

LAVORO NERO E CIBO NON TRACCIATO GUAI PER RISTORANTE DELLA COSTA

7 Settembre 2016



TERAMO – Circa 150 chilogrammi di alimenti, tra pesce e carne, sequestrati ed avviati alla distruzione perché non tracciati e non idonei al consumo umano e circa 5.000 euro di sanzioni per carenze igieniche ed in tema di autocontrollo: è il bilancio di un'ispezione condotta dai Carabinieri del Nas di Pescara in un ristorante che si trova all'interno di una struttura ricettiva della costa teramana.

Fra gli alimenti sequestrati c'era anche pesce crudo per cui non era stato attuato il corretto trattamento.

Il sequestro è stato disposto con collaborazione con i veterinari della locale Asl.

Ai controlli hanno partecipato anche gli ispettori della direzione territoriale del lavoro e i carabinieri del Nil di Teramo, i quali hanno accertato che su 13 dipendenti ben otto erano in 'nero' e riscontrato carenze in tema di visite mediche obbligatorie. Gli ispettori del lavoro hanno elevato sanzioni per circa 47mila euro. Il controllo rientra nell'ambito dell'operazione Estate Tranquilla.

L'attenzione dei Carabinieri del Nas di Pescara sul settore della ristorazione collettiva è da sempre elevata, soprattutto nei confronti di operatori che lavorano e somministrano pesce crudo.

Nel corso dell'estate, sulla costa abruzzese, tre donne hanno riportato una grave intossicazione alimentare dopo aver cenato a base di crudità, verosimilmente con elevati tenori di istamina, tossina la cui presenza nei prodotti ittici crudi è causata da procedure di cattiva conservazione.