

# ROMA. MERCATO MONTE MARIO: NUOVA AZIONE CONGIUNTA COORDINATA DALLA QUESTURA A TUTELA DEI CONSUMATORI

*Pubblicato il 24 Giugno 2026 di redazione*



Categoria: [CRONACA E ATTUALITA'](#)



## OLTRE 9.000 EURO DI SANZIONI E PIÙ DI 110 CHILI DI ALIMENTI SEQUESTRATI

Il mercato di Monte Mario, punto di riferimento storico dei residenti del quartiere, è stato teatro di un nuovo dispositivo coordinato dalla Questura di Roma, che ha visto impegnati in un'azione sinergica agenti della Polizia di Stato del XIV Distretto Primavalle e della Capitaneria di Porto di Roma, insieme a personale dell'ASL Roma 1.

L'intervento, sviluppato nell'ambito di una più ampia strategia di presidio del territorio e tutela della salute pubblica, ha interessato l'intera area mercatale attraverso verifiche mirate sui profili amministrativi, igienico-sanitari e lavoristici.

Particolarmente significativo è risultato il bilancio delle ispezioni amministrative effettuate presso le attività commerciali del comparto delle carni e del settore ittico. L'azione sinergica tra Polizia di Stato, Capitaneria di Porto e personale sanitario ha consentito di verificare il rispetto della normativa in materia di tracciabilità degli alimenti, corretta conservazione dei prodotti, condizioni igienico-sanitarie e requisiti strutturali degli esercizi.

Gli accertamenti hanno lasciato emergere numerose irregolarità che hanno comportato l'elevazione di sanzioni amministrative per un importo complessivo superiore ai 9.000 euro, nonché il sequestro e la distruzione di oltre 110 chilogrammi di alimenti.

Nel dettaglio, due attività dedite, rispettivamente, alla vendita di prodotti ittici e carne sono state sanzionate per la commercializzazione di alimenti risultati privi della prescritta documentazione di tracciabilità e conservati in condizioni non conformi alla normativa di settore.

Tra le principali criticità riscontrate in una pescheria, figurano, oltre ai prodotti ittici privi di tracciabilità, anche quelli mantenuti nell'acqua a temperatura ambiente.

Le verifiche hanno inoltre evidenziato diverse carenze strutturali, tra cui l'assenza di specifiche attrezzature frigorifere per la conservazione di molluschi vivi nonché di adeguati lavamani con acqua corrente. Al termine dei controlli, sono stati posti sottosequestro 57 chili di prodotti non idonei al consumo e privi di tracciabilità. Altri 5 chili sono stati avviati alla distruzione volontaria da parte del titolare.

Il quadro complessivo emerso dal controllo nella macelleria, invece, ha evidenziato violazioni che

spaziano dalle gravi carenze igienico-sanitarie all'assenza di un laboratorio per la preparazione di carni fresche. Oltre alle sanzioni ed alle prescrizioni per le non conformità rilevate, accompagnate dalla distruzione volontaria di 50 chili di carni fresche, per il titolare è scattata la cessazione definitiva dell'attività di preparazione di carni pronte da cuocere.

L'attività ispettiva ha interessato anche un'attività di macelleria araba in Via Pietro Bembo, già oggetto di prescrizioni da parte della ASL Roma 1 nel gennaio scorso, mai ottemperate.

Oltre alle gravi carenze igienico-sanitarie sono emerse violazioni in materia di etichettatura di carni fresche bovine. In particolare, l'attività era completamente priva di un sistema informativo per i consumatori relativamente ai paesi di nascita, allevamento, macellazione e sezionamento di tutte le carni bovine esposte per la vendita.

Altri 5 chili di carne sono stati rinvenuti, all'interno di un congelatore, in cattiva conservazione oltre che privi della necessaria documentazione attestante la loro provenienza, insieme a delle uova conservate impropriamente all'interno di un frigorifero da diversi giorni.

Le gravi criticità accertate hanno determinato l'elevazione di 6.000 euro di sanzioni amministrative e la distruzione volontaria degli alimenti mal conservati, con il contestuale blocco di altri prodotti non deperibili etichettati esclusivamente in lingua araba.

Nel corso dei controlli sono state identificate 29 persone

