

Sequestrati 1.300 Kg di alimenti in cattivo stato di conservazione.



18/08/2022 Il Nas di Reggio Calabria e I Carabinieri di Scilla (Rc) hanno denunciato in stato di libertà il rappresentante legale di due stabilimenti balneari della nota località turistica dello Stretto di Messina, in quanto avrebbe detenuto 1.300 Kg di alimenti in cattivo stato di conservazione. I Carabinieri hanno notato come due lidi balneari servivano alimenti non preparati in loco ma li trasportati nel portabagagli di auto, modalità assolutamente non

idonea, viste anche le alte temperature del periodo estivo. Gli approfondimenti investigativi hanno permesso di accertare che gli alimenti venivano preparati e conservati in un capannone nei pressi dello svincolo autostradale. L'ispezione ha dato esito positivo, poiché in un capannone, direttamente riconducibile alla gestione dei lidi balneari, era stato allestito un deposito di alimenti ed un laboratorio/cucina per la produzione assolutamente senza autorizzazioni e con gravi carenze igienico strutturali; all'interno di numerosi pozzetti congelatori e di due celle frigorifero i militari rinvenivano oltre una tonnellata di prodotti ittici (pesce spada e calamari) e preparati di pesce e di verdure (involtini di pesce spada, parmigiana, insalata di polipo) e prodotti da forno, in gran parte congelati e senza le indicazioni o etichettature sulla provenienza. Viste le condizioni di conservazione e quantità di alimenti rinvenuti, in ausilio ai Carabinieri interveniva personale del Dipartimento di prevenzione dell'ASP di Reggio Calabria - SIAN, SVET e Sanità e Igiene Pubblica - che certificava il cattivo stato di conservazione degli alimenti, infatti oltre 120 Kg di pesce spada si presentavano di colore smorto e molliccio al tatto, nonché i calamari venivano scongelati immersi in acqua rischiando la proliferazione di batteri. La mancanza di un abbattitore di temperatura avvalorava la tesi che gli oltre 1000 kg di preparati di pesce venivano congelati, poi scongelati e cotti ed ancora congelati e stipati per essere poi consumati dai clienti dei lidi balneari, dove, infatti, i carabinieri ne sequestravano ulteriori 100 kg; tali procedure nonché le condizioni di abusivismo del deposito e della cucina, rappresenterebbero condizioni di serio pericolo per la salute dei clienti. A conclusione degli accertamenti oltre 1,3 tonnellate di alimenti venivano sequestrati. A carico del responsabile legale dei lidi balneari oltre il deferimento in stato di libertà sono state elevate sanzioni per un importo complessivo di 6.000 euro e l'immediata sospensione dell'attività del laboratorio/cucina e del deposito. **Italpress**