



UOS CUP e Comunicazione Istituzionale Aziendale

Via Paolini, 47- 65124 - PESCARA
Palazzina F Ingresso 1 (Palazzo della Direzione Generale)
Tel. 085.425.3203/04/62
E-mail: info.cup@asl.pe.it
comunicazioneistituzionale@asl.pe.it
cup-comunicazioneistituzionale.aslpe@pec.it

Comunicato stampa

Pescara, 25 maggio 2022

Street food sotto il mirino dei controlli ufficiali: la ASL sequestra 150 chili di specialità tipiche di carne

PESCARA. Circa 100 chili di arrosticini e 50 chili di altre specialità carnee sequestrati presso gli stands della manifestazione eno-gastronomica street food dello scorso fine settimana.

La merce, pronta per la somministrazione, è stata controllata dal **Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale** della Asl di Pescara che, al termine degli accertamenti, ne ha disposto dapprima il sequestro e quindi la distruzione.

Il team, diretto dal **dr. Fabrizio Lodi**, la sera dell'apertura della manifestazione ha effettuato controlli in tutti gli stands presenti. In particolare 100 chili di arrosticini e 50 chili di altre specialità carnee sono risultati non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare previsti dalla normativa vigente ovvero dal cosiddetto "Pacchetto Igiene".

E' quindi scattato immediatamente il fermo ufficiale per sospetta non conformità e il giorno successivo, al termine delle verifiche del caso, si è disposta la distruzione della merce.

Il lockdown ha segnato un periodo di blocco che ha messo in crisi notevolmente e significativamente il mondo della ristorazione; con la riduzione dei casi di COVID-19 sono ricominciate le manifestazioni eno-gastronomiche temporanee come sagre, feste patronali e street food. Queste manifestazioni, però, non sono esenti dal rispetto delle normative relative alla sicurezza alimentare ed è facilmente comprensibile come sia **importante la presenza del Servizio Veterinario sia come prevenzione che come supporto tecnico.**

È fondamentale, in questo contesto così delicato, che ci sia ampia collaborazione tra avventori e autorità competente: il direttore del Servizio raccomanda infatti di inoltrare eventuali segnalazioni in modo tempestivo così da poter mettere in atto azioni volte a ridurre il rischio di malattie a trasmissione alimentare.