

ATTIVITA' DI RILIEVO

- **Nas Alessandria:** sospeso il servizio di mensa scolastica nel cuneese per gravi carenze igienico sanitarie e strutturali (*muffe diffuse alle pareti, esfoliazione intonaci nei locali cucina, sporco diffuso dei piani lavoro*), tali da non garantire la salubrità dei pasti, con potenziale rischio per la salute dei minori. Segnalate 2 persone alle competenti Autorità
- **Nas Milano:** sequestrati presso un centro cottura di una scuola elementare 36.500 articoli utilizzati per il servizio di ristorazione scolastica (tra cui piatti fondi), risultati, alle analisi di laboratorio, contenere presenza di un additivo non consentito.
- **Nas Milano:** denunciato il legale responsabile di un centro cottura per la preparazione di pasti destinati alla refezione scolastica per aver detenuto, per la successiva somministrazione, alimenti in cattivo stato di conservazione (*custoditi a temperature e contenitori non idonei*). Sequestrati Kg. 100 di alimenti.
- **Nas Brescia:** segnalato all'A.G. il legale responsabile di una società incaricata del confezionamento dei pasti destinati ad una scuola materna per aver fornito alimenti diversi, per qualità ed origine, da quelli previsti dal capitolato (*alimenti di agricoltura tradizionale anziché con metodo “biologico”*).
- **Nas Treviso:** verificata la condotta del legale responsabile di una ditta appaltatrice del servizio di confezionamento e distribuzione dei pasti a vari istituti scolastici che, contravvenendo agli **obblighi** contrattuali imposti, illecitamente procedeva al subappalto del predetto servizio. Nella circostanza è stato, altresì, accertato che la ditta sub-appaltatrice trasportava gli alimenti utilizzando veicoli non autorizzati al tale scopo e, pertanto, non idonei.
- **Nas Ancona:** somministrati a studenti alimenti con caratteristiche diverse rispetto a quanto previsto dal capitolato di appalto (congelati anziché freschi). Sequestrati **3.700 Kg.** di prodotti carnei, classificati come sottoprodotti di origine animale e privi di indicazioni utili alla loro rintracciabilità, rinvenuti all'interno di celle frigorifere autorizzate allo stoccaggio di soli prodotti carnei freschi. Il titolare si **approvvigionava di alimenti prossimi alla scadenza** e, dopo averli riconfezionati, rietichettati e attribuito in maniera artificiosa una **nuova data di scadenza**, indebitamente, li sottoponeva a procedura di congelamento per fornirli successivamente alle mense come freschi.
- **Nas Firenze:** denunciati i rappresentanti di 2 aziende fornitrici di materie prime utilizzate nella preparazione dei pasti presso mense scolastiche del

capoluogo e in altre province toscane, per aver erogato **prodotti alimentari di qualità inferiore a quelle prescritte nel capitolato d'appalto** (*olio extravergine di oliva di provenienza comunitaria anziché nazionale, formaggio DOP di stagionatura inferiore a quella richiesta, pollo di classe B anziché pollo di classe A*). Sequestrati kg. 312 di alimenti.

- **Nas Perugia:** interessata l’A.G. per somministrazione di **alimenti pericolosi per la salute pubblica** (*cosci di pollo contenenti numerosi frammenti ossei, prosciutto cotto e frittata contaminati da listeria monocytogenes e stafilococchi coagulasi positivi, yogurt scaduto di validità e pane con muffa*), procedendo, altresì, alla contestazione di illeciti amministrativi per un totale di € 15.500.
- **Nas Roma:** sospesa l’attività di preparazione pasti presso la mensa di un istituto scolastico comprensivo della Capitale, poiché effettuata all’interno di locali con gravi criticità igienico-sanitarie (*cucine sporche, pavimenti non puliti con frequenza, etc.*).
- **Nas Pescara:** rilevate **gravi carenze igienico-sanitarie e gestionali** (*es. infiltrazioni di acqua, muffe, commistione di alimenti conservati, mancanza di adeguate procedure di autocontrollo*) presso le mense ispezionate, si è proceduto alla sospensione delle attività ed alla segnalazione alle competenti Autorità dei titolari delle ditte fornitrici di materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti, ravvisando ipotesi di **frode commerciale** (*per aver somministrato miscela di olii originari da Paesi UE, in luogo di olio extravergine di oliva, miscele di formaggi in luogo di formaggi DOP, filetto di Pangasio invece di Halibut, ecc.*) e vendita di prodotti industriali con segni mendaci.
- **Nas Latina:** segnalato all’A.G. il legale responsabile di una società incaricata del confezionamento dei pasti destinati alle mense scolastiche della provincia di Frosinone, per aver fornito alimenti diversi, per qualità ed origine, da quelli previsti dal capitolato (*alimenti di produzione tradizionale, anziché con metodo “biologico”*).
- **Nas Cagliari:** segnalati alla competente A.G. 6 insegnanti in servizio presso una scuola dell’infanzia per aver esercitato la professione senza essere in possesso del titolo abilitante e ottenuto contributi dal M.I.U.R. (*Ministero Istruzione Università e Ricerca*) e dalla Regione Autonoma della Sardegna attestando falsamente che la struttura aveva i requisiti di scuola paritaria.
- **Nas Sassari:** presso la mensa di una scuola dell’infanzia, nel nuorese, è stato accertato che la ditta appaltatrice somministrava agli studenti prodotti acquistati presso discount e non provenienti da filiera corta/Km 0 imposti dal capitolato d’appalto.

