



Comando Carabinieri per la Tutela della Salute

----- o O o -----

COMUNICATO STAMPA

CONTROLLI DEI CARABINIERI NAS PRESSO LE MENSE OSPEDALIERE ESCREMENTI E BLATTE: CHIUSE 7 CUCINE

Il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, d'intesa con il Ministero della Salute, ha effettuato controlli a livello nazionale presso le mense all'interno delle strutture ospedaliere e sanitarie, per verificare le condizioni igieniche e strutturali nonché l'attuazione delle procedure di sicurezza alimentare e la corrispondenza ai vincoli contrattuali delle ditte assegnatarie.

I controlli hanno interessato **992 punti di cottura e preparazione pasti** ubicati all'interno di altrettante strutture sanitarie, sia pubbliche che private: **340** di questi hanno evidenziato irregolarità, **pari al 34%**, con l'accertamento di **431 infrazioni penali e amministrative**, per complessivi **230 mila euro** di sanzioni pecuniarie, contestate a causa di violazioni nella gestione degli alimenti, nella mancata rispondenza in qualità e quantità ai requisiti prestabiliti dai capitolati d'appalto e dell'uso di ambienti privi di adeguata pulizia e funzionalità.

Nel corso delle verifiche sono stati eseguiti anche numerosi tamponi di superficie e campioni per la ricerca di agenti patogeni e contaminanti sulle aree di maggiore rischio, quali superfici di lavoro, vassoi e acqua utilizzata per la preparazione dei pasti.

A seguito delle analisi di laboratorio, sono state individuate 5 risultanze di positività per la presenza di cariche batteriche superiori ai limiti ammessi. Tra queste, 4 sono relative alla presenza di batteri coliformi nell'acqua utilizzata per la preparazione di pasti, individuate dal NAS di Palermo presso un'azienda di catering di Agrigento, per la quale è stata disposta la sospensione dell'attività e la sanificazione delle cisterne utilizzate per lo stoccaggio dell'acqua.

Un altro caso di non conformità è stato accertato dal NAS di Parma presso l'area cucina di una clinica, nella quale un tagliere per la lavorazione delle carni è risultato contaminato da una carica batterica superiore ai limiti di legge.

Nel medesimo contesto è stata disposta la **sospensione dell'attività o il sequestro di 7 punti cucina**, operanti all'interno delle mense ospedaliere e delle strutture sanitarie, a causa delle rilevanti carenze igienico-sanitarie e strutturali, come la presenza diffusa di umidità, le formazioni di muffe e l'infestazione di insetti ed escrementi di roditori. In particolare, il Nucleo di Milano ha chiuso le mense di un istituto geriatrico e di un ospedale di quel capoluogo poiché invase da insetti e blatte nei locali di preparazione cibo/lavaggio stoviglie, nel magazzino e nelle celle frigorifere. Analoga motivazione ha determinato la chiusura della mensa di una casa di cura accreditata di Napoli.

Anche il NAS di Ragusa ha sospeso l'attività dei locali della cucina di un ospedale dove è stata accertata la presenza di roditori e loro deiezioni.

Sono stati altresì **sequestrati oltre 400 kg** di alimenti riscontrati in assenza di tracciabilità, scaduti di validità e custoditi in ambienti inadeguati nonché destinati all'impiego nelle pietanze sebbene di qualità inferiore a quanto previsto.

Situazioni particolari hanno riguardato il **deferimento all'A.G. di 9 gestori** dei servizi-mensa ritenuti responsabili dei reati di frode ed inadempienze in pubbliche forniture, detenzione di alimenti in cattivo stato di conservazione ed inosservanze alla normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro.

La maggioranza delle infrazioni ha riguardato aspetti sanzionatori amministrativi come le carenze strutturali e impiantistiche dei locali impiegati alla preparazione dei pasti, la mancata attuazione dell'autocontrollo e della tracciabilità, elementi fondamentali per prevenire possibili episodi di intossicazione, ancor più significativi nelle fasce sensibili dei malati degenti.

Si segnalano alcuni degli interventi più significativi:

Nas Palermo, marzo 2023 (pdc 06-59944333)

Risultati non regolamentari 4 campioni di acqua prelevati, nel corso di attività ispettiva, in diversi punti della rete idrica interna dello stabilimento di produzione di una ditta di ristorazione della provincia di Agrigento, aggiudicataria del contratto di appalto per la preparazione e distribuzione dei pasti destinati a 5 presidi ospedalieri della zona. Dall'esito degli esami è infatti emersa la *“non conformità del parametro microbiologico dei batteri coliformi correlato ai valori del residuo di cloro inferiore al limite consigliato”* ed è stata disposta la chiusura dell'attività (del valore di 200.000 euro) nonché la sanificazione delle cisterne allo scopo di ripristinarne le condizioni di salubrità. Il titolare è stato segnalato alla competente Autorità Giudiziaria.

A seguito di un ulteriore controllo svolto, nella provincia di Palermo, presso la mensa di una casa di cura convenzionata con il S.S.N., è stato riscontrato che il formaggio distribuito per la refezione dei pazienti era di tipologia diversa e meno pregiata, nonché di peso inferiore a quella concordata.

