Violate le norme d’igiene, chiuso dai Nas salumificio del Baianese

Scritto da Red.
Venerdì 18 Marzo 2016 15:25



BAIANO – Scenario disgustoso trovato dai carabinieri in un noto salumificio del Baianese. Gli alimenti rinvenuti erano in cattivo stato di conservazione e “ insudiciati”, si legge testualmente in una nota dei militari della compagnia di Baiano che, insieme ai colleghi del Nas, nucleo antisofisticazioni e sanità di Salerno, hanno ispezionato diversi opifici della zona, tra i quali quello incriminato. Una fabbrica di salumi tutt’altro che marginale, visto che si estende su circa 5 mila mq di superficie.

Eppure nel salumificio le carenze igienico-sanitarie rilevate erano tanto gravi da indurre i carabinieri a chiudere lo stabilimento e a sequestrare l’intera mercanzia: ben 20 mila chilogrammi di prodotti a base di carne (salumi, carne suina e scarti di lavorazione) in parte congelati e stoccati nelle celle frigorifere, in parte già confezionati e recanti etichette con date già scadute. È probabile che l’azienda intendesse commercializzarli nelle imminenti festività pasquali, “ringiovanendo” l’etichettatura. Peraltro per molti di tali prodotti i militari non hanno potuto stabilire la provenienza, mancando la relativa documentazione.

Per il responsabile legale della società è scattato il deferimento in stato di libertà alla Procura della Repubblica di Avellino, in quanto ritenuto responsabile di reati in materia di igiene degli alimenti, di frode nell’esercizio del commercio e di acquisto di cose di sospetta provenienza. Le sole sanzioni amministrative comminate ammontano a circa 3 milioni di euro.