

NAS IN RISTORANTE DELLA MARSICA CON ALIMENTI MUFFI E IRRANCIDITI

6 Luglio 2016



CASTELLAFIUME – Il servizio veterinario della Asl dell'Aquila ha disposto la sospensione dell'attività di preparazione e somministrazione di pesce crudo di un ristorante di Castellafiume (L'Aquila) che conservava in frigoriferi e congelatori sporchi oltre 300 chili di alimenti di origine animale e vegetale in cattivo stato con presenza muffa, bruciature da freddo e tracce di irrancidimento.

I provvedimenti sono scattati dopo il blitz dei Nas di Pescara e dei militari della Compagnia di Tagliacozzo che hanno rilevato anche irregolarità circa la tracciabilità e le informazioni sugli alimenti ai consumatori, con specifico riferimento agli allergeni.

Al gestore del ristorante sono state contestate anche altre infrazioni: aver esercitato l'attività di preparazione e somministrazione del pesce crudo senza darne preventiva comunicazione all'autorità competente, aver mantenuto il ristorante con carenze igienico sanitarie e strutturali, aver omesso di aggiornare il piano di autocontrollo (H.A.C.C.P.).

Il servizio veterinario dell'Asl ha quindi il divieto di utilizzo degli alimenti non tracciati e tenuti in cattivo stato, che sono stati immediatamente distrutti.

Il valore dell'attività inibita, comprese le attrezzature, è di circa 50 mila euro, mentre gli alimenti distrutti ammontano a 10 mila euro.