Nas Milano, marzo 2023 (pdc 06-59944338)

Nel corso delle attività ispettive svolte presso le mense di un istituto geriatrico e di un ospedale, ubicati nella provincia di Milano, è stata accertata, a fattor comune, la presenza di infestazioni di insetti nei locali utilizzati per la preparazione dei cibi/lavaggio delle stoviglie, nell'area magazzino e nelle celle frigorifere. Disposta l'immediata chiusura dell'attività di entrambe le cucine e, presso l'ospedale, smaltiti 100 kg di alimenti in cattivo stato di conservazione, poiché a diretto contatto con gli infestanti. Elevate sanzioni a carico dei titolari delle due aziende di ristorazione gerenti le mense, per un importo complessivo di euro 6.000.

Nas Parma, marzo 2023 (pdc 06-59944330)

Nel corso di un'ispezione presso la cucina di una casa di cura di Parma, è risultato non regolamentare l'esito di un tampone eseguito su un tagliere pulito utilizzato per la lavorazione delle carni, nel quale è stata riscontrata la presenza di una carica batterica superiore a quella consentita.

Nas Ragusa, marzo 2023 (pdc 06-59944334)

Disposta la chiusura dei locali della cucina adibiti allo smistamento dei pasti per i degenti di un ospedale della provincia di Siracusa, dove sono state accertate gravi carenze igienico-sanitarie riconducibili alla presenza di ratti deceduti e loro deiezioni, sporco diffuso, cumuli di materiale di risulta, scarti derivanti da lavori di ristrutturazione di altri locali, materiale in disuso, etc. Il valore della struttura chiusa corrisponde ad euro 250.000.

Nas Napoli, marzo 2023 (pdc 06-59944306)

Sospesa l'attività di somministrazione di una clinica privata accreditata di Napoli poiché esercitata in assenza dei requisiti igienici previsti dalla normativa di settore. Il controllo è stato esteso al veicolo utilizzato per il trasporto degli alimenti, il cui vano deputato allo stoccaggio temporaneo dei pasti si presentava insudiciato, invaso da sporco pregresso non rimosso e attecchito da muffa diffusa e ruggine. Sequestrati 30 pasti completi destinati ai degenti.

[CONTINUA]

Analogamente è stato disposto il blocco sanitario dell'attività di manipolazione degli alimenti e preparazione di piatti pronti, svolta all'interno di due case di cura private della medesima provincia, poiché esercitate in ambienti in pessime condizioni igienico sanitarie e strutturali, per presenza di sporco pregresso, muffa diffusa e ruggine sulle attrezzature. Sequestrati complessivi 300 kg di alimenti e preparati di gastronomia privi di tracciabilità ed approntati nei citati ambienti.

Il valore dei locali sottoposti a blocco sanitario corrisponde ad euro 500.000 e quello degli alimenti vincolati ad euro 3.000. Contestate violazioni per complessivi 7.500 euro.

È stata inoltre sospesa l'attività di somministrazione alimenti e bevande della mensa di una casa di cura accreditata della provincia di Napoli, poiché esercitata in ambienti in pessime condizioni igienico sanitarie ed infestati da blatte.

Nas Brescia, marzo 2023 (pdc 06-59944327)

Ispezionata la mensa di un ospedale della provincia di Bergamo, dove è stata riscontrata la presenza di alimenti, tra quelli utilizzati per la preparazione del pasto del giorno, non più idonei al consumo e pasta fresca scaduta di validità. I prodotti sono stati smaltiti. Al legale rappresentante dell'azienda sono state notificate sanzioni per 2.000 euro.

Nas Catania, marzo 2023 (pdc 06-59944345)

Nel corso dell'ispezione igienico-sanitaria eseguita presso i locali adibiti a laboratorio cucina di una casa di cura privata accreditata della provincia di Catania, è stata rilevata l'omessa attuazione delle prescritte procedure di autocontrollo alimentare HACCP in quanto non venivano effettuate le analisi microbiologiche periodiche degli alimenti e delle superfici di lavorazione. Il titolare dell'attività di ristorazione è stato segnalato all'Autorità Amministrativa per i provvedimenti di competenza.

Nas Bari, marzo 2023 (pdc 06-59944317)

Eseguita attività ispettiva presso il centro di smistamento pasti di una clinica di Bari, dove sono state rilevate gravi carenze igienico sanitarie e strutturali. Nel corso dell'attività è stato accertato che un locale, formalmente destinato alla detenzione di alimenti, era stato illecitamente adibito a deposito di farmaci e dispositivi medici.

Nas Livorno, marzo 2023 (pdc 06-59944313)

Deferito in stato di libertà il titolare della società affidataria del servizio di ristorazione per degenti e dipendenti del presidio ospedaliero di Livorno, per aver fornito alimenti a marchio DOP di qualità inferiore rispetto a quelle previste dal contratto di appalto. Sequestrati 35 kg di formaggio, suddivisi in confezioni di prodotto grattugiato di diversa grammatura, per un valore complessivo di euro 3.000.

In relazione alla descrizione di specifici interventi operati dai NAS nel presente comunicato stampa, le persone deferite all'Autorità giudiziaria sono da ritenersi presunti innocenti fino a un definitivo accertamento di colpevolezza in successiva sede processuale.

Contatto: Ten. Col. Dario Praturlon (331.3691751; 06.59947111)

Roma, 5 aprile 2023