



LA LEGGE PER TUTTI
INFORMAZIONE E CONSULENZA LEGALE

Alimenti in cattivo stato di conservazione: responsabilità penale del venditore

Autore: Maria Monteleone | 07/04/2014

Alimenti conservati senza rispettare le norme igienico sanitarie: il venditore commette un reato a prescindere dal fatto che i consumatori abbiano subito danni alla salute; eventuali danni sono comunque risarcibili in sede civile.

Il venditore che non rispetta le **norme igienico sanitarie** e utilizza, vende o distribuisce alimenti in **cattivo stato di conservazione** commette un **reato** ed è punito indipendentemente dal fatto che vi sia stato un effettivo danno alla salute dei clienti.

È quanto precisato dalla **Cassazione** con una recente sentenza **[1]** che ha chiarito come il reato in questione si configuri a prescindere dal fatto che i beni in cattivo stato di conservazione siano stati o meno consumati con un danno alla salute del cliente.

Addirittura non è neppure necessario che i beni siano stati venduti, in quanto è sufficiente che essi siano semplicemente **conservati** (per poi essere utilizzati, venduti o distribuiti) senza osservare le norme igienico sanitarie, potendo essere così potenzialmente **pericolosi** per il benessere dei consumatori.

Ne deriva che un commerciante può essere sanzionato anche per gli **alimenti non ancora venduti**, ma conservati in condizioni anti igieniche nel magazzino (per esempio esposti all'umidità, allo smog, alla possibile presenza di animali oppure confezionati in imballaggi sporchi ecc.).

Più precisamente, la legge **[2]** stabilisce che è vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo sostanze alimentari:

a) private anche in parte dei loro **elementi nutritivi** o mescolate a sostanze di **qualità inferiore** o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale, salvo quanto disposto da leggi e regolamenti speciali;

b) in **cattivo stato di conservazione**;

c) con **cariche microbiche superiori ai limiti** stabiliti dalla legge;

d) **insudiciate**, invase da **parassiti**, in **stato di alterazione** o comunque **nocive**, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione;

e) con aggiunta di **additivi chimici** di qualsiasi natura **non autorizzati** con decreto del Ministro per la sanità o, nel caso che siano stati autorizzati, senza l'osservanza delle norme prescritte per il loro impiego. I decreti di autorizzazione sono soggetti a revisioni annuali;

f) che contengano residui di prodotti, usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, **tossici** per l'uomo **[3]**.

Chi viola tale divieto è punito con l'arresto o con l'ammenda che ha un importo più o meno elevato a seconda della gravità dell'illecito.

Il fatto che il venditore sia sanzionabile per aver violato il suddetto divieto, a prescindere da eventuali danni provocati ai consumatori degli alimenti, non rende necessaria la prova del nesso di causalità tra cattiva conservazione del bene e danno della vittima.

Non servono pertanto i certificati medici di eventuali danneggiati ma bastano i risultati delle ispezioni igienico sanitarie effettuate presso i locali interessati.

Non sono neppure necessarie le analisi chimiche dei prodotti quando è **evidente** che il venditore non ha rispettato le norme igienico sanitarie: è il caso in cui siano palesi le condizioni non igieniche di locali o delle confezioni in cui gli alimenti sono conservati o venduti.

Il consumatore che ha ingerito alimenti in cattivo stato di conservazione e ha subito un danno più o meno grave alla salute può comunque agire **in sede civile** per ottenere il risarcimento del danno. In questo caso egli deve provare il danno stesso e il **nesso di causalità** tra quest'ultimo e il comportamento illecito del venditore.

Note

[1] Cass. sent. n. 6108/14 del 10.02.2014. **[2]** Art. 5 L. n. 283/1962. **[3]** Il Ministro per la sanità, con propria ordinanza, stabilisce per ciascun prodotto, autorizzato all'impiego per tali scopi, i limiti di tolleranza e l'intervallo per tali scopi, i limiti di tolleranza e l'intervallo minimo che deve intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta e, per le sostanze alimentari immagazzinate tra l'ultimo

trattamento e l'immissione al consumo. *Autore immagine: 123rf.com*