

Il bilancio estivo dei Nas nel siracusano: chiusi ristoranti e residenze per anziani

Con la fine di settembre, si conclude l'operazione "Estate Tranquilla" che ha visto in campo i carabinieri del BNas di Ragusa, impegnati in 176 ispezioni che hanno determinato l'accertamento di irregolarità in 67 strutture (circa il 30% degli obiettivi controllati). Sono state elevate oltre 140 sanzioni, per un valore complessivo di oltre 132.414 euro. E nel corso dei controlli sono state anche sequestrate 199 tonnellate di alimenti non idonei al consumo, con la contestuale esecuzione di provvedimenti di chiusura o sospensione di 21 imprese commerciali risultate non in regola. Principali obiettivi dei controlli dei Nas sono state le attività del settore turistico o comunque in aree a preminente vocazione vacanziera: ristoranti, agriturismi, punti di ristoro stabilimenti balneari, villaggi turistici, stabilimenti termali e centri benessere.

In particolare, gran parte delle verifiche ha interessato il settore della ristorazione. Su 65 locali di somministrazione ispezionati, 32 hanno evidenziato irregolarità (pari al 50%). Tra le violazioni più significative la detenzione di alimenti in cattivo stato di conservazione, precarie condizioni igieniche dei locali presso i quali avviene la manipolazione e preparazione di alimenti, etichettatura non conforme, frodi commerciali, per i quali 27 gestori di esercizi di ristorazione sono stati segnalati all'Autorità Sanitaria e 2 deferiti alle competenti Procure della Repubblica. Proprio a causa di gravi situazioni emerse dagli esiti dei controlli, 12 attività tra ristoranti, pizzerie e bar sono state oggetto di sospensione o chiusura.

Violazioni diffuse hanno riguardato inoltre l'inadeguatezza di cucine e depositi, la mancata applicazione delle procedure di autocontrollo e igiene, la tracciabilità degli alimenti.

Nel corso di un controllo presso un ristorante etnico a Siracusa, sono state accertate gravi carenze a livello igienico-sanitario nel locale cucina nonché in due depositi, locali che versavano in pessime condizioni igieniche, motivo per il quale, intervenuta l'Asp aretusea, ne ha disposto l'immediata chiusura.

Analoga situazione in uno sciccoso ristorante di Noto, meta di svariati vip nel corso del periodo estivo. Sono state riscontrate numerose carenze igieniche nei locali cucina e deposito, quest'ultimo attivato abusivamente presso un altro stabile in assenza dei minimi requisiti di igiene e sprovvisto della prevista autorizzazione sanitaria. L'attività è stata chiusa temporaneamente in collaborazione con l'Asp Aretusea. Titolare sanzionato per 8.000 euro. Non sono state fornite indicazioni per individuare nello specifico le attività sottoposte a controllo.

Le verifiche estive del Nas di Ragusa, si sono estese al rispetto dei livelli di assistenza e cura presso le strutture socio-assistenziali per anziani e disabili. Sono stati 28 i controlli dedicati allo specifico settore, con 19 esiti non regolari e 6 strutture oggetto di chiusura o sospensione dell'esercizio. Tre di queste a Siracusa, con provvedimento di chiusura emesso dal Comune di Siracusa, autorità competente. Gli accertamenti del Nucleo Antisofisticazioni hanno evidenziato lo stato di abusività e l'ampliamento arbitrario della capacità ricettiva. Stanze per ospitare due persone erano state attrezzate per contenerne fino a sei. Anche in questo caso, non sono stati forniti elementi per risalire nel dettaglio alle singole attività.