

CIBO SENZA ETICHETTA, CHIUSO RISTORANTE PRONTO AL VEGLIONE

31 Dicembre 2017



TERAMO – Chiuso, dopo un controllo dei Carabinieri del Nas di Pescara, un ristorante brasserie della Val Vibrata, nel Teramano, che si preparava ad ospitare i clienti per il cenone di Capodanno: all'interno dell'attività, che proponeva menù a basso costo, i militari hanno accertato la presenza di oltre 150 chili di alimenti, tra prodotti congelati a base di origine animale e vegetale, privi delle informazioni obbligatorie per la loro rintracciabilità.

Il cibo è stato sequestrato ed avviato alla distruzione.

Per l'attività è scattato l'immediato provvedimento sospensivo, assunto dal Dipartimento di prevenzione della Asl, per le gravi carenze igienico sanitarie e gestionali, in tema di autocontrollo aziendale, riscontrate dai Carabinieri del Nas.

L'attività potrà riaprire solo dopo che l'autorità competente avrà positivamente verificato la soluzione delle carenze documentate nel corso dell'ispezione.

Giovedì un altro ristoratore etnico della costa teramana, specializzato in kebab, era stato controllato dal Nas e sottoposto a provvedimento di sospensione immediata in quanto l'attività era stata avviata senza autorizzazione ed era, tra l'altro, priva di registrazione sanitaria.

All'esercente sono state contestate anche violazioni amministrative per inosservanza in tema di indicazioni obbligatorie di alimenti contenenti allergeni.