

## Cibi scaduti e sporcizia, la metà dei ristoranti etnici ispezionati è irregolare

*Controlli dei Nas: sotto accusa la formula "all you can eat". Violazioni in 242 strutture*

Cibi scaduti, scongelati e ricongelati, mancato rispetto delle norme igieniche, etichette incomprensibili, importazioni vietate. I controlli dei Nas dei Carabinieri in tutta Italia su ristoranti etnici e depositi di alimenti provenienti dall'estero hanno accertato irregolarità in 242 strutture, quasi la metà



dei locali ispezionati. L'incidenza è maggiore nel settore della ristorazione, specie negli «all you can eat»: nel 48% dei locali sono state trovate irregolarità. Chiuse o sospese 22 attività, riscontrate 477 violazioni di legge e sequestrate 128 tonnellate di cibo.

Irregolarità anche nel 41% dei controlli a grossisti e depositi di alimenti etnici. Sequestrate 128 tonnellate di prodotti ittici, carni e vegetali per irregolarità e non idonee al consumo perché prevalentemente privi di tracciabilità ed in cattivo stato di conservazione, per un valore di 232mila euro.

I Nas hanno trovato magazzini abusivi di stoccaggio dei prodotti, cucine mantenute in pessime condizioni igienico-sanitarie, ambienti mancanti dei minimi requisiti sanitari, strutturali e di sicurezza per i lavoratori. Sono stati applicati provvedimenti di chiusura o sospensione dell'attività per 22 imprese commerciali per un valore di 5,3 milioni di euro. Complessivamente sono state contestate 477 violazioni penali ed amministrative, deferiti all'Autorità giudiziaria 23 operatori del settore alimentare, mentre altri 281 sono stati sanzionati per infrazioni amministrative per 411mila euro. In ambito penale i reati maggiormente riscontrati, in totale 27, sono stati la frode in commercio e la cattiva conservazione degli alimenti.

«Particolare attenzione è stata riservata agli esercizi di ristorazione veloce e a quelli che adottano la formula «all you can eat» per accertare che mantengano i livelli essenziali di corretta prassi igienica e la fornitura di materie prime idonee ad assicurare un livello accettabile di sicurezza per il consumatore», ha spiegato il generale di divisione dei Carabinieri Adelmo Lusi. «Il piano di controlli - ha aggiunto - è stato realizzato con una metodologia finalizzata alla verifica del rigoroso rispetto delle procedure di preparazione, conservazione e somministrazione degli alimenti, dello stato igienico e strutturale dei locali di ristorazione e degli esercizi di vendita al dettaglio di prodotti preconfezionati, del mantenimento della catena del freddo soprattutto in relazione ai cibi da mangiare crudi, estendendo la vigilanza anche ai canali di importazione e distribuzione delle derrate alimentari e delle materie prime provenienti da Paesi esteri, gestiti da aziende di commercio all'ingrosso, di deposito e di trasporto».