

CAMPAGNA "HEALTHY SUMMER 2025"

Pubblicato il 25 Settembre 2025 di redazione



Categoria: [CRONACA E ATTUALITA'](#)



L'IMPEGNO DEI CARABINIERI DEL NAS A TUTELA DELLA SALUTE PUBBLICA: CONTROLLI IN TUTTA ITALIA, DAI PARCHI ACQUATICI ALLO STREET FOOD

Il 21 settembre ha segnato la fine dell'estate e con essa la conclusione della campagna "*Healthy Summer 2025*" avviata a giugno dai Carabinieri del NAS – su indicazione del Ministero della Salute e del Comando Generale dell'Arma dei Carabinieri – per tutelare la salute pubblica e verificare il rispetto della qualità e della sicurezza dei servizi offerti non solo ai vacanzieri ma anche a coloro che non hanno potuto godere di tale periodo in quanto assistiti in ospedale o all'interno di RSA.

Nel complesso sono state effettuate **3.563 ispezioni** presso agriturismi, stabilimenti balneari, villaggi turistici, strutture socio-assistenziali, centri benessere, esercizi di ristorazione su autostrade e vie di comunicazione, aree di transito (porti, aeroporti e stazioni) nonché attività di **street food**.

Le verifiche hanno evidenziato **1.331 situazioni non conformi** (pari al 37% dei controlli), con la segnalazione di **1.291 persone** alle competenti Autorità amministrative e giudiziarie, e l'accertamento di **2.146 violazioni complessive**. Sono state inoltre eseguite **20 misure restrittive della libertà personale**.

Nel corso delle attività:

- sono state contestate **183 violazioni penali** e **1.963 sanzioni amministrative**, per un importo complessivo superiore a **1,5 milioni di euro**;
- sono stati sequestrati **alimenti e bevande** non conformi, per un valore commerciale stimato in **oltre 38 milioni di euro**. I settori maggiormente interessati dalle irregolarità risultano essere lo **street food**, con 327 violazioni su 691 controlli, e le **strutture socio-assistenziali**, con 255 irregolarità su 852 verifiche.

Particolare attenzione, infatti, è stata dedicata anche alle verifiche conseguenti al recente **allarme per casi di botulismo** associati al consumo di conserve e preparazioni artigianali. I Carabinieri NAS hanno intensificato i controlli mirati a garantire il rispetto delle norme di produzione, conservazione e tracciabilità degli alimenti, al fine di scongiurare gravi rischi per la salute pubblica. Nell'ambito della tutela della salute nei centri benessere e nelle attività estetiche, i controlli hanno riguardato anche la corretta applicazione della **recente disciplina che vieta l'impiego di sostanze tossiche nei trattamenti estetici per le unghie**. L'attività ispettiva ha permesso di individuare e sanzionare pratiche non conformi, garantendo maggiore sicurezza ai consumatori. Dallo scorso 1° settembre, infatti, è entrato in vigore un nuovo

regolamento dell'Unione Europea che vieta la commercializzazione e l'utilizzo nei prodotti cosmetici, inclusi gel e smalti per unghie,

1

di **TPO** (Trimethylbenzoyl Diphenylphosphine Oxide) e **DMTA** (Dimethyltolylamine): queste sostanze sono state classificate come **CMR 1B** (Cancerogene, Mutagene, Tossiche per la Riproduzione) a causa dei potenziali rischi per la salute, in particolare la tossicità riproduttiva. Il divieto impone il ritiro dal mercato di tali prodotti e la ricerca di alternative più sicure da parte di produttori e professionisti del settore.

Ancora una volta l'operazione "*Healthy Summer 2025*" conferma il costante impegno dell'Arma dei Carabinieri, attraverso il Comando per la Tutela della Salute e in aderenza alle indicazioni del Ministero della Salute, nel garantire elevati standard di sicurezza alimentare, prevenire i rischi sanitari e contrastare l'uso di sostanze vietate, contribuendo in maniera significativa alla tutela della salute dei cittadini e dei turisti.

TRA LE PRINCIPALI ATTIVITÀ CONDOTTE, SI RIPORTANO LE SEGUENTI:

NAS Bologna: sequestrati 674 kg di conserve e succhi di frutta a rischio botulino. Attività sospesa per gravi irregolarità igienico-sanitarie.

I Carabinieri del NAS di Bologna hanno eseguito mirati controlli presso aziende e stabilimenti di produzione di conserve vegetali, alla luce dei recenti casi di cronaca che hanno riportato l'attenzione sul rischio botulino. In particolare, nella seconda metà del mese di agosto è stata eseguita una ispezione presso una azienda agricola del bolognese, attiva nella produzione e nella vendita di confetture e succhi di frutta. Le verifiche hanno consentito di riscontrare la totale inadeguatezza delle procedure di pastorizzazione adottate, tali da non garantire la sicurezza delle conserve e da esporre i consumatori al concreto rischio di sviluppo della tossina botulinica.

Nel corso delle operazioni sono stati rinvenuti:

- – centinaia di vasetti di vetro già utilizzati più volte, in alcuni casi ancora sporchi, destinati a nuovo riempimento;
- – numerosi contenitori di confetture autoprodotte, privi di etichette e non conformi, alcuni dei

quali avevano perso il sottovuoto;

- – oltre 1.500 vasetti e bottiglie di confetture e succhi di frutta, in larga parte privi di etichettatura, risalenti a produzioni degli anni 2010, 2012 e 2018;
- – ambienti di lavorazione e stoccaggio in condizioni igieniche precarie, caratterizzate da presenza di sporcizia, polvere, ragnatele, guano e materiali promiscui.
All'esterno della struttura, poi, i militari hanno inoltre accertato la preparazione di passata di pomodoro in un paiolo di rame arrugginito, alimentato con legname di pallet dismesso, in assenza dei requisiti minimi di sicurezza alimentare.
Al termine del controllo, i Carabinieri del NAS hanno sottoposto a sequestro amministrativo 674 kg di confetture e succhi di frutta, per un valore stimato di oltre 15.000 euro.
Dell'esito dell'ispezione è stata data comunicazione alla competente AUSL che ha disposto l'immediata sospensione dell'attività di produzione, stoccaggio e commercio di conserve alimentari, quantificata in circa 150.000 euro. Per le violazioni accertate, sono state comminate sanzioni amministrative per un ammontare complessivo di 4.500 euro. **NAS Napoli: sequestro di prodotti cosmetici tossici e cancerogeni.** I Carabinieri del NAS di Napoli, nel corso di mirati servizi tesi a garantire la sicurezza del consumatore nell'ambito della produzione e vendita di prodotti di cosmesi, hanno proceduto al controllo di un'attività di rivendita ubicata nell'area dei paesi vesuviani al termine del quale il titolare

2

dell'esercizio commerciale è stato segnalato all'Autorità Giudiziaria competente, in quanto ritenuto responsabile della diffusione sul mercato di prodotti contenenti sostanze vietate e pertanto pericolose per la salute pubblica. In particolare, durante l'ispezione i militari del NAS hanno riscontrato la presenza, destinata alla vendita, di diverse confezioni di gel semipermanente contenente la sostanza denominata "trimethylbenzoyl diphenylphosphine oxide (tpo)" vietata dall'Unione Europea in quanto cancerogena, mutagena e reprotossica (tossica per la riproduzione). Tale mancanza costituisce un pericolo per la salute pubblica sia dei consumatori che degli operatori di settore.

A seguito dell'irregolarità riscontrata, i militari hanno proceduto al sequestro di circa 800 confezioni dei suddetti articoli, per un valore commerciale stimato di circa 6.000 Euro.

