TERAMO: CHIUSO RISTORANTESUSHI, PESCE CONSERVATO MALE

28 Luglio 2015



TERAMO – È stato chiuso a Teramo un ristorante di sushi a causa della pessima conservazione di carne e pesce.

I Nas, diretti dal capitano Domenico Candelli, hanno sequestrato circa 1,4 quintali di carne e pesce conservati in maniera non idonea e privi di tracciabilità.

Il controllo è stato disposto dopo diverse segnalazioni dei clienti sulla presunta presenza di cibo in apparente cattivo stato di conservazione.

I militari nell'attività hanno trovato carne e pesce sottoposti a procedure non idonee di congelamento, tra l'altro senza abbattitore di temperature, con potenziale pericolo per la salute dei consumatori.

I prodotti, inoltre, non erano nemmeno tracciati ed è quindi scattato l'immediato sequestro per la distruzione.

Le situazioni più gravi, però, sono state riscontrate nella cucina che, oltre a presentare sporcizia diffusa, era situata a ridosso di un'area di cantiere edile, con polveri e sporco che penetravano nei luoghi di preparazione alimenti.

Da qui il provvedimento di sospensione e chiusura dell'attività, in collaborazione con il personale della Asl.

Sempre i Carabinieri del Nas, inoltre, hanno accertato la presenza di wurstel invasi dai parassiti, a causa del malfunzionamento di un banco frigo, in un supermercato dell'Aquilano.

Anche in questo caso il controllo è arrivato grazie alla segnalazione di un consumatore. L'ispezione ha consentito di segnalare l'esercente per pessimo stato di conservazione degli alimenti ed evitare che i prodotti venissero venduti.

© 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