



SALERNO – Nel corso della campagna disposta in campo nazionale dal comando carabinieri per la tutela della salute con l'obiettivo di controllare la produzione degli alimenti a rischio di contaminazione da "listeria", il Nas di Salerno ha eseguito numerose ispezioni presso esercizi dediti alla produzione/vendita di alimenti a base di carne cruda, formaggi freschi e alimenti di gastronomia, ubicati nelle province di Salerno, Avellino e Benevento.

In San Gregorio Magno (SA), presso un caseificio, sono stati sottoposti a sequestro circa 1.700 kg di formaggi privi delle indicazioni sulla tracciabilità, sanzionando il titolare con una contravvenzione pari a 1.500 euro. Rilevate inoltre carenze igienico sanitarie e strutturali oggetto di prescrizioni, impartite dal personale della locale Asl e intervenuto su richiesta dei militari.

Presso un laboratorio ubicato in Capaccio – Paestum (SA) sono stati sottoposti a sequestro circa 50 kg di pasta fresca privi di indicazioni sulla tracciabilità, notificando al titolare una contravvenzione amministrativa pari a 1.500,00 euro.

In Fisciano (SA), unitamente a personale della locale Asl, è stata disposta l'immediata chiusura di un laboratorio di produzione interno a un caseificio, a causa delle gravi carenze igienico sanitarie e strutturali, sottoponendo a sequestro circa 2.300 kg di imballaggi in polistirolo, da impiegare per il confezionamento dei prodotti lattiero caseari, poiché esposti alle intemperie e intrisi da polvere e sporcizia. Contestata al titolare una sanzione amministrativa pari a 1.000,00 euro.

In Benevento, a causa della mancanza di segnalazione di inizio attività (cd scia) rilevata presso un laboratorio di produzione di alimenti freschi, è stata disposta, con l'ausilio di personale della

Nas Salerno/Controllo della produzione degli alimenti a rischio di contaminazione

Scritto da Red.

Mercoledì 02 Novembre 2022 14:29

locale Asl, l'immediata sospensione dell'intera attività, notificando al titolare una contravvenzione amministrativa pari a 1.500,00 euro.

I titolari di laboratori di produzione alimenti, salumifici, centri di sezionamento carni, pastifici, caseifici ed esercizi di somministrazione siti in Bracigliano (Sa), Torchiara (Sa), Salerno, Airola (BN), Battipaglia (SA) e Monteforte Irpino (Av), sono stati diffidati per la risoluzione di criticità igienico sanitarie e organizzative considerate "sanabili".

Il valore complessivo dei provvedimenti adottati è stimato in oltre 330.000,00 euro.