

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Multe da 10mila euro per due attività di Nerviano, esponevano verdure avariate e prodotti scaduti

Gea Somazzi · Thursday, September 14th, 2023

Frutta e verdura avariata e prodotti scaduti sugli scaffali di **due attività commerciali di Nerviano. La Polizia Locale del Comando Unico di Nerviano- Pogliano ha elevato sanzioni pari a 10 mila euro.** In questi giorni, gli agenti hanno effettuato controlli di Polizia Annonaria in due attività commerciali di Nerviano: un attività di vendita di alimenti e bevande per asporto e un fruttivendolo/minimarket. In entrambi gli esercizi sono state trovate irregolarità. Per questo sono state elevate le sanzioni.

Nel primo esercizio è stata accertata la **mancanza del manuale Haccp**, l'assenza di idonei cestini dei rifiuti all'interno del locale e la mancanza di etichettatura in vari contenitori trovati all'interno dei frigo tale non renderne possibile la tracciabilità, la data di produzione e la scadenza. All'interno del fruttivendolo invece è stata trovata esposta **frutta e verdura in cattivo stato di conservazione e alcuni prodotti addirittura avariati.** Sugli scaffali sono stati trovati alimenti confezionati scaduti, non erano esposti i prezzi di vendita e, anche in questo caso, non era presente il manuale Haccp. Infine, all'esterno del locale, sono stati trovati depostati rifiuti indifferenziati maleodoranti.



«Ritengo che l'attività di Polizia Annonaria sia importantissima perché volta alla tutela del consumatore e quindi dei cittadini – precisa il **comandante della Polizia Locale Stefano Palmeri** –. È alquanto grave che un esercizio commerciale che tratta alimenti e bevande non abbia il manuale Haccp che è la prima cosa che si dovrebbe avere prima di iniziare l'attività in quanto si tratta di un manuale di autocontrollo che attraverso un'analisi dei rischi e controllo dei punti critici, disciplina le misure da adottare per eliminare o ridurre a un limite accettabile i pericoli legati alla sicurezza e igiene degli alimenti. Si tratta di un manuale studiato ad hoc e fatto su misura per quella specifica attività commerciale. Cosa altrettanto grave è porre in vendita alimenti scaduti o avariati in quanto trattasi di una condotta pericolosa per la salute del cliente che viene attratto dal prezzo vantaggioso o dall'offerta».



This entry was posted on Thursday, September 14th, 2023 at 8:39 pm and is filed under [Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.