

Listeria e rischio contaminazioni, blitz dei Nas: 16 ispezioni in provincia di Siracusa

Controlli su scala nazionale sulla filiera agroalimentare, disposti dal Comando Carabinieri per la Tutela della Salute. In Sicilia in campo i Nas di Ragusa con 34 ispezioni presso le imprese maggiormente soggette al rischio di contaminazione del batterio Listeria, dopo i recenti fatti di cronaca. Sedici di queste ispezioni sono state svolte in provincia di Siracusa dove sono state riscontrate 7 "non conformità" che hanno portato alla segnalazione di sette operatori del settore alimentare. Elevate 13 sanzioni per complessivi 9mila euro.

Le ispezioni hanno riguardato macellerie, salumifici ed industrie conserviere. Nel caso di due macellerie/salumifici con sede a Rosolini e Noto è stata richiesta la sospensione dell'attività a tempo, per via "gravi violazioni" in materia di igiene e sanità dei locali destinati alla manipolazione, lavorazione e trasformazione delle carni oltre a carenze strutturali. E' stato sollecitato dai Nas anche l'intervento dell'Asp di Siracusa.

Gli ispettori del Nucleo Antisofisticazioni, nel corso di attività ispettiva eseguita presso un noto salumificio nisseno, hanno riscontrato gravi carenze igienico sanitarie tanto da richiedere l'intervento di personale del Dipartimento di Prevenzione Veterinario della locale Asp, per l'adozione di provvedimenti urgenti. Riscontrata la presenza di sporco, residui alimentari, macchie di sangue rappreso, residui untuosi, polvere, larve di insetti, sulla quasi totalità della superficie calpestabile della struttura. Nelle celle frigo destinate a contenere gli insaccati pronti per la commercializzazione, oltre a rilevare carenze igienico

sanitarie, hanno rinvenuto più di 500 Kg di salumi, di vario genere, di cui gran parte con data di scadenza superata, mentre altri privi di tracciabilità. La merce è stata posta sotto sequestro e sono stati prelevati campioni al fine di ricercare il batterio della *Listeria Monocytogenes*. Per il salumificio è scattato il provvedimento immediato di cessazione dell'attività mentre al titolare dell'esercizio sono state comminate sanzioni amministrative per diverse migliaia di euro.

Sempre in provincia di Caltanissetta, da un ulteriore controllo presso un'industria di lavorazioni carni e preparazioni gastronomiche, è scaturito il sequestro di 75 Kg di carne di bovino, confezionata e pronta per la commercializzazione, con data di scadenza superata.

A Modica, i Nas hanno individuato una macelleria/salumeria che deteneva, all'interno di una cella frigorifera in precarie condizioni igienico sanitarie, prodotti a base di carne freschi e stagionati "in promiscuità tra loro, con considerevole rischio di contaminazione crociata da batteri"; al fine di salvaguardare la salute pubblica dei consumatori, di concerto col personale del Dipartimento di Prevenzione Veterinaria ibleo, intervenuto sul posto, è stato disposto il fermo ufficiale per 670 Kg di carne e il conseguente campionamento per la ricerca della "Listeria". Al titolare contestate violazioni amministrative per diverse migliaia di euro.

Altri controlli eseguiti dal Nas nell'ambito dell'articolato piano di controllo hanno portato al sequestro, presso una macelleria di Ispica, di 60 Kg di carne destinata alla vendita, priva di tracciabilità che ne attesti la regolare provenienza.

Passate al setaccio anche le industrie conserviere dove spesso è alto il rischio di contaminazione dal batterio della *Listeria*. In tale contesto a Scicli è stata disposta la chiusura di uno stabilimento di conserve per gravi non conformità igieniche, strutturali, e mancata attuazione dei principi dell'haccp.

In territorio ibleo sono stati ispezionati 10 stabilimenti, rilevando 4 non conformità per le quali sono stati segnalati 4 operatori del settore alimentare alle competenti autorità, contestate 7 sanzioni amministrative per un valore di 10.000 euro.

A Caltanissetta sono 8 gli opifici ispezionati: accertate 5 non conformità con altrettanti operatori segnalati alle Autorità amministrative e contestate 14 sanzioni amministrative per l'ammontare complessivo di 20.000 euro.

Dalla campagna di prevenzione "Listeria" eseguita dal NAS di Ragusa sono emerse irregolarità in 17 strutture (pari al 50%) e sanzioni per 39.000 euro. I provvedimenti di chiusura/sospensione di imprese sono stati 6, per un valore complessivo di circa 5 milioni di euro. Inoltre l'attività ispettiva ha permesso di sequestrare 1.500 kg di prodotti a base di carne e salumi non idonei al consumo umano.