

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