SPORCIZIA IN RISTORANTE CUCINA ABRUZZESE: CHIUSO DAI NAS

31 Gennaio 2019



CHIETI – Un'ispezione dei carabinieri del Nas di Pescara in un ristorante di cucina tipica abruzzese che si trova nel Chietino ha fatto emergere una situazione di totale degrado.

I militari, nel corso del controllo hanno documentato sia l'assenza dei requisiti minimi tecnologici, organizzativi e strumentali, quali la cappa aspira odori e vapori, gli armadietti per il personale e gli attestati da alimentarista, sia di quelli igienico sanitari. E' stata disposta l'immediata sospensione dell'attività.

La cucina, anche a causa dell'assenza di aspirazione meccanica su uno dei due gruppi fuochi, era pericolosamente permeata da muffe e invasa da sporcizia. E' stata inoltre accertata la presenza di piani di lavoro in legno, anziché in acciaio inox, comuni scaffali per i piatti e bicchieri in cucina, peraltro scoperti, oltre a comuni bustoni neri appesi a parete contenenti rifiuti, al posto di regolari pattumiere.

Viste le gravi criticità e i pericoli di contaminazione tra ambiente malsano e alimenti, il dirigente medico della Asl ha disposto l'immediata sospensione di tutte le attività. Il ristorante potrà riaprire al pubblico solamente dopo che l'autorità competente avrà positivamente verificato il possesso dei requisiti previsti dal pacchetto igiene. Salate le sanzioni contestate all'esercente.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli