Scritto da Red.
Mercoledì 15 Novembre 2023 10:34



SALERNO – Con l'inizio dell'anno scolastico il comando carabinieri per la tutela della salute, d'intesa con il ministero della Salute, ha realizzato una campagna di controlli a livello nazionale finalizzata alla verifica dei servizi di ristorazione e delle imprese di catering assegnatari della gestione delle mense presso gli istituti scolastici.

Le attività ispettive, svolte nell'ultimo mese, hanno interessato circa 1.000 aziende di ristorazione collettiva operanti all'interno di mense scolastiche di ogni ordine e grado, dalla scuola dell'infanzia fino agli istituti superiori ed universitari, sia pubbliche che private. Tra le ditte controllate, 257 hanno evidenziato irregolarità, pari al 27%, accertando 361 violazioni penali e amministrative, con conseguente irrogazione di sanzioni pecuniarie per 192 mila euro, contestate a causa di violazioni nella gestione e conservazione degli alimenti e nelle condizioni d'igiene nei locali di preparazione dei pasti, nella mancata rispondenza in qualità e quantità ai requisiti prestabiliti dai capitolati d'appalto.

Nel medesimo contesto è stata disposta la sospensione dell'attività o il sequestro di 13 aree cucina/depositi alimenti per rilevanti carenze igienico-sanitarie e strutturali, come la presenza diffusa di umidità, di formazioni di muffe, di insetti ed escrementi di roditori. Complessivamente sono stati sequestrati oltre 700 kg di derrate alimentari (carni, formaggi, pane, pasta, acqua minerale) riscontrate in assenza di tracciabilità, scadute di validità e custodite in ambienti inadeguati.

Nel medesimo contesto i carabinieri del Nas di Salerno hanno effettuato analoghi controlli nelle province di Salerno, Avellino e Benevento, ispezionando le mense scolastiche di ogni ordine e

grado. In particolare sono state controllate sedici mense scolastiche, di cui sette risultate “non conformi” - a vario titolo - per lievi criticità igienico sanitarie o strutturali, irrogando una sanzione amministrativa per la mancata osservanza del manuale di autocontrollo.

Tra gli interventi più significativi quello effettuato presso una mensa scolastica (gestita da una società cooperativa) di un istituto comprensivo ubicato nella provincia di Avellino, ove è stata disposta la sospensione “ad horas” del laboratorio-cucina, con annesso deposito, ove sono state rilevate gravi carenze igienico-sanitarie e la difformità del titolo autorizzativo rispetto al servizio prestato.

Infine, sono state accertate irregolarità nella conservazione di circa due chili di carne affettata, che è stata subito distrutta su indicazione del medico dell’Asl.