

Primo Piano - Botulino: i Nas sequestrano 674 chili di conserve a rischio

Bologna - 26 ago 2025 (Prima Notizia 24) La scoperta in un'azienda bolognese.

Centinaia di vasetti di vetro riutilizzati più volte, alcuni ancora sporchi, e pronti per un altro riempimento. Moltissimi contenitori di confetture autoprodotte, senza etichette e non conformi. Più di 1.500 tra vasetti e bottiglie di confetture e succhi di frutta, in gran parte senza etichette, risalenti al 2010, 2012 e 2018. E' la scoperta fatta dai Nas di Bologna, in una azienda agricola della provincia, specializzata nella produzione e vendita di confetture e succhi di frutta. I militari hanno ispezionato la struttura durante una serie di controlli avvenuti recentemente, nell'ambito della campagna di prevenzione e sicurezza alimentare 'Estate Tranquilla 2025', voluta dal Comando carabinieri per la Tutela della Salute di Roma e intensificata dopo gli ultimi casi di botulismo. Dalle verifiche condotte nell'azienda, inoltre, è emersa la totale inadeguatezza delle procedure di pastorizzazione adottate, che non garantivano la sicurezza delle conserve e esponevano i consumatori al rischio di botulismo. In più, i Carabinieri hanno trovato le zone di lavorazione e stoccaggio in condizioni igieniche precarie: è stata riscontrata la presenza di sporcizia, polvere, ragnatele e guano. I militari hanno anche verificato che fuori dalla struttura avveniva la preparazione di passata di pomodoro in un paiolo di rame arrugginito, con legname di pallet dismesso. A conclusione del controllo, i Carabinieri hanno sequestrato 674 chili di confetture e succhi di frutta, il cui valore stimato è pari a più di 15mila euro. L'Ausl, che ha ricevuto informazione immediata dell'esito dell'ispezione, ha disposto la sospensione immediata della produzione, stoccaggio e commercio di conserve alimentari, per un valore pari a circa 150mila euro. Per le violazioni, l'azienda ha ricevuto sanzioni amministrative pari a 4.500 euro.

(Prima Notizia 24) Martedì 26 Agosto 2025