

# **Aci Catena, chiuso panificio privo di condizioni igienico sanitarie**

Nell'ambito dei controlli volti a tutelare la salute dei consumatori, i Carabinieri della Stazione di Acireale ed Aci Catena, in collaborazione con i colleghi specializzati del Nucleo Anti Sofisticazione NAS e del Nucleo Ispettorato del Lavoro di Catania, nonché, personale del Servizio Igiene dell'ASP e dell'Enel Distribuzione, hanno eseguito un'attività ispettiva presso diverse attività commerciali della zona. Nella circostanza, al termine dell'ispezione, effettuata presso una trattoria di Acireale, sono emerse carenze igienico-sanitarie quali sporco pregresso in maniera diffusa in tutti i locali e all'interno dei frigoriferi e congelatori, nonché, sulle cappe di aspirazione. Il titolare, un 47enne residente ad Acireale, è stato anche sanzionato per avere omesso l'informazione obbligatoria sugli alimenti e la mancata attuazione delle procedure di autocontrollo previste dal sistema HACCP. La mancata applicazione di queste procedure compromette la capacità di monitorare e controllare i punti critici durante i processi di preparazione e somministrazione degli alimenti. Questi protocolli, imposti dalla legge, servono infatti a prevenire rischi, come contaminazioni o conservazione impropria dei cibi, e rappresentano una garanzia essenziale per la sicurezza dei consumatori. Il 47enne è stato sanzionato amministrativamente per un importo totale di 13.000 euro. Per un panificio di Aci Catena, gestito da un 65enne del posto, è stata riscontrata l'assoluta carenza di condizioni igienico sanitarie in tutti i locali ispezionati. Per tale motivo è stata disposta l'immediata chiusura dell'attività dall'Autorità competente, Servizio Igiene dell'ASP di Acireale. Il 65enne ha anche omesso l'applicazione delle procedure di autocontrollo HACCP e l'aggiornamento della

planimetria dei locali per il quale sono in corso accertamenti da parte degli uffici competenti. I Carabinieri hanno sottoposto a sequestro circa 200 kg di farina aperti e prodotti panificati, verosimilmente contaminati, che sono stati immediatamente distrutti. Il titolare è stato sanzionato amministrativamente per un importo complessivo di 5.000 euro. Analoghi controlli, effettuati per una pescheria gestita da un 34enne del posto, non hanno fatto emergere criticità.