

ALLERGENI NON INDICATI, NAS FANNO CHIUDERE BAR A TERAMO

21 Maggio 2016



TERAMO – Chiusura immediata, con sospensione dell'attività, di un bar-pasticceria di Teramo, da parte della Asl, in seguito a un controllo dei Carabinieri del Nas di Pescara, che hanno riscontrato numerose carenze.

In particolare nell'attività, che svolgeva anche servizio di piccola ristorazione, sono state riscontrate carenze in materia di requisiti igienico-sanitari e strutturali dei locali, tenuti in cattive condizioni e non idonei a ospitare cucine per piccola ristorazione, omissioni delle procedure aziendali circa la tracciabilità degli alimenti ed ai fini dell'autocontrollo aziendale (sistema H.a.c.c.p.) e l'assenza di notifica del cambio gestione.

Numerose le violazioni accertate dai Nas di Pescara anche per la mancata esposizione del cartello indicante gli ingredienti e il lotto di produzione degli alimenti venduti sfusi e per aver omesso di indicare gli allergeni contenuti nei singoli prodotti venduti.

All'ispezione hanno partecipato anche i Carabinieri del Nucleo ispettorato del lavoro di Teramo per gli aspetti di loro competenza.

L'attività dovrà rimanere chiusa fino alla regolarizzazione delle varie anomalie riscontrate.