Controlli igienico-sanitari in 40 locali pubblici: chiuso un ristorante, sequestrati 110 chili di pesce

Carenze igienico-sanitarie nelle cucine, tali da rendere necessario l'intervento del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'Asp. Sono state riscontrate dalla Guardia Costiera in un ristorante del capoluogo, del quale non è stato fornito il nome e nemmeno dettagli tali da lasciarne intuire l'esatta collocazione.

All'interno dei locali sarebbero state rilevate evidenti criticità ed il mancato rispetto delle procedure Haccp previste. Disposta la chiusura, impartendo ai gestori le prescrizioni necessarie per consentire il ripristino delle condizioni di conformità.
Durante il controllo sono state inoltre accertate irregolarità nella tracciabilità dei prodotti ittici custoditi nelle cucine, risultati privi delle informazioni necessarie a documentarne la provenienza.
Complessivamente sono stati controllati 40 esercizi commerciali ed elevate 11 sanzioni amministrative per complessivi 13 mila euro e il sequestro di 110 chilogrammi di prodotti ittici.
A seguito della valutazione dei medici veterinari dell'ASP, la parte del prodotto giudicata non idonea al consumo umano è stata avviata allo smaltimento; quella ritenuta idonea è stata invece devoluta in beneficenza.



