

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 4 - numero 601 di giovedì 18 luglio 2002

Le condizioni igieniche negli stabilimenti balneari

Le verifiche dei NAS non sono state prive di sorprese. Ecco cosa puo' accadere sulle spiagge...

Gli stabilimenti balneari sono ormai a pieno regime, affollati dai turisti.

A verificare la sicurezza delle condizioni igieniche e sanitarie delle strutture ci pensano i NAS che, nelle ultime settimane, hanno intensificato i controlli negli stabilimenti balneari delle località marine e di quelle nei pressi dei laghi italiani.

Le 775 ispezioni, che hanno riguardato in particolare il centro-sud, hanno portato nel 32% dei casi alla contestazione di infrazioni, più o meno gravi, a carico dei gestori.

248 sono gli esercenti segnalati alle autorità sanitarie ed amministrative e 375 le infrazioni contestate, 23 delle quali con rilevanza penale.

Questa la "mappa" dei controlli e delle irregolarità rilevate nelle condizioni igienico-sanitarie:

Regione	n. Ispezioni	Irregolarità	%
Trentino	12	4	33,3%
Lombardia	16	4	25%
Friuli Venezia Giulia	4	0	0%
Emilia Romagna	12	0	0%
Toscana	38	4	10,5%
Umbria	17	9	52,9%
Lazio	83	29	33,7%
Campania	50	21	42%
Calabria	90	47	52,2%
Puglia	32	14	43,7%
Sicilia	138	50	36,2%
Sardegna	42	2	4,7%

Tra le irregolarità accertate vi sono le cattive condizioni di conservazione degli alimenti e l'utilizzo di cibi scaduti.

In un rinomato ristorante sono stati sequestrati sacchi dell'immondizia contenenti oltre cento chili di cozze avariate...pronte per essere cucinate.

I contenuti presenti sul sito PuntoSicuro non possono essere utilizzati al fine di addestrare sistemi di intelligenza artificiale.

