

CUCINE DA INCUBO: CHIUSURE E MAXI MULTE NAS NEL TERAMANO

7 Settembre 2015



TERAMO – Un laboratorio per preparare arrostitini in un ristorante e un laboratorio-cucina di un locale sulla costa teramana chiusi per violazioni in materia igienico-sanitaria, e sequestro di oltre 40 chilogrammi di alimenti preparati di pesce, con sanzioni per oltre 15 mila euro.

Sono i risultati dei controlli dei carabinieri del Nas di Pescara nel weekend per contrastare il “binge drinking”.

I militari, coordinati dal capitano Domenico Candelli, hanno operato in collaborazione con la compagnia di Giulianova (Teramo).

Obiettivo, scongiurare la somministrazione di bevande alcoliche a minori.

Nell’ambito della verifica delle corrette condizioni igieniche di cucine ed esercizi di ristorazione contravvenzione a due locali di Giulianova per le cattive condizioni igienico-sanitarie e il mancato rispetto dell’autocontrollo.

Chiuso, in collaborazione con la Asl, un laboratorio per la preparazione degli arrostitini a Giulianova.

Ad Alba Adriatica (Teramo), ispezionato con i carabinieri della stazione di Tortoreto (Teramo), oltre a giovanissimi che consumavano alcolici, i Nas hanno trovato laboratori attivati abusivamente dove si preparavano alimenti. La Asl ne ha disposto la chiusura.

Infine, presso un operatore del settore alimentare, sono stati rinvenuti circa 40 chili di preparati con pesce privi di tracciabilità, con la presenza di mitili anonimi potenzialmente rischiosi per la salute.