

### PRIVERNO-SONNINO

LUCA MORAZZANO

■ Nei giorni scorsi, i Carabinieri del NAS di Latina hanno effettuato una serie di controlli nei comuni di Priverno, **Sonnino** e Sperlonga, nell'ambito della campagna "Estate Tranquilla 2025", disposta dal Comando per la Tutela della Salute di Roma. L'operazione, volta a garantire la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti durante il periodo estivo, ha fatto emergere gravi non conformità in tre diverse attività commerciali, con conseguenti sequestri e sanzioni amministrative.

A Priverno, in un supermercato del centro, i militari del NAS hanno rinvenuto circa 400 bottiglie da 1,5 litri di acqua minerale, appartenenti a diverse marche, depositate all'esterno della struttura

## Sanzioni dopo i controlli del Nas

# Bottiglie d'acqua sotto al sole, scatta il sequestro

commerciale, esposte direttamente al sole e prive di qualsiasi copertura o protezione. Una modalità di stoccaggio palesemente in contrasto con le norme previste dal manuale di autocontrollo HACCP, che impongono la tutela dei prodotti alimentari dalle fonti di calore e dagli agenti atmosferici, per evitare alterazioni organolettiche e contaminazioni. Le bottiglie sono state sottoposte a sequestro amministrativo e al titolare dell'attività è stata contestata una sanzione pecuniaria di 2.000 euro.

Ancora più allarmante quanto riscontrato nel territorio comuna-



I controlli del Nas

le di Sonnino, presso un ristorante della zona. Nell'attività sita in località Frasso, i Carabinieri del NAS, con il supporto del personale dell'ASL locale, hanno accertato che l'attività utilizzava acqua proveniente da un pozzo privato senza poter esibire alcuna certificazione o documentazione che ne garantisse la potabilità e l'idoneità al consumo umano. Alla luce dell'inottemperanza, l'ASL ha disposto l'immediata sospensione dell'attività ristorativa, che risulta chiusa. Nel medesimo contesto ispettivo, sono stati sequestrati circa 100 kg di prodotti alimentari, tra cui pesce, carne e verdure. Le

violazioni rilevate hanno riguardato la mancata tracciabilità di parte degli alimenti e la conservazione non conforme degli altri, con rinvenimenti di alimenti coperti da brina e ghiaccio — indicativi di cattiva gestione della catena del freddo — oltre a prodotti freschi congelati arbitrariamente, in violazione delle prescrizioni HACCP. Anche in questo caso è stata elevata una sanzione amministrativa di 2.000 euro. Nelle vicinanze del ristorante, nei giorni precedenti, i NAS avevano sanzionato anche un bar e un panificio.

●

© RIPRODUZIONE RISERVATA