

Asp Catanzaro: controlli in 18 pescherie a Lamezia, rilevate 15 non conformità



Il Servizio Veterinario di Igiene degli alimenti di origine animale dell'ASP – Distretto di Lamezia Terme, diretto dal dottore **Tommaso Esposito**, ha svolto un'intensa attività di controllo sul commercio di prodotti ittici a posto fisso, su tutto il territorio della città di **Lamezia Terme**.

Il controllo, svolto con il supporto degli agenti della **Polizia Locale**, ha riguardato principalmente l'igienicità dei locali di vendita e preparazione dei prodotti ittici freschi e congelati, la conformità delle attrezzature e la sicurezza dei prodotti ittici posti in commercio.

In particolare, sono state controllate 18 attività commerciali, dove sono state rilevate 15 non conformità e imposte 11 prescrizioni. Il servizio veterinario ha effettuato anche 2 sequestri di merce, con la distruzione di prodotti non conformi, così come sono stati elevati 4 verbali per illecito amministrativo per un totale di 6.000 euro. Nello specifico, le non conformità rilevate hanno riguardato 11 carenze strutturali dei locali e delle attrezzature, così come prevede il **Regolamento CE 852**, e 2 per tracciabilità dei prodotti posti in vendita (Regolamento CE 178 articolo 18).

Un'altra non conformità ha riguardato il fatto che non è stato informato il consumatore sulle procedure di consumo di pesce

crudo, marinato e non completamente cotto, così come previsto dal decreto legge 158/12, mentre un'altra anomalia ha riguardato la non corretta procedura basata sul sistema HACCP (Hazard analysis and critical control points), che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata, obbligatorio per gli operatori dei settori post-primari, teso a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare. (decreto legge 197/07).

“La finalità di questa intensa operazione congiunta – ha spiegato il direttore del Servizio Veterinario di Igiene degli alimenti di origine animale del Distretto di Lamezia Terme Tommaso Esposito – è quella di dare ai cittadini la sicurezza di poter consumare un prodotto sano e igienicamente conforme ai dettami delle leggi sanitari”. Controlli che proseguiranno anche nei prossimi mesi, per garantire ai cittadini una corretta sicurezza alimentare.