

ALIMENTI MAL CONSERVATI, NAS CHIUDONO TRE ESERCIZI NEL TERAMANO



PESCARA - Oltre 110 chilogrammi di vari generi alimentari in cattivo stato di conservazione e la sospensione di tre imprese alimentari, due delle quali prive di autorizzazione: è il bilancio di controlli svolti dai Carabinieri del Nas di Pescara nel contrasto dell'abusivismo nel settore alimentare.

Sulla costa teramana i Nas, di concerto con personale della Asl, hanno interdetto l'utilizzo di tre locali utilizzati come deposito di un agriturismo, poiché privi di registrazione.

L'operatore è stato sanzionato amministrativamente per inadeguatezze igienico sanitarie, oltre che per l'irregolarità della verifica delle procedure di autocontrollo aziendale e informazioni ai consumatori in tema di allergeni.

In una gastronomia, sempre del teramano, i Nas hanno sequestrato oltre 110 kg di generi alimentari in cattivo stato di conservazione: erano a temperatura diversa da quella raccomandata in etichetta e idonea a causare alterazioni.

L'attività è stata sospesa per le carenze igienico sanitarie rilevate.

Sulla costa teatina i Nas hanno ispezionato un fast food i cui locali avevano subito modifiche sostanziali rispetto a quanto autorizzato.

All'attività da asporto era stata abbinata quella di gastronomia, mai notificata all'autorità competente, quindi risultata abusiva.

L'esercizio di tutta l'impresa alimentare è stato interdetto dal personale della Asl, nei confronti dell'operatore alimentare sono state elevate le sanzioni amministrative previste dal cosiddetto Pacchetto Igiene.