

Pesce scaduto o non tracciabile: sequestrati 122 chili di prodotti ittici, chiuso un ristorante

Attività irregolari materia di scarichi idrici, non autorizzate o difformi e diversi illeciti amministrativi. Sono stati riscontrati dalla Guardia Costiera di Siracusa nell'ambito di controlli serrati, condotti negli ultimi tre mesi lungo la fascia costiera e soprattutto in prossimità di fiumi e corsi d'acqua sfocianti in mare. Sono state accertate 9 irregolarità di questo tipo, che prevedono sanzioni da 6 mila a 60 mila euro. I controlli hanno riguardato anche l'aspetto della gestione dei rifiuti derivanti dalle attività produttive, da cui sono scaturiti 4 accertamenti in materia ambientale.

A tutela dei consumatori, gli uomini della Guardia Costiera hanno accertato, in alcuni ristoranti della città, la presenza, nelle cucine, di prodotto ittico scaduto, pronto per la somministrazione. In un caso, in particolare, le condizioni igieniche "apparivano eccessivamente carenti, tali da richiedere l'intervento del personale sanitario del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'A.S.P. di Siracusa, che, dopo aver accertato la non conformità e l'inadeguatezza alle norme in materia di sicurezza alimentare e varie carenze igienico-sanitarie, ha emanato un provvedimento prescrittivo e di chiusura a carico di un'attività di ristorazione".

L'attività è stata intensificata in concomitanza delle festività natalizie, periodo in cui si registra un incremento del consumo di prodotto ittico. Elevate sanzioni per 6.300 euro, sequestrati 122 chili di prodotto ittico privo di informazioni in materia di tracciabilità e in parte scaduto.