un valore di 4.000,00 euro);

□ all'interno di cinque macellerie, carenze igienico sanitarie e strutturali in riferimento alla pulizia delle celle frigorifere, dei locali igienici e spogliatoio, nonché l'omessa predisposizione delle previste procedure di autocontrollo HACCP in relazione alla normativa sulla tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti carnei e, pertanto, venivano sottoposte a sequestro numerose confezioni di prodotti congelati già confezionati;

□ Teramo e Chieti, in n.3 aziende agricole di allevamento di bovini e suini, carenze in materia di biosicurezza degli animali e inadeguatezze igienico sanitarie e strutturali. Nello specifico veniva riscontrata la presenza di stalle prive di protezione antivolatili e recinzioni con punte acuminate, l'inadeguatezza dell'area per lo stoccaggio del fieno e del mulino dei cereali, installato in locale non idoneo, nonché l'assenza di formazione sulla biosicurezza e sui rischi di malattie infettive del personale incaricato alla gestione dei capi di bestiame.

A conclusione delle verifiche, veniva:

□ sequestrato complessivamente un quantitativo pari a 250 kg. di prodotti carnei (per un valore di 5.000 euro);

□ disposto da personale dell'ASL di Teramo, intervenuto su richiesta dei militari del NAS, il divieto di movimentazione di n.10 capi di bestiame (ovini e caprini) risultati privi di marchi auricolari attestanti la regolarità sotto il profilo sanitario e amministrativo.