



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, 24 gennaio 2022

Non solo Covid.

Il Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti della ASL di Pescara: dati di attività anno 2021.

Nonostante il perdurare della situazione pandemica, l'attività del Servizio Veterinario di sicurezza alimentare dell'ufficio Igiene degli alimenti di origine animale della ASL di Pescara diretto dal **dr. Fabrizio Lodi** non ha subito rallentamenti, facendo riscontrare, nell'anno 2021, un incremento dei controlli su tutta la filiera produttiva ("from farm to fork") e quanto mai come adesso facendosi promotrice del principio di prevenzione.

Il personale e, nello specifico dirigenti veterinari e tecnici della prevenzione, nel rispetto dei principi costituzionali di cui agli artt. 32 e 41 della Costituzione, ha effettuato ispezioni con l'intento di salvaguardare la sicurezza alimentare verificando l'idoneità degli ambienti, la conservazione degli alimenti, le modalità di produzione, lavorazione e somministrazione degli stessi, tenendo comunque in considerazione anche le esigenze delle imprese alimentari che hanno dovuto affrontare la crisi derivante dalla pandemia. Le ispezioni, infatti, hanno permesso di constatare l'esistenza di situazioni contrastanti: se da una parte molti operatori hanno deciso di sospendere anche momentaneamente la loro attività, altri hanno, con spirito di inventiva, deciso di trasformare la tipologia di lavoro effettuando consegne a domicilio e promuovendo l'asporto.

Nello specifico, sono state effettuate **1216 ispezioni, con 590 accessi su 376 esercizi commerciali (supermercati, macellerie, pescherie) e laboratori di produzione (gastronomie, caseifici, preparazioni di carne) e 626 accessi su 388 attività di ristorazione.**

Nel corso delle ispezioni sono state riscontrate **1586 non conformità lievi** oggetto di prescrizioni e successivi interventi di risoluzione da parte delle imprese alimentari, **mentre per le non conformità gravi sono state contestate 48 sanzioni** (13 relative alle carenti condizioni igieniche; 3 relative al mancato adempimento delle prescrizioni impartite; 17 relative alla rintracciabilità; 5 relative alla omessa o non corretta applicazione delle procedure di autocontrollo e 8 relative alla mancata registrazione sanitaria; 2 relative alla detenzione, somministrazione e vendita di alimenti scaduti di validità) per complessivi euro 107.000; sono stati inoltre effettuati **28 fermi (sequestri) per oltre 10 ql. di alimenti** successivamente avviati alla distruzione e 135 kg sottoposti a confisca; infine sono stati otto i provvedimenti di chiusura/sospensione di attività per gravi carenze igienico-strutturali.