Scritto da Red.
Mercoledì 25 Febbraio 2026 09:08



SALERNO – Nell’ambito dei controlli finalizzati alla verifica del rispetto della normativa in materia di sicurezza ed igiene degli alimenti, i carabinieri del Nas di Salerno hanno intensificato l’attività ispettiva presso esercizi di vendita e somministrazione di alimenti e bevande delle province di Salerno, Avellino e Benevento.

Nel capoluogo sannita, a seguito di un’ispezione svolta congiuntamente a personale della locale Asl, è stato adottato un provvedimento di chiusura di un supermercato a causa del riscontro di gravi carenze igienico-sanitarie. Nello specifico, i militari hanno accertato sporco diffuso e presenza di ragnatele in vari ambienti, pannelli della controsoffittatura danneggiati, mattonelle dell’area vendita divelte, finestre con vetri rotti o prive di barriere contro l'intrusione di animali infestanti, celle frigorifere e banchi espositori sporchi, mancata sterilizzazione degli utensili nel reparto macelleria, derrate alimentari stoccate in modo non conforme, nonché assenza di acqua calda e di spogliatoi dedicati al personale. A seguito della mancata osservanza delle procedure di sanificazione e di autocontrollo (H.A.C.C.P.) sono state elevate sanzioni amministrative per un importo complessivo di 3.000 euro.

In un supermercato di Salerno è stata disposta la sospensione “ad horas” del reparto macelleria. Il provvedimento si è reso necessario a causa di gravi carenze igienico-sanitarie, tra cui la mancanza di pannelli della controsoffittatura, umidità, sporco pregresso, presenza di materiali non pertinenti e alimenti conservati in modo non idoneo. Nella medesima attività sono state impartite prescrizioni per risolvere lievi criticità relative ai sistemi antintrusione per infestanti e alla corretta gestione degli spogliatoi e delle aree di stoccaggio.

In un ristorante del Cilento sono stati sequestri circa 25 kg di prodotti alimentari (prodotti carnei, ittici, pasta fresca e semifreddi) privi di documentazione utile a garantirne la tracciabilità e impartite prescrizioni per la pulizia straordinaria di celle frigorifero e il ripristino della funzionalità di attrezzature tecniche.

Nella Valle dell’Irno e la Piana del Sele i controlli sono stati estesi ad un ristorante e ad un'azienda di produzione e somministrazione a domicilio. In quest’ultima è stata contestata una sanzione amministrativa per la mancata attuazione delle procedure di autocontrollo. In entrambi i casi sono state imposte prescrizioni per risolvere carenze strutturali (pareti e soffitti) e migliorare le condizioni di stoccaggio degli alimenti.

Infine, nella provincia di Avellino, presso un ristorante-pizzeria sono state impartite prescrizioni per la risoluzione di lievi non conformità igieniche riscontrate nei locali.

Il valore delle strutture interessate dai provvedimenti di sospensione è stimato in 1,5 milioni di euro.

Complessivamente sono state elevate sanzioni amministrative per 7.500 euro.