



Comando Carabinieri per la Tutela della Salute

----- o O o -----

COMUNICATO STAMPA

CONTROLLI SULLA LISTERIA: CARABINIERI NAS SEQUESTRANO 14 TONNELLATE DI ALIMENTI E CHIUSE 23 AZIENDE

Il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, di concerto con il Ministero della Salute, a seguito dei recenti episodi di intossicazione da *Listeria* connessi con il consumo di alimenti crudi o a ridotta cottura (es. würstel), ha realizzato una campagna di controlli su tutto il territorio nazionale, finalizzato a verificare la corretta gestione in materia di sicurezza ed igiene delle imprese produttive di alimenti di origine animale.

Sono state **ispezionate 1.095 aziende** di lavorazione e trasformazione di alimenti maggiormente esposti alla contaminazione da batterio *Listeria* (würstel, insaccati con stagionatura breve e prodotti simili), di prodotti caseari a limitata maturazione, nonché di gastronomia con farcitura fresca (tramezzini, panini, ecc.), confezionati in atmosfera controllata per la fornitura alla Grande Distribuzione Organizzata e alle ditte di gestione dei distributori automatici.

Ad esito della campagna di controlli, i Carabinieri NAS hanno accertato irregolarità in **335 strutture** (pari al **30%** circa degli obiettivi controllati), a seguito delle quali sono state segnalate all'Autorità Giudiziaria e Sanitaria **310** operatori di settore, contestando **541** violazioni penali e amministrative, per un valore di oltre **365 mila euro**.

Tra le criticità riscontrate è stato rilevato l'uso di materie prime scadute di validità e in cattivo stato di conservazione e, con particolare frequenza, la mancata applicazione delle procedure preventive di autocontrollo e tracciabilità degli alimenti, elementi essenziali per individuare e contenere possibili casi di intossicazione causati dal consumo di alimenti nocivi o pericolosi.

Complessivamente gli interventi hanno consentito di rinvenire e sequestrare **14 tonnellate** di alimenti irregolari, per un valore commerciale di circa **327.000 euro**, nonché eseguire provvedimenti di chiusura / sospensione nei confronti di **23 imprese produttive e commerciali**, il cui valore economico ammonta ad oltre **7 milioni di euro**.

In particolare, i Carabinieri del **NAS di Palermo** hanno rilevato un campione di formaggio fresco contenere valori elevati di *Listeria*, a seguito del quale sono stati disposti il fermo preventivo di 945 kg di prodotti caseari e la sospensione dell'attività fino a ripristino delle condizioni igieniche adeguate. Inoltre, lo stesso NAS siciliano ha individuato anche due laboratori di analisi privati risultati non autorizzati, presso i quali venivano redatti falsi referti attestanti parametri analitici e microbiologici non veritieri in quanto basati su analisi di fatto mai eseguite.

[CONTINUA]

Altre situazioni particolari:

NAS di Parma: nel corso di un'attività ispettiva svolta presso un'industria di salumi della provincia di Modena, ha sequestrato 7.000 kg di prodotti carnei (semilavorati e tranci di carne suina e bovina), rinvenuti invasi da ghiaccio e brina gelificata a causa del malfunzionamento del sistema di refrigerazione, rilevando al contempo carenze igienico sanitarie dovute alla presenza di muffe sulle pareti dei locali destinati allo scarico merci, con potenziale rischio di contaminazione degli alimenti;

NAS di Bari: nel corso di un'attività ispettiva svolta presso un'industria di lavorazione carni, ha proceduto al sequestro di 1.800 kg di prodotti carnei (a base suina e bovina), rinvenuti privi di etichettatura e di indicazioni utili a garantirne la tracciabilità;

NAS di Salerno e Catania: hanno sequestrato, presso due caseifici, complessivi 3.700 kg di prodotti lattiero-caseari, in procinto di essere commercializzati, poiché sprovvisti di documentazione attestante la rintracciabilità;

NAS di Genova: ha proceduto all'immediata chiusura di un laboratorio di preparazione gastronomica della provincia di Savona, attivato in assenza di autorizzazione sanitaria, priva del manuale di autocontrollo (HACCP) ed interessata da gravi carenze igienico sanitarie;

NAS di Ragusa: ha eseguito la chiusura di un salumificio per precarie condizioni igieniche e per la mancata attuazione delle procedure di autocontrollo imposte dalla normativa, sequestrando contestualmente 529 kg salumi già confezionati, in parte sprovvisti di elementi utili alla tracciabilità ed in parte scaduti di validità;

NAS di Napoli: ha sospeso un'attività di sezionamento e commercio all'ingrosso di carni avicole della provincia di Napoli, con immediata chiusura dell'intero impianto sprovvisto del "Bollo CE" e di riconoscimento produttivo.

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.

Contatto: Tenente Colonnello Dario PRATURLON (06/59947111)

Roma, 2 novembre 2022