

## **ARTICOLO DI PUNTOSICURO**

**Anno 7 - numero 1204 di mercoledì 16 marzo 2005**

# **Ingente sequestro di alimenti scaduti ed adulterati**

*Latte e bevande in primo piano. Operazione dei Nas su tutto il territorio nazionale.*

Publicità

Alimenti sotto la lente dei carabinieri dei NAS. Nell'ultima settimana una operazione con controlli su tutto il territorio nazionale ha messo in luce numerose irregolarità in negozi, ristoranti e aziende, una delle quali è stata messa sotto sequestro. Tre i ristoranti per i quali è stata sospesa l'attività.

Una ingente quantità di alimenti scaduti o adulterati, che avrebbero potuto finire sulle tavole degli italiani, è stata sequestrata. Oltre ad un intero deposito di alimenti, i sequestri hanno riguardato, in particolare, bevande e latte: 13mila bottiglie di prosecco, 4mila ettolitri di vino, 12mila bottiglie d'acqua minerale, 12mila bottiglie di birra, 600 lattine di vino e una cisterna da 214 litri di latte fresco proveniente da un allevamento colpito da brucellosi.

Gli uomini possono contrarre la malattia entrando in contatto con animali o prodotti di origine animale contaminati. L'infezione può passare anche attraverso cibi o bevande contaminati, infatti il batterio della brucellosi è presente anche nel latte degli animali contagiati, e se questo non viene pastorizzato l'infezione passa agli esseri umani.

I controlli dei Nas non si sono limitati a verificare i "prodotti finiti", ma hanno voluto verificare le varie fasi della filiera produttiva; con ispezioni che hanno coinvolto aziende zootecniche.

Anche in questo caso le cose non sono andate meglio...

Oltre 400 capi ovi-caprini non sottoposti ai piani di risanamento per le malattie infettive sono stati sequestrati, così pure un intero allevamento di bestiame al quale era somministrato betametasona, sostanza farmacologica non consentita, e un'azienda agricola che utilizzava, ad uso veterinario, medicinali scaduti e non abilitati.

---

**[www.puntosicuro.it](http://www.puntosicuro.it)**