

## I controlli dei Nas alle mense scolastiche, chiuse 9 cucine

Scritto da Red.

Mercoledì 15 Marzo 2023 17:04

---



ROMA – Con la prosecuzione del corrente anno scolastico, il comando carabinieri per la tutela della salute, d'intesa con il ministero della Salute, ha realizzato una campagna di controlli a livello nazionale finalizzato alla verifica dei servizi di ristorazione e delle imprese di catering assegnatari della gestione delle mense presso gli istituti scolastici.

L'esecuzione delle attività ispettive ha interessato 1.058 aziende di ristorazione collettiva operanti all'interno di mense scolastiche di ogni ordine e grado, dagli asili nido fino agli istituti superiori, sia pubbliche che private. Tra le ditte controllate, 341 hanno evidenziato irregolarità, pari al 31%, accertando 482 violazioni penali e amministrative, con conseguente irrogazione di sanzioni pecuniarie per 240 mila euro, contestate a causa di violazioni nella gestione degli alimenti e nelle condizioni d'igiene nei locali di preparazione dei pasti, nella mancata rispondenza in qualità e quantità ai requisiti prestabiliti dai capitolati d'appalto, nella regolarità di impiego delle maestranze e relativo possesso di adeguata qualifica e preparazione professionale.

Nel medesimo contesto è stata disposta la sospensione dell'attività o il sequestro di 9 aree cucina operanti all'interno delle mense scolastiche per rilevanti carenze igienico-sanitarie e strutturali, come la presenza diffusa di umidità e formazioni di muffe. In un episodio, il Nas di Potenza ha scoperto un servizio igienico adibito a estemporaneo deposito stoviglie ed utensili da cucina.

Sono state altresì sequestrati oltre 700 kg di derrate alimentari (carni, formaggi, frutta e ortaggi, olio) riscontrati in assenza di tracciabilità, scaduti di validità e custoditi in ambienti inadeguati nonché destinati all'impiego nelle pietanze sebbene di qualità inferiore a quanto previsto.

## I controlli dei Nas alle mense scolastiche, chiuse 9 cucine

Scritto da Red.

Mercoledì 15 Marzo 2023 17:04

---

Situazioni particolari hanno riguardato il deferimento all'a.g. di 22 gestori dei servizi-mensa ritenuti responsabili dei reati di frode ed inadempienze in pubbliche forniture, alla detenzione di alimenti in cattivo stato di conservazione ed inosservanze alla normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro.

Gli accertamenti dei Nas hanno rilevato l'impiego fraudolento di ingredienti di minore qualità rispetto a quella pattuita nei contratti di fornitura stipulati con i Comuni, come il Parmigiano Dop sostituito con altri formaggi, uova convenzionali anziché da agricoltura biologica e prodotti congelati al posto di quelli freschi. È stata accertata anche l'assenza di uno degli ingredienti, come presso un istituto in provincia di Caserta, dove agli alunni è stato somministrato il piatto "pasta e patate" senza la presenza delle patate.

La maggioranza delle infrazioni, pari all' 85%, ha riguardato aspetti sanzionatori amministrativi come le carenze strutturali e impiantistiche dei locali impiegati alla preparazione dei pasti, la mancata attuazione dell'autocontrollo, della tracciabilità e della presenza di allergeni, elementi fondamentali per prevenire possibili episodi di intossicazione e reazioni allergiche, ancor più significativi nelle fasce sensibili delle utenze scolastiche.

Si segnalano alcuni degli interventi più significativi:

Nas Brescia (pdc 06-59944327)

A seguito dell'ispezione svolta presso la mensa di una scuola paritaria di Bergamo, è stata riscontrata la presenza, tra le materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti, di alimenti non più idonei al consumo, come pasta fresca scaduta di validità e farine con termine minimo di conservazione oltrepassato da un anno.

Nel corso di tre ulteriori controlli eseguiti presso le mense di altrettanti plessi scolastici della medesima provincia, sono state riscontrate, a vario titolo, condizioni igieniche carenti, l'utilizzo di cibi scaduti per la preparazione dei pasti e la presenza di generi alimentari arbitrariamente congelati

## I controlli dei Nas alle mense scolastiche, chiuse 9 cucine

Scritto da Red.

Mercoledì 15 Marzo 2023 17:04

---

senza seguire le procedure.

Nas Treviso (pdc 06-59944326)

Sequestrati 40 kg di prodotti alimentari congelati (carnei, ortofrutticoli e lattiero caseari), in parte scaduti di validità ed in parte privi di tracciabilità poiché conservati in confezioni anonime, rinvenuti

nel corso del controllo effettuato presso la mensa di un istituto scolastico della provincia di Treviso. Nel medesimo contesto sono state accertate carenze igienico-sanitarie e strutturali dei locali, e sono state comminate, a carico del titolare della ditta gerente il servizio mensa della scuola, sanzioni pecuniarie per complessivi 3.500 euro.

