

BLITZ DEI «NAS» Nei guai i titolari di un ristorante e di un'attività di lavorazione a Bastia Umbra

Carne scaduta da mesi

di Annalisa Angelici

PERUGIA — Quella carne sarebbe arrivata nei piatti dei perugini. Avrebbe potuto mangiarla chiunque. Con conseguenze per la salute tutte da valutare. Ma su quella carne hanno messo le mani in tempo i carabinieri del Nucleo antisofisticazione e sanità, al comando del luogotenente Orazio Pellegrini. Ne hanno sequestrata e distrutta 750 chilogrammi. I controlli hanno interessato un ristorante di Perugia gestito da un cinese e, soprattutto, un laboratorio di sezionamento e lavorazione di Bastia Umbra. Brutte sorprese, anzi pessime, in entrambi i posti.

Il laboratorio

In particolare nel locale destinato alla lavorazione sono stati sequestrati 700 chili di carne fresca e stagionata: non aveva nessuna delle prescrizioni di legge, se non quella relativa alla scadenza che, peraltro era abbondantemente trascorsa e non da qualche giorno ma da parecchi mesi. Quella carne scaduta, della quale i militari stanno ancora cercando di risalire alla provenienza anche se ritengono comunque



IL BILANCIO
Attività serrata del Nas tra dicembre e gennaio
Ora i militari tirano le somme

conservazione. Anche in questo caso c'è stato un sequestro: 50 chili di carne molta della quale scaduta e congelata in maniera non corretta. Anche in questo caso i militari hanno trovato decisamente carenti le condizioni igienico-sanitarie e strutturali del locale. E il titolare aveva ommesso di compilare le schede del manuale di autocontrollo. Mancanze che hanno significato per i gestori del ristorante la violazione di numerose norme amministrative e, di conseguenza, l'elevazione delle relative multe. Carabinieri e magistratura stanno ragionando ora sull'opportunità di far chiudere i battenti a tali ristoranti, anche se in maniera temporanea.

I rischi

Sono sequestri che pesano e preoccupano: la carne, in entrambi i casi, sarebbe finita su tavoli e sarebbe stata mangiata da grandi e piccini. Peraltro danni gravi provengono, secondo fonti mediche, dall'interruzione della cosiddetta «catena del freddo»: ovvero un congelamento «sbagliato» può portare, anzi porta, alla formazione nella carne di batteri che, se ingeriti, possono dare vita a intossicazioni alimentari di diversa gravità.

sia di origine italiana, sarebbe stata confezionata e sarebbe finita prima nei supermercati poi nelle case di ignari consumatori. Forse all'occhio più che attento di una casalinga accorta non sarebbe sfuggito, ma è certo che con facilità la carne sarebbe capitata nei carrelli della spesa. Nel laboratorio, i Nas hanno riscontrato anche numerose carenze igienico-sanitarie e strutturali.

li. La posizione del titolare dell'attività è tuttora al vaglio di carabinieri e magistratura. Di certo sono state constatate numerose violazioni amministrative.

Il ristorante

Per quanto riguarda il ristorante, il titolare è stato denunciato per aver somministrato ai clienti prodotti a base di carne in cattivo stato di

BLITZ DEI «NAS» Controllati 60 locali. Alcuni mettevano in commercio panettoni, pandori e torroni già scaduti

Pasticcerie passate al setaccio

PERUGIA — Sotto l'albero? Panettoni, pandori, torroni e cioccolata, molti dei quali scaduti. Anche su questo fronte si sono mossi i carabinieri del Nucleo antisofisticazioni e sanità di Perugia che, stavolta, però, hanno deciso di muoversi in tutta la regione.

I negozi di dolci

Sono state 60 le pasticcerie che dalla seconda metà di dicembre hanno ricevuto la «visita» dei militari. Che hanno trovato di tutto, tracciando un bilancio che non è affatto confortante. Perché almeno nel

si fa per dire, problemi di ordine amministrativo. Ma i militari hanno trovato anche panettoni, pandori, cioccolato e cioccolatini, torroni che erano in vendita sebbene la data di scadenza dei prodotti fosse superata da tempo. Per i titolari di alcune delle pasticcerie sottoposte a controllo (quelle dove sono state accertate le violazioni più gravi, oltre a quelle amministrative) sono scattate le denunce: dovranno rispondere di vendita di prodotti scaduti e di frode in commercio.

Il residence

Ai «raggi x» del Nas non è sfug-



gito un residence-ristorante del centro storico di Perugia. Il titolare è stato denunciato perché, senza aver chiesto la necessaria autorizzazione, aveva ampliato l'attività. E, peraltro, i locali adibiti a ospitare i clienti, sia per l'alloggio che per la ristorazione, erano privi dei requisiti strutturali e igienico sanitari imposti dalla legge.

Centri estetici

Avevano lavorato come commesse, assistenti e via dicendo. Di certo non avevano mai fatto le estetiche. Così le titolari di due centri estetici, uno a Perugia e l'altro a Corciano sono state denunciate per mancanza di titolo abilitativo. Ovvero, non avevano mai conseguito il diploma di estetista necessario per aprire e gestire questo tipo di attività.

E i centri estetici occupavano strutture non completamente idonee.

Annalisa Angelici

I gestori

di due centri

estetici

non avevano

l'abilitazione

40% dei casi i carabinieri del Nas si sono trovati di fronte a carenze igienico sanitarie e strutturali, alla mancata attuazione del piano di autocontrollo e all'attivazione di magazzini, depositi o laboratori nonostante mancasse l'autorizzazione sanitaria. E ancora: molte pasticcerie commercializzavano prodotti privi di indicazioni di legge. Fin qui solo,

BLITZ DEI «NAS» Vendeva pesce mal congelato e di qualità scadente
A Orvieto denunciato il proprietario di una pescheria

ORVIETO — I carabinieri del Nas hanno fatto un giro di ricognizione e controlli anche sulla Rupe. Verifiche severe per molte attività. E, anche a Orvieto, le sorprese per i militari del Nucleo antisofisticazione e sanità non sono mancate. In particolare nel corso di un controllo in una pescheria sono state riscontrate diverse irregolarità. Tanto che alla fine delle verifiche per il titolare dell'attività di rivendita è scattata anche la denuncia: dovrà rispondere di frode in commercio. L'uomo, infatti, è accusato di

aver venduto prodotti ittici diversi per qualità e provenienza rispetto a quello che le etichette in esposizione annunciavano. Altra accusa per il proprietario: aver «spacciato» per fresca merce che invece era scongelata. Con la conseguenza che i clienti pagavano a prezzi più alti il pesce «meno buono» e, comunque, che aveva già subito un procedimento di congelamento. I militari del Nas, peraltro, hanno ritenuto non idoneo lo stesso impianto dove il pesce veniva congelato.