Scritto da Red.
Martedì 24 Marzo 2026 09:15



SALERNO – I carabinieri del nucleo antisofisticazioni e sanità (Nas) di Salerno, nell’ambito di una strategia nazionale disposta dal comando carabinieri per la tutela della Salute, hanno concluso un’ampia campagna di verifica denominata “Mense ospedaliere”. L’attività, svoltasi tra i mesi di febbraio e marzo 2026, ha interessato le province di Salerno, Avellino e Benevento con l’obiettivo di garantire la sicurezza alimentare e la salute dei degenti.

Il bilancio dell’operazione:

Su un totale di 22 strutture ispezionate tra ospedali pubblici e case di cura private, ben 18 sono risultate non conformi (circa l’82% dei casi). Le violazioni riscontrate hanno portato all’elevazione di sanzioni amministrative per un importo complessivo di circa 26.000,00 euro.

Dettagli delle criticità per provincia:

Salerno: Le ispezioni hanno evidenziato gravi carenze igienico-sanitarie. Nell’Agro Nocerino - Sarnese, analisi di laboratorio hanno rivelato una carica batterica non soddisfacente sui vassoi, imponendo l’immediata revisione dei protocolli di sanificazione. Nella Piana del Sele, sono state elevate sanzioni amministrative per 3.000 euro totali dovute a carenze igieniche reiterate, irregolarità nel trasporto pasti e mancato monitoraggio delle temperature. Nel Cilento, riscontrate muffe nei locali e malfunzionamento dei sistemi di aspirazione.

Avellino: Una casa di cura della Valle del Sabato è risultata priva di Scia e delle autorizzazioni sanitarie per la produzione pasti, in un contesto caratterizzato da gravi carenze strutturali. In

altre strutture sono state contestate omesse procedure di autocontrollo (Haccp) ed è stata rilevata la presenza di materiale non pertinente nei pressi dei locali adibiti a cucina.

Benevento: In un presidio ospedaliero della Valle Caudina, sono state comminate sanzioni amministrative per 4.000 euro a causa di lavastoviglie guaste e assenza di spogliatoi. Altri controlli nel capoluogo hanno portato al rinvenimento di sporco incrostato, ragnatele e accumuli oleosi nelle zone di confezionamento dei pasti.

Interventi e prospettive: Molte delle non conformità meno gravi sono state risolte tempestivamente a seguito delle prescrizioni impartite dai militari. Tuttavia, i carabinieri del Nas sottolineano che i controlli proseguiranno con la massima capillarità per assicurare che il servizio di ristorazione per i pazienti rispetti i più alti standard di igiene e sicurezza previsti dalla normativa di settore.