Forno e frigorifero sporchi, sanzione per uno stabilimento balneare: “Rischio di sospensione”

Controlli del commissariato di Noto, l’Asp, il Dipartimento di Prevenzione Veterinario, il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione di Siracusa, Avola e Noto in due stabilimenti balneari.

In uno dei due esercizi commerciali, al momento del controllo, gli agenti hanno verificato che i servizi igienici dei dipendenti non figuravano in planimetria, mentre quelli presenti nella stessa venivano utilizzati come laboratorio in cui era posta una macchina per i gelati.

L’area lavaggio, dove era situata la lavastoviglie, risultava priva di idonea pavimentazione. Il titolare, inoltre, non è stato in grado di esibire alcuna documentazione in merito all’approvvigionamento idrico né il piano di autocontrollo HACCP.

Rilevata, inoltre, la presenza di sporco pregresso all’interno del forno, nelle guarnizioni di tenuta dei frigoriferi e sulla parte superiore di questi.

Per gli illeciti accertati, sono state elevate sanzioni amministrative per un importo di 3.000 euro, con diffida ad esibire la documentazione mancante entro sette giorni con riserva, in caso contrario, di sospensione dell’attività commerciale.