

## SPORCIZIA E CIBO A RISCHIO, NAS CHIUDONO LOCALE A PESCARA

2 Dicembre 2017

---



PESCARA - Alimenti insudiciati e in cattivo stato di conservazione erano pronti per essere cucinati e serviti, con i potenziali rischi sanitari che ne sarebbero conseguiti.

È quanto hanno accertato i Carabinieri del Nas di Pescara in un ristorante della riviera di Montesilvano (Pescara).

L'attività, in cui sono state accertate carenze igienico sanitarie e strutturali, è stata immediatamente chiusa, mentre oltre 200 chili tra prodotti di origine vegetale e animale, sia ittici che carnei, sono stati sequestrati e avviati alla distruzione.

Il controllo è stato disposto dopo segnalazioni giunte al Nas e anche in base ai commenti negativi lasciati sul web.

Per la proprietà sono scattate salatissime sanzioni amministrative e la denuncia alla procura della Repubblica.

I militari hanno accertato che i tranci di pesce presentavano bruciature causate dal gelo e presenza di brina, dimostrazione di una ripetuta interruzione della catena del freddo.

Alimenti, questi, detenuti in assenza di informazioni utili a poterne permettere l'identificazione e la rintracciabilità.

Le precarie condizioni igienico sanitarie e strutturali degli ambienti di lavorazione, invece, sono alla base del provvedimento di immediata sospensione dell'attività assunto dal Dipartimento di Prevenzione della Asl.

La revoca potrà essere concessa solo dopo che sarà verificata la risistemazione, igienizzazione e sanificazione dei locali e delle attrezzature.