

Primo Piano - Nas, raffica di irregolarità sulle acque nei locali: sanzionato il 54% dei bar e ristoranti controllati

Roma - 13 ago 2026 (Prima Notizia 24) Inflitte sanzioni per oltre 175 mila euro, disposta la chiusura di 10 attività. Il Codacons sollecita interventi immediati: "Dati gravissimi, subito controlli a tappeto a Ferragosto".

Massima allerta sulla trasparenza e sulla sicurezza delle acque trattate e somministrate negli esercizi pubblici italiani. Durante l'intero mese di luglio, i Carabinieri del Nas, coordinati con il Ministero della Salute, hanno promosso un'ampia operazione di verifica su scala nazionale focalizzata sulla corretta gestione, imbottigliamento e servita dell'acqua nei ristoranti e nei bar. L'attività ispettiva ha interessato 272 strutture con il prelievo di 53 campioni inviati ai laboratori per gli accertamenti analitici. Il bilancio finale ha fatto emergere 147 contestazioni di non conformità – corrispondenti al 54% dei controlli effettuati – e la segnalazione di 126 responsabili alle autorità sanitarie e amministrative preposte, per un totale di 256 violazioni accertate. Tra gli illeciti riscontrati figura una denuncia penale per commercio di sostanze alimentari con segni mendaci, affiancata da 255 sanzioni di natura amministrativa legate all'assenza di trasparenza nelle indicazioni per la vendita, carenze igienico-strutturali e violazioni delle procedure autorizzative, con verbali che superano i 175 mila euro. Nel corso delle operazioni sono stati messi sotto sequestro 2 mila litri di acqua potabile non filtrata e 7 macchinari non a norma, oltre al provvedimento di sospensione dell'attività per 10 aziende prive dei requisiti igienici e autorizzativi, per un valore economico complessivo stimato in circa 4,7 milioni di euro. I risultati delle verifiche hanno provocato l'immediata reazione delle associazioni dei consumatori. "Un quadro gravissimo che impone controlli straordinari già nei giorni di Ferragosto", è il commento del Codacons, che chiede di intensificare subito i controlli, specialmente nelle località turistiche. L'associazione ribadisce la gravità dell'impatto di tali condotte sugli avventori dei locali pubblici durante la stagione estiva. "Una percentuale di irregolarità del 54% è semplicemente inaccettabile, tanto più perché riguarda un prodotto di consumo quotidiano come l'acqua", afferma. "I risultati dei Nas dimostrano che non ci si trova di fronte a poche anomalie isolate e rendono necessario alzare immediatamente il livello dei controlli. Proprio nei giorni di Ferragosto, quando milioni di cittadini affollano bar e ristoranti e le attività lavorano a pieno regime, servono verifiche a tappeto nelle principali località turistiche italiane". Dall'organizzazione giunge infine l'invito alle istituzioni a non abbassare la guardia sulla trasparenza commerciale per evitare inganni sulla reale natura e provenienza del prodotto servito ai tavoli, sollecitando al contempo i cittadini a segnalare tempestivamente alle autorità ogni anomalia o potenziale irregolarità riscontrata negli esercizi della ristorazione.

(Prima Notizia 24) Giovedì 13 Agosto 2026

PRIMA NOTIZIA 24

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it