
Stabilimenti balneari: Nas, "1 su 3 irregolare, 21 chiusure"

Con l'avvio della stagione turistica estiva, i Carabinieri dei Nas, d'intesa con il Ministero della Salute, hanno realizzato "una campagna di controlli negli stabilimenti balneari e relativi esercizi di ristorazione, bar e ulteriori servizi forniti a favore dei vacanzieri, ubicati nelle aree costiere marittime e dei laghi, eseguendo, sino ad oggi, 886 controlli", spiega una nota del Nas. "Le attività, condotte su tutto il territorio nazionale, hanno riguardato, in particolare, la verifica sull'attuazione delle misure di contenimento alla diffusione da Covid-19 (corretto distanziamento degli ombrelloni, uso di dispositivi di protezione individuale e mascherine facciali, presenza di dispenser per la disinfezione delle mani dei sistemi per la rilevazione della temperatura corporea e delle informazioni per la clientela, etc.)". I militari dei Nas hanno rilevato "258 situazioni di irregolarità (il 29% degli obiettivi ispezionati), determinando anche l'emissione di provvedimenti di chiusura e sospensione di 21 attività, a causa di gravi carenze igienico sanitarie riscontrate nelle aree adibite alla ristorazione, alla preparazione dei pasti e alla conservazione degli alimenti. Sono state deferite 17 persone all'Autorità giudiziaria e 217 a quella amministrativa, eseguendo il sequestro di oltre 1,3 tonnellate di prodotti alimentari e materie prime destinati alla preparazione dei pasti, principalmente riconducibili a prodotti a base di pesce, per un valore complessivo di circa 77 mila euro. Le 351 violazioni complessive contestate, per un ammontare di sanzioni pari a 202 mila euro, hanno riguardato numerosi episodi di inosservanza alla normativa per la prevenzione della diffusione epidemica, come l'assenza di cartellonistica informativa per gli avventori e la mancanza delle periodiche pulizie e sanificazioni. In molti casi, sono stati scoperti alimenti, pronti per la somministrazione alla clientela, in cattivo stato di conservazione, scaduti di validità, privi di qualsiasi indicazione utile a stabilirne le origini e la tracciabilità o sottoposti ad arbitrarie procedure di congelamento, senza seguire le corrette procedure stabilite dai piani di autocontrollo. Inoltre, talune violazioni hanno interessato carenze igieniche e strutturali degli ambienti e dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, spesso rimediati in spazi ristretti, privi dei minimi requisiti per garantire condizioni ottimali di funzionamento, interessati da sporco pregresso e non sottoposti alle manutenzioni ordinarie e straordinarie. I controlli dei Carabinieri Nas proseguiranno allo scopo di garantire la salute dei cittadini e la sicurezza del consumatore.

Gigliola Alfaro