

## Listeria, blitz dei Nas tra Siracusa, Ragusa e Caltanissetta, 34 sanzioni

**Autore:** Redazione

**Data:** 02 Novembre 2022



I [carabinieri](#) del Nas di Ragusa hanno eseguito 34 [controlli anti-listeria](#) nelle macellerie, salumifici ed industrie conserviere tra Siracusa, Ragusa e Caltanissetta. Sono state accertate numerose carenze igienico sanitarie, strutturali nonché detenzione di prodotti a base di carne sprovvisti di tracciabilità o con data di scadenza superata.

### I controlli nel Siracusano

16 di questi controlli sono stati eseguiti nel Siracusano: sono stati segnalati 8 operatori del settore alimentare, Osa, ed elevate 13 sanzioni per l'ammontare di euro 9.000.

### Blitz nel Ragusano

Nella zona del Ragusano, sono stati ispezionati 10 stabilimenti, rilevando 4 non conformità per le quali sono stati segnalati 4 Osa e contestate 7 sanzioni per un valore di 10.000 euro.

### Ispezioni nel Nisseno

A Caltanissetta sono 8 gli opifici ispezionati dove sono stati accertate 5 non conformità con altrettanti Osa segnalati e contestate 14 sanzioni amm.ve per l'ammontare complessivo di 20.000

euro.

## **Il bilancio**

Dalla campagna di prevenzione “Listeria” eseguita dal Nas di Ragusa sono emerse irregolarità in 17 strutture (pari al 50%), segnalati altrettanti Osa, contestate 36 sanzioni amm.ve per l'ammontare di 39.000 euro ed eseguiti provvedimenti di chiusura/sospensione per 6 imprese per un valore complessivo di circa 5 milioni di euro. Inoltre l'attività ispettiva ha permesso di sequestrare 1.500 kg di prodotti a base di carne e salumi non idonei al consumo umano.

## **Un salumificio sporco del Nisseno**

In particolare gli ispettori del Nas, nel corso di attività ispettiva eseguita in un noto salumificio nisseno, hanno riscontrato gravi carenze igienico sanitarie tanto da richiedere l'intervento di personale del Dipartimento di Prevenzione Veterinario della locale Asp, per l'adozione di provvedimenti urgenti. Nello specifico è stata riscontrata la presenza di sporco, residui alimentari, macchie di sangue rappreso, residui untuosi, polvere, larve di insetti, sulla quasi totalità della superficie calpestabile della struttura. Presso le celle frigo destinate a contenere gli insaccati pronti per la commercializzazione, oltre a rilevare le medesime carenze igienico sanitarie, hanno rinvenuto più di 500 Kg di salumi, di vario genere, di cui gran parte con data di scadenza superata, mentre altri privi di tracciabilità.

## **Merce sotto sequestro**

La merce è stata sottoposta al vincolo del sequestro e sono stati prelevati campioni al fine di ricercare il batterio della Listeria Monocytogenes. Per il salumificio è scattato il provvedimento immediato di cessazione dell'attività mentre al titolare dell'esercizio sono state contestate sanzioni amministrative per diverse migliaia di euro.

Sempre in provincia di Caltanissetta, da un ulteriore controllo presso un'industria di lavorazioni carni e preparazioni gastronomiche, è scaturito il sequestro di 75 chili di carne di bovino, confezionata e pronta per la commercializzazione, con data di scadenza superata.

## **Macellerie a Rosolini, Noto ed Ispica**

Analoga sorte è toccata a tre macellerie/salumifici site nei comuni di Rosolini, Noto e Ispica presso le quali sono state riscontrate gravi violazioni in materia di igiene e sanità dei locali destinati alla manipolazione, lavorazione e trasformazione delle carni, nonché carenze strutturali per le quali si è reso necessario l'intervento di personale delle competenti Asp per l'emissione, ad horas, dei provvedimenti di sospensione degli esercizi e contestuali sanzioni amministrative.

## **Un caso a Modica**

A Modica i Nas hanno individuato una macelleria/salumeria che deteneva, all'interno di una cella frigorifera in precarie condizioni igienico sanitarie, prodotti a base di carne freschi e stagionati in promiscuità tra loro, con considerevole rischio di contaminazione crociata da batteri; al fine di salvaguardare la salute pubblica dei consumatori, di concerto col personale del Dipartimento di Prevenzione Veterinaria ibleo, intervenuto sul posto, è stato disposto il fermo ufficiale per 670 chili di carne e il conseguente campionamento per la ricerca della “Listeria”. Al titolare contestate

violazioni amministrative per diverse migliaia di euro.

## **Un'altra macelleria ad Ispica finita nel blitz**

Altri controlli eseguiti dal Nas nell'ambito del piano di controllo hanno portato al sequestro, presso una macelleria di Ispica, di 60 chili di carne destinata alla vendita, priva di tracciabilità che ne attesti la regolare provenienza. Passate al setaccio anche le industrie conserviere dove spesso è alto il rischio di contaminazione dal batterio della Listeria. In tale contesto a Scicli è stata disposta la chiusura di uno stabilimento di conserve per gravi non conformità igieniche, strutturali, e mancata attuazione dei principi dell'haccp.

---

Riferimento articolo: <https://www.blogsicilia.it/siracusa/listeria-blitz-nas-ragusa-caltanissetta-macellerie/795548/>

Generato il 08/05/2026