

CRONACA

# Controlli dei Nas contro il rischio botulino, 1.100 kg di alimenti sequestrati e 10.000 euro di sanzioni

Estate tranquilla 2025, ispezioni dei Carabinieri del Nas tra Fondi, Priverno, Gaeta, Terracina e Sonnino

I Carabinieri del NAS di Latina hanno concluso una serie di verifiche straordinarie in diverse attività commerciali e produttive del territorio pontino, nell'ambito della campagna di prevenzione e sicurezza alimentare "Estate Tranquilla 2025". I controlli hanno portato al sequestro di oltre 1.100 chilogrammi di alimenti e alla applicazione di sanzioni amministrative per un ammontare complessivo superiore ai 10.000 euro. I militari del NAS di Latina hanno concentrato i controlli sugli stabilimenti di produzione di conserve vegetali, alla luce dei recenti casi di cronaca che hanno riportato l'attenzione sul rischio botulino. Sono state effettuate ispezioni in diverse località del territorio pontino, tra cui Fondi, Priverno, Gaeta, Terracina e Sonnino.

A Fondi, in un camping, i carabinieri hanno accertato l'omessa applicazione delle procedure H.A.C.C.P. per il corretto stoccaggio degli alimenti. Quindici chili di prodotti privi di tracciabilità sono stati smaltiti in autocontrollo dall'operatore del settore, mentre è scattata una sanzione da 2.000 euro. A Priverno, all'interno di uno stabilimento di conserve alimentari, i militari hanno rilevato la totale assenza di procedure di autocontrollo necessarie a prevenire contaminazioni microbiologiche. Nel corso del sopralluogo sono state sequestrate circa 750 confezioni da 1,5 kg ciascuna di conserve vegetali, per un totale superiore alla tonnellata di prodotto. Anche qui è stata applicata una sanzione da 2.000 euro.

A Gaeta, in un ristorante, i controlli hanno portato al sequestro di 40 chili di prodotti alimentari privi di ogni documentazione sulla provenienza. L'attività è stata sanzionata con una multa di 1.500 euro. A Terracina, due le situazioni critiche riscontrate. In una paninoteca sono state documentate gravi carenze igienico-sanitarie, con conseguente sanzione di 1.000 euro. Poco distante, all'interno di una pizzeria-tavola calda situata in uno stabilimento balneare, i militari hanno trovato circa 60 chili di carni, pesce e verdure privi di tracciabilità, successivamente smaltiti in autocontrollo: sanzione da 1.500 euro. Infine, a Sonnino, un altro stabilimento di conserve vegetali è risultato privo di adeguati protocolli H.A.C.C.P. a tutela della sicurezza microbiologica del prodotto. In questo caso sono state sequestrate 320 confezioni da 500 grammi, per un valore complessivo di circa 500 euro. Anche qui è stata comminata una multa di 2.000 euro.

L'operazione dei NAS di Latina rientra nel più ampio piano estivo di controlli volto a garantire la sicurezza dei consumatori in un periodo in cui la catena alimentare è messa maggiormente sotto pressione. La particolare attenzione agli stabilimenti di conserve alimentari si collega alle recenti segnalazioni di intossicazioni da botulino, che hanno riportato l'attenzione sulla necessità di rigidi sistemi di autocontrollo e tracciabilità per evitare rischi gravissimi per la salute pubblica. Le verifiche proseguiranno nelle prossime settimane con l'obiettivo di garantire un'estate serena ai cittadini e turisti del litorale laziale.