Nas Cremona (pdc 06-59944328)

Nel corso del controllo svolto presso il centro di cottura di una scuola primaria della provincia di Pavia, sono state rilevate gravi carenze strutturali consistenti nella presenza infiltrazioni d'acqua, muffa, pannelli del soffitto divelti, nonché la mancata applicazione delle procedure di autocontrollo. Irrogate sanzioni amministrative per un totale di euro 3.000 e disposti interventi di ripristino dei locali.

Nas Sassari (pdc 06-59944332)

Deferita in stato di libertà la legale rappresentante di una cooperativa gerente la mensa di una scuola dell'infanzia / primaria della provincia di Sassari, per aver detenuto e somministrato agli alunni alimenti di qualità differente da quelli previsti dal relativo contratto d'appalto del servizio mensa, rappresentati da merluzzo e prodotti carnei precotti, congelati ed impanati in luogo di quelli freschi, e uova generiche in luogo di quelle biologiche previste dal capitolato di gara.

Nas Napoli (pdc 06-59944306)

## I controlli dei Nas alle mense scolastiche, chiuse 9 cucine

Scritto da Red.

Mercoledì 15 Marzo 2023 17:04

---

Disposta la sospensione dell'attività di somministrazione e vendita di alimenti e bevande presso il punto ristoro operante all'interno di un liceo classico di Napoli dove sono state riscontrate pessime condizioni igieniche con riferimento alle attrezzature ed agli ambienti di stoccaggio e somministrazione dei preparati di gastronomia. Sottoposti a sequestro 50 kg di prodotti dolciari e generi alimentari destinati agli studenti e al corpo docente, privi di qualsivoglia indicazione utile alla rintracciabilità. L'attività ispettiva è stata estesa al laboratorio artigianale di produzione che riforniva i prodotti dolciari, ubicato a Napoli, riscontrato con gravissime carenze igienico sanitarie strutturali, per cui è stata disposta la sospensione dell'attività. Sono stati sottoposti a sequestro ulteriori 400 kg tra materie prime, semilavorati e prodotti finiti. Contestate violazioni amministrative per complessivi euro 7.500.

Nas Potenza (pdc 06-59944300)

A seguito dell'attività di controllo presso un istituto comprensivo della provincia di Matera, è stato scoperto un servizio igienico della palestra adibito estemporaneamente a deposito di stoviglie ed utensili da cucina da utilizzare nella locale mensa scolastica.

Nas Bari (pdc 06-59944317)

A seguito del controllo svolto presso il centro cottura fornitore di pasti per un plesso scolastico, è stata disposta l'immediata sospensione dell'attività in considerazione delle gravi carenze igienico sanitarie e strutturali rilevate.

Nas Catania (pdc 06-59944302)

Nel corso di ispezione igienico-sanitaria eseguita presso il laboratorio di produzione pasti della ditta aggiudicataria del servizio di refezione scolastica per le scuole primarie e dell'infanzia della provincia di Catania, si è proceduto al sequestro di 17 kg di preparato alimentare privo di indicazione di provenienza, utilizzato per la panatura degli alimenti. È stata rilevata altresì la presenza di prodotti carnei scongelati senza controllo della temperatura.

## I controlli dei Nas alle mense scolastiche, chiuse 9 cucine

Scritto da Red.

Mercoledì 15 Marzo 2023 17:04

---

Presso il refettorio di un altro istituto comprensivo scolastico di Catania, sono state sequestrate alcune confezioni termosaldate di pasti, a causa della presenza di corpi estranei (verosimilmente di natura pilifera umana), con contestuale prelievo di alcuni campioni di cibo per determinazioni analitiche. Deferito in stato di libertà il titolare dell'impresa alimentare responsabile della fornitura dei pasti alla scuola.

In relazione alla descrizione di specifici interventi operati dai Nas nel presente comunicato stampa, le persone deferite all'autorità giudiziaria sono da ritenersi presunti innocenti fino a un definitivo accertamento di colpevolezza in successiva sede processuale.

\* \* \*

I controlli hanno riguardato anche mense scolastiche ubicate nelle province di Salerno, Avellino e Benevento.

Numero totale controlli: 18 dei quali 11 in provincia di Salerno, 5 in provincia di Avellino e 2 in provincia di Benevento.

Numero totale non conformità: 8 (delle quali 5 in provincia di Salerno; 2 in provincia di Avellino, 1 in provincia di Benevento).