



Botulino, sequestrati dai Nas oltre 600 kg di conserve e succhi a rischio

Descrizione

(Adnkronos) Centinaia di vasetti di vetro già utilizzati più volte, in alcuni casi ancora sporchi, destinati a nuovo riempimento. Numerosi contenitori di confetture autoprodotte, privi di etichette e non conformi, alcuni dei quali avevano perso il sottovuoto. E' quanto hanno scoperto i Carabinieri del Nas di Bologna nell'ambito della campagna di prevenzione e sicurezza alimentare 'Estate Tranquilla 2025', intensificata a seguito dei recenti casi di botulismo. I Nas di Bologna hanno eseguito mirati controlli in aziende e stabilimenti di produzione di conserve vegetali, alla luce dei recenti casi di cronaca che hanno riportato l'attenzione sul rischio botulino. In particolare, nella seconda metà di agosto è stata eseguita una ispezione in una azienda agricola del bolognese, attiva nella produzione e nella vendita di confetture e succhi di frutta. Le verifiche hanno consentito di riscontrare la totale inadeguatezza delle procedure di pastorizzazione adottate, tali da non garantire la sicurezza delle conserve e da esporre i consumatori al concreto rischio di sviluppo della tossina botulinica. Nel corso delle operazioni sono stati rinvenuti centinaia di vasetti di vetro già utilizzati più volte, in alcuni casi ancora sporchi, destinati a nuovo riempimento; numerosi contenitori di confetture autoprodotte, privi di etichette e non conformi, alcuni dei quali avevano perso il sottovuoto; oltre 1.500 vasetti e bottiglie di confetture e succhi di frutta, in larga parte privi di etichettatura, risalenti a produzioni degli anni 2010, 2012 e 2018; ambienti di lavorazione e stoccaggio in condizioni igieniche precarie, caratterizzate da presenza di sporcizia, polvere, ragnatele, guano e materiali promiscui. All'esterno della struttura, poi, i militari hanno inoltre accertato la preparazione di passata di pomodoro in un paiolo di rame arrugginito, alimentato con legname di pallet dismesso, in assenza dei requisiti minimi di sicurezza alimentare. Al termine del controllo, i carabinieri del Nas hanno sequestrato 674 kg di confetture e succhi di frutta, per un valore stimato di oltre 15.000 euro. L'esito dell'ispezione è stata data comunicazione alla competente Ausl che ha disposto immediata sospensione dell'attività di produzione, stoccaggio e commercio di conserve alimentari, quantificata in circa 150.000 euro. Per le violazioni accertate, sono state comminate sanzioni amministrative per un ammontare complessivo di 4.500 euro. cronacawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. H24News

Tag

1. adnkronos
2. Ultimora

Data di creazione

Agosto 26, 2025

Autore

andreaperocchi_pdnrf3x8

default watermark