- **Nas Sassari:** denunciato il gestore della mensa di un asilo comunale per aver detenuto, per la successiva somministrazione, prodotti ittici in cattivo stato di conservazione, poiché abusivamente sottoposti a trattamento di congelamento e riposti in contenitori non idonei; sequestrati Kg. 40 di alimenti di varia natura (carne, pesce, pasta e pane).
- **Nas Napoli:** a conclusione di accertamenti delegati scaturiti da una presunta tossinfezione alimentare patita da numerosi alunni di un istituto comprensivo, è stato denunciato l'amministratore di una ditta di ristorazione collettiva appaltatrice del servizio di refezione scolastica per aver somministrato alimenti in stato di alterazione e nocivi.
- **Nas Caserta:** denunciato l'amministratore di un centro di cottura pasti destinati alla refezione scolastica per aver detenuto alimenti in cattivo stato di conservazione ed insudiciati. Nella circostanza sono stati sequestrati kg. 83 di prodotti carnei e caseari.
- **Nas Caserta:** è stato accertato che un centro di cottura pasti destinati alla refezione scolastica delle scuole dell'infanzia era stato attivato in assenza del necessario piano di attuazione per la tracciabilità degli alimenti e senza la preventiva notifica all'Autorità Sanitaria. Nella circostanza è stata disposta la chiusura dell'attività a cura del personale della ASL competente.
- **Nas Cosenza:** denunciato il titolare di una ditta appaltatrice del servizio di refezione scolastica del locale istituto comprensivo, per aver fornito pasti diversi da quelli previsti dal capitolato d'appalto e dalla tabella dietetica prevista dall'ASL.
- **Nas Cosenza:** è stato accertato che il deposito di alimenti di pertinenza della mensa scolastica di un istituto comprensivo, gestita da una ditta di ristorazione collettiva, era interessato da carenze igienico-sanitarie e strutturali tali da comportare, da parte della competente Azienda Sanitaria Provinciale l'adozione di un provvedimento di chiusura, contenente 200 confezioni di alimenti tra pasta e conserve vegetali.
- **Nas Cosenza:** rilevate importanti carenze di natura igienico-sanitarie e strutturali presso i locali cucina di una mensa scolastica d'istituto comprensivo, gestiti da una ditta appaltatrice del servizio di refezione, che hanno comportato, da parte della competente Azienda Sanitaria Provinciale, la chiusura dei locali.
- **Nas Potenza:** presso la mensa di un istituto comprensivo, gestita da una ditta di ristorazione collettiva, sono stati sequestrati kg. 100 di prodotti ortofrutticoli poiché sprovvisti di documentazione idonea a dimostrarne la tracciabilità.

- **Nas Catanzaro:** deferiti all'Autorità Giudiziaria un amministratore pubblico ed il legale rappresentante di una ditta di ristorazione collettività, per avere, in concorso tra loro affidato il servizio presso una mensa scolastica in difformità dalle procedure di legge.
- **Nas Lecce:** denunciati gli amministratori di alcuni centri di cottura per aver detenuto ed impiegato, nella preparazione del vitto destinato agli alunni, olio extravergine d'oliva, ottenuto da miscele di oli comunitari, anziché olio extravergine d'oliva prodotto in Italia come previsto dal capitolato d'appalto.
- **Nas Lecce:** disposta la chiusura di un centro cottura pasti di una scuola per le carenze igienico strutturali riscontrate e per aver impiegato nell'attività di preparazione di alimenti acqua priva di certificato di potabilità.
- **Nas Palermo:** segnalati, per i provvedimenti di competenza, all'Azienda Sanitaria Provinciale ed all'Autorità Amministrativa, tre responsabili di istituti scolastici paritari dell'infanzia per aver omesso di adottare le tabelle dietetiche nutrizionali per la popolazione scolastica in età pediatrica, previste dalle linee d'indirizzo nazionale del Ministero della Salute.