

MalpensaNews

Sicurezza alimentare, 846 controlli di Ats Insubria in sei mesi: due ispezioni su tre riguardano la ristorazione

Alessandra Toni · Thursday, July 16th, 2026

Sono **846 i controlli ufficiali effettuati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione di ATS Insubria nei primi sei mesi del 2026**. L'attività di vigilanza ha coinvolto **647 imprese della filiera agroalimentare**, con una media di circa **1,3 verifiche per ciascuna attività controllata**.

Il bilancio semestrale restituisce l'immagine di un sistema di prevenzione concentrato sulle situazioni considerate più esposte a possibili criticità. Nel territorio di competenza dell'Agenzia risultano infatti presenti 16.959 attività produttive del settore alimentare: le verifiche non vengono distribuite indistintamente, ma programmate sulla base di criteri di rischio, **dando priorità alle imprese e ai comparti che richiedono maggiore attenzione**. I controlli vengono inoltre effettuati senza preavviso, fatta eccezione per le attività di audit.

Il 66% dei controlli nella ristorazione

La parte più consistente dell'attività ispettiva ha riguardato **la ristorazione, alla quale è stato destinato il 66 per cento dei controlli**. Il 22 per cento delle verifiche ha interessato il commercio, il 9 per cento le attività di produzione e il 3 per cento la distribuzione all'ingrosso. Le ispezioni hanno quindi coperto tutte le fasi della filiera, dalla produzione alla somministrazione e alla vendita finale al consumatore.

Nel corso del semestre sono state **accertate complessivamente 93 violazioni: 85 hanno determinato sanzioni amministrative, tre hanno portato a diffide e cinque alla trasmissione di notizie di reato all'autorità giudiziaria**.

Ancora più ampio il numero dei **provvedimenti adottati per eliminare le criticità e impedire che potessero ripetersi: 352 in totale**. La maggior parte, 240, è costituita da prescrizioni per non conformità considerate minori, attraverso le quali agli operatori viene richiesto di correggere entro tempi definiti le irregolarità riscontrate.

Disposte 25 chiusure e 4 sequestri amministrativi o penali

Nei casi più rilevanti, tuttavia, l'intervento è stato immediato: sono state **disposte 25 chiusure di attività e quattro sequestri amministrativi o penali**. Il bilancio comprende inoltre tre ulteriori azioni penali, cinque indagini avviate per sospette non conformità e 75 altri provvedimenti o ordinanze.

Importanza della prevenzione

I numeri evidenziano, dunque, un'attività che non si limita all'applicazione delle sanzioni, ma punta soprattutto alla prevenzione. La prevalenza delle prescrizioni correttive mostra come gran parte degli interventi sia orientata a **riportare rapidamente le attività entro gli standard previsti**. Le chiusure, i sequestri e le segnalazioni all'autorità giudiziaria rappresentano invece gli strumenti utilizzati quando le condizioni riscontrate richiedono misure più incisive.

«I risultati ottenuti confermano il valore di un sistema di controllo fondato sulla prevenzione e sulla gestione del rischio – commenta la direzione di ATS Insubria –. Garantire alimenti sicuri significa proteggere la salute dei cittadini e promuovere una cultura della qualità e della responsabilità condivisa tra operatori del settore, istituzioni e consumatori».

L'obiettivo dichiarato non è infatti quello di svolgere un'attività esclusivamente punitiva, ma di individuare i rischi prima che possano raggiungere il consumatore, promuovendo corrette pratiche alimentari e condizioni di concorrenza leale tra le imprese.

ATS Insubria invita infine i cittadini a contribuire al sistema di vigilanza, leggendo con attenzione le etichette, scegliendo prodotti sicuri e segnalando ai servizi competenti eventuali criticità riscontrate.

This entry was posted on Thursday, July 16th, 2026 at 3:19 pm and is filed under [Salute](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.