



Controlli Nas nelle mense ospedaliere, irregolarit  nel 42,7% dei casi

Descrizione

(Adnkronos)    Nel periodo compreso tra il 19 febbraio e il 22 marzo scorsi, i Carabinieri per la Tutela della Salute hanno condotto una campagna straordinaria di controlli sulle mense ospedaliere e sui servizi di ristorazione sanitaria, finalizzata alla verifica del rispetto delle normative igienico-sanitarie e della sicurezza alimentare all'interno delle strutture destinate a pazienti. Complessivamente sono state controllate 558 strutture su tutto il territorio nazionale, di cui 525 operanti nel settore della ristorazione collettiva e 31 afferenti direttamente all'ambito sanitario. Gli accertamenti hanno evidenziato 238 strutture non conformi, pari al 42,7% del totale, confermando un livello di criticit  significativo nel comparto, con oltre quattro strutture su dieci risultate non in linea con gli standard previsti.

Le principali irregolarit  riscontrate hanno riguardato carenze igienico-sanitarie nei locali di preparazione e deposito degli alimenti, criticit  strutturali e manutentive, inadeguata applicazione delle procedure di autocontrollo (HACCP), nonch  irregolarit  nella gestione e conservazione dei prodotti alimentari, con particolare attenzione alle diete speciali destinate a soggetti vulnerabili. Nel corso dei controlli sono stati adottati numerosi provvedimenti, tra cui sospensioni immediate delle attivit  in presenza di situazioni di rischio per la salute, interdizioni mirate di specifiche linee produttive, sanzioni amministrative, denunce all'Autorit  Giudiziaria e sequestri di alimenti non idonei al consumo, oltre all'imposizione di prescrizioni correttive a carico degli operatori.

Tra gli interventi pi  rilevanti, a Napoli e a Brescia, la sospensione immediata dell'attivit  di due mense ospedaliere entrambe per gravi condizioni igieniche e infestazione da insetti; a Salerno, il riscontro di contaminazione microbiologica (enterobatteri e coliformi) su vassoi destinati alla distribuzione dei pasti, con conseguenti prescrizioni correttive; a Catania, la denuncia del responsabile della preparazione dei pasti e il sequestro di circa 60 kg di alimenti in cattivo stato di conservazione; a Parma, l'accertamento di diffuse carenze igienico-strutturali nei locali di deposito bevande.

  

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Marzo 31, 2026

Autore

redazione

default watermark