

## RISTORANTI DI SUSHI AL SETACCIO SEQUESTRI E SANZIONI

13 Febbraio 2016



PESCARA - Sette attività ispezionate, due sospese, due quintali e mezzo di alimenti sequestrati e distrutti e sanzioni per 15mila euro: è il bilancio di una serie di controlli che i Carabinieri del Nas di Pescara hanno condotto in ristoranti "Sushi wok" della costa abruzzese che preparano pesce crudo, dal Teramano all'area metropolitana pescarese fino al Chietino.

Sotto sequestro, ai fini della distruzione immediata, sono finiti riso, pesce crudo e altre preparazioni gastronomiche tipiche della cucina giapponese. In due casi è scattata la sospensione dell'attività di preparazione e somministrazione di pesce da consumarsi crudo, da parte delle Asl di Teramo e Chieti.

Pesanti le sanzioni amministrative per tre esercizi a seguito di carenze igienico sanitarie, inadeguatezza in tema di autocontrollo, rintracciabilità ed etichettatura degli alimenti.

Obiettivo dei controlli dei militari del Nas di Pescara è quello di censurare le pratiche inidonee di preparazioni a base di pesce da consumarsi crudo, come sushi e sashimi, per scongiurare rischi di tossinfezioni ai consumatori.