Ristoranti etnici, i controlli dei Nas: la metà è irregolare

sushi-0f32e596

Cibi scaduti, scongelati e ricongelati, mancato rispetto delle norme igieniche, etichette incomprensibili, importazioni vietate. I **controlli dei Nas dei Carabinieri** in tutta Italia su **ristoranti etnici e depositi di alimenti provenienti dall'estero** hanno accertato **irregolarità in 242 strutture**, quasi la metà dei locali ispezionati.

L'incidenza è maggiore nel settore della ristorazione, specie negli '**all you can it**': nel 48% dei locali sono state trovate irregolarità. Irregolarità anche nel 41% dei controlli a grossisti e depositi di alimenti etnici. **Sequestrate 128 tonnellate di prodotti ittici, carnei e vegetali per irregolarità e non idonee al consumo perché prevalentemente privi di tracciabilità e in cattivo stato di conservazione**, per un valore di 232mila euro. I Nas hanno trovato magazzini abusivi di stoccaggio dei prodotti, cucine mantenute in pessime condizioni igienico-sanitarie, ambienti mancanti dei minimi requisiti sanitari, strutturali e di sicurezza per i lavoratori. Sono stati applicati **provvedimenti di chiusura o sospensione dell'attività per 22 imprese commerciali** per un valore di 5,3 milioni di euro.

Complessivamente sono state contestate **477 violazioni penali e amministrative**, deferiti all'Autorità giudiziaria 23 operatori del settore alimentare, mentre altri 281 sono stati sanzionati per infrazioni amministrative per 411mila euro. In ambito penale i reati maggiormente riscontrati, in totale 27, sono stati la **frode in commercio** e la **cattiva conservazione degli alimenti**. "Particolare attenzione è stata riservata agli esercizi di ristorazione veloce e a quelli che adottano la formula 'all you can eat' per accertare che mantengano i livelli essenziali di corretta prassi igienica e la fornitura di materie prime idonee ad assicurare un livello accettabile di sicurezza per il consumatore", ha spiegato il generale di divisione dei Carabinieri **Adelmo Lusi**. "Il piano di controlli - ha aggiunto - è stato realizzato con una metodologia finalizzata alla verifica del rigoroso rispetto delle procedure di preparazione, conservazione e somministrazione degli alimenti, dello stato igienico e strutturale dei locali di ristorazione e degli esercizi di vendita al dettaglio di prodotti preconfezionati, del mantenimento della

catena del freddo soprattutto in relazione ai cibi da mangiare crudi, estendendo la vigilanza anche ai canali di importazione e distribuzione delle derrate alimentari e delle materie prime provenienti da Paesi esteri, gestiti da aziende di commercio all'ingrosso, di deposito e di trasporto".

Grillo, ben vengano i ristoranti etnici ma le regole valgono per tutti - "Ben vengano le cucine etniche, a tutti piace il sushi, ma 'all you can eat' non può fare rima con rischio di intossicazione alimentare: le regole valgono per tutti. Non si mette a rischio la salute dei cittadini con pratiche illegali per mantenere i prezzi stracciati", ha detto il ministro della Salute **Giulia Grillo** commentando l'operazione dei Nas dei Carabinieri sui ristoranti e i magazzini di alimenti etnici. "Spesso manca la conoscenza del nostro sistema di regole che è tra i più avanzati a livello mondiale e su questo bisogna lavorare - ha aggiunto - grazie ai nostri Carabinieri del Nas che fanno luce su un settore in grande espansione e richiamo soprattutto per le generazioni più giovani. A tutela di tutti sia ben chiaro che etnico non deve far rima con fuorilegge".