



**DIREZIONE GENERALE
U.O. COMUNICAZIONE**

Viale Duca degli Abruzzi, 15 – 25124 Brescia

Tel. 030/3838315 Fax 030/3838280

E-mail: Comunicazione@ats-brescia.it

COMUNICATO STAMPA

Attività di vigilanza e controllo delle Equipe territoriali di Igiene dell'ATS di Brescia

Il 5 ottobre scorso l'ATS di Brescia, in collaborazione con i NAS di Brescia, ha effettuato un controllo ispettivo presso un rinomato ristorante della Franciacorta; tale controllo ha portato al sequestro di 500 kg di carne/pesce surgelati e preparazioni gastronomiche pronte per il consumo. Dopo il sequestro, gli alimenti sono stati inviati immediatamente alla distruzione poiché rinvenuti totalmente sprovvisti di etichettatura e tracciabilità, ed impropriamente conservati e congelati; alcuni prodotti sono risultati, inoltre, scaduti.

Il legale rappresentante dell'attività controllata è stato denunciato per frode nell'esercizio del commercio in quanto somministrava ai clienti alimenti surgelati, indicazione non presente all'interno dei menù.

Gli operatori ATS coinvolti, avendo riscontrato scaso igiene nei locali di deposito merci e nella cucina, e mancato rispetto delle procedure di autocontrollo (HACCP), hanno comminato sanzioni amministrative per circa 3000 euro.

Questa attività di ispezione si inserisce nel più ampio piano di controlli integrato tra le autorità competenti in materia di sicurezza alimentare, qualità degli alimenti e repressione delle frodi predisposto da Regione Lombardia per l'anno 2016 e operativo dal settembre scorso.

Le equipe di Igiene di Brescia, Garda e Franciacorta hanno realizzato da settembre ad oggi, anche in collaborazione con i Distretti Veterinari di ATS Brescia, a seconda della tipologia di filiera alimentare trattata, controlli congiunti con i NAS, l'Ispettorato Centrale Tutela e Repressione Frodi ed il Corpo Forestale dello Stato.

Il 3 di ottobre, sempre in zona franciacorta, è stato sottoposto a chiusura - fino ad adempimento delle prescrizioni impartite e previa verifica delle stesse - un negozio di macelleria e prodotti etnici, avendo riscontrato gravi carenze igienico sanitarie dei locali e massiccia infestazione di scarafaggi nel reparto frigoriferi; le sanzioni amministrative si aggirano intorno ai 2000 euro.

Nella zona di Brescia e hinterland nel mese di settembre sono stati controllati 2 ristoranti che hanno ricevuto prescrizioni per scarse condizioni igienico sanitarie e per inadeguatezze strutturali dei locali; un deposito di alimenti etnici invece dovrà adempiere ad indicazioni di implementazione delle procedure HACCP.

ATS Brescia – Sede Legale: viale Duca degli Abruzzi, 15 – 25124 Brescia

Tel. 030.38381 Fax 030.3838233 - www.ats-brescia.it - informa@ats-brescia.it

Posta certificata: protocollo@pec.ats-brescia.it

Codice Fiscale e Partita IVA: 03775430980



Dal 14 al 30 di settembre gli operatori di vigilanza e controllo della zona del Garda hanno ispezionato 2 attività di ristorazione, uno italiano ed uno etnico, e un laboratorio di pasticceria: il ristorante italiano ha ricevuto sanzioni amministrative per più di 1000 euro e prescrizioni attinenti alle scarsa manutenzione dei locali e delle attrezzature. Il titolare del ristorante etnico è stato denunciato per cattiva conservazione degli alimenti; l'attività è stata altresì sospesa fino al ripristino delle adeguate condizioni igienico sanitarie prescritte dalla normativa vigente e 50 kg di prodotti alimentari sono stati sequestrati e immediatamente distrutti. Il laboratorio di prodotti di pasticceria è stato sospeso e sono stati sequestrati, con contestuale avvio alla distruzione, 220 kg di prodotti tra cui frolle, farina, burro e pasticcini e il titolare ha ricevuto sanzioni amministrative e una notizia di reato per il cattivo stato di conservazione degli alimenti.

Brescia, 7/10/2016

Ufficio Stampa Agenzia di Tutela della Salute di Brescia