

BLATTE IN RISTORANTE DI PESCE, NAS LO CHIUDONO PRIMA DEL CENONE

31 Dicembre 2016



PESCARA – Blatte sui pavimenti, soffitti anneriti, muffe nei frigoriferi e, più in generale, criticità igieniche, oltre a carenze strutturali, gestionali in tema di autocontrollo aziendale e procedurali. È quanto hanno accertato i Carabinieri del Nas di Pescara in un ristorante di pesce della zona Sud del capoluogo adriatico.

L'attività, che si stava preparando per il cenone di San Silvestro, è stata chiusa insieme al personale della Asl.

L'ispezione, eseguita ieri, rientra nell'ambito dei controlli del Nas di Pescara sulla filiera del pesce, anche in vista del capodanno. Individuate, attraverso gli annunci sul web, quelle attività che proponevano nei menù di San Silvestro pesce crudo, ma risultavano praticamente abusive.

Il ristorante in questione, infatti, era molto attivo su social, gruppi d'acquisto on line e siti specializzati, su cui pubblicizzava allettanti menù a base di pesce crudo, tra i quali quello del cenone, accompagnati da foto di portate di crudità di mare.

Una circolare del Ministero della Salute impone che ogni operatore del settore alimentare che lavori prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi notifichi tale attività all'autorità competente, cioè il Servizio Veterinario della Asl. Questo per rendere sorvegliabili tali realtà, data l'assoluta delicatezza della materia ed i possibili rischi sulla salute dei consumatori.

Dalle verifiche preliminari svolte dai Carabinieri, invece, la circolare non veniva rispettata. L'ispezione, oltre all'abusiva attività di preparazione dei crudi, ha evidenziato carenze igieniche, strutturali, gestionali in tema di autocontrollo aziendale e procedurali, limitatamente alla rintracciabilità degli alimenti.

L'intera attività è stata immediatamente sospesa dal servizio veterinario della Asl e potrà riaprire solo dopo che sarà verificato il ripristino delle condizioni che diedero origine all'autorizzazione.