

CHIUSA DAI NAS CUCINA ABUSIVA DI UNO STABILIMENTO A PESCARA

24 Giugno 2015



PESCARA - A seguito di un controllo dei carabinieri del Nas coordinati dal capitano Domenico Candelli, in collaborazione con il personale della Asl, è stata chiusa la seconda cucina di uno stabilimento balneare di Pescara, realizzata abusivamente e senza autorizzazioni sanitarie.

La cucina, creata in aggiunta a quella originaria, presentava anche delle carenze igienico-sanitarie.

I sei quintali di prodotti ittici trovati nel locale sono stati distrutti perché privi di tracciabilità, mentre i mitili erano privi di bollatura sanitaria.

I controlli del Nas sono finalizzati, in questo come in altri casi, a tutelare la salute dei consumatori.