Blitz Nas in stabilimenti balneari, 1 su 3 irregolare. Disposte 21 chiusure.

Data: 8 aprile 2021 | Autore: Redazione



Blitz Nas in stabilimenti balneari, 1 su 3 irregolare. Disposte21 chiusure. Controlli su rispetto misure anti-Covid

ROMA, 04 AGO- Sole, caldo, estate. E' tempo di vacanza, nonostante l'emergenza sanitaria, per molti italiani che scelgono il mare per cercare refrigerio, spesso in stabilimenti attrezzati.

Strutture che però, in base alla campagna di controlli compiuta dai carabinieri del Nas d'intesa con il Ministero della Salute anche per verificare la corretta applicazione delle norme anti-Covid, spesso presentano irregolarità e carenze. Secondo gli accertamenti svolti dagli uomini dell'Arma carenze sono state riscontrate in uno stabilimento su tre e sono state 21 le strutture chiuse. I controlli hanno riguardato anche lidi e relativi esercizi di ristorazione sul mare e sui laghi.

In tutto 886 le verifiche svolte su tutto il territorio nazionale per controllare in particolare l'attuazione delle misure di contenimento alla diffusione da Covid-19 : dal corretto distanziamento degli ombrelloni all'uso delle mascherine, dalla presenza di dispenser per la disinfezione delle mani ai sistemi per la rilevazione della temperatura corporea.

Sono state le gravi carenze igienico sanitarie riscontrate nelle aree adibite alla ristorazione, alla preparazione dei pasti e alla conservazione degli alimenti a portare alla chiusura e alla sospensione delle 21 attività. In questo ambito sono state in tutto 258 le situazioni di irregolarità riscontrate , il

29% degli esercizi ispezionati.

Deferite 17 persone all'Autorità giudiziaria e 217 a quella amministrativa, e sequestrati oltre 1,3 tonnellate di prodotti alimentari e materie prime destinati alla preparazione dei pasti, principalmente riconducibili a prodotti a base di pesce, per un valore complessivo di circa 77 mila euro. In molti casi, sono stati scoperti alimenti, pronti per la somministrazione alla clientela, in cattivo stato di conservazione, con validità scaduta ,privi di qualsiasi indicazione utile a stabilirne le origini e la tracciabilità o sottoposti ad arbitrarie procedure di congelamento, senza seguire le corrette procedure.

Sono state riscontrate anche carenze igieniche e strutturali degli ambienti e dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, spesso rimediati in spazi ristretti, privi dei minimi requisiti per garantire condizioni ottimali di funzionamento, interessati da sporco pregresso e non sottoposti alle manutenzioni ordinarie e straordinarie.

Le 351 violazioni complessive contestate, per un ammontare di sanzioni paria 202mila euro, hanno riguardato numerosi episodi di inosservanza alla normativa per la prevenzione della diffusione epidemica, come l'assenza di cartellonistica informativa per gli avventori e la mancanza delle periodiche pulizie e sanificazioni.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/blitz-nas-stabilimenti-balneari-1-su-3-irregolare-disposte-21-chiusure-controlli-su-rispetto-misure-anti-covid/128622