

PIOMBINO: CONTROLLI NAS NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

10 mag. Nell'ambito della campagna dei carabinieri volta al contrasto della contraffazione nella filiera alimentare denominata "Opson XIII", i carabinieri del Nas di Livorno (Nucleo Antisofisticazione e Sanità) hanno eseguito un'ispezione all'interno di un hotel di Piombino. A seguito di un controllo per verificare il rispetto della normativa vigente e prevenire potenziali rischi per la salute pubblica, i carabinieri

hanno accertato che all'interno dell'esercizio erano conservati, per la somministrazione ai clienti, prodotti alimentari refrigerati (carne, ittici e prodotti da forno) privi di tracciabilità che consentisse di verificarne la provenienza, in violazione della normativa di settore che impone di conservare gli alimenti in confezioni da cui si possano evincere, tra le altre cose, la scadenza, la provenienza ed il numero del lotto, requisito indispensabile per fronteggiare eventuali contaminazioni. Inoltre, sono state riscontrate irregolarità sotto il profilo igienico-sanitario. In particolare, gli ambienti dell'attività (cucina, deposito alimenti) erano in precarie condizioni igienico sanitarie per presenza di sporco pregresso non rimosso da tempo, tracce diffuse di grasso ed unto sulle attrezzature e promiscuità tra alimenti e materiale non pertinente l'attività sugli scaffali. Tutti gli alimenti, circa 20 kg e del valore di circa 500 euro, sono stati sottoposti a sequestro cautelare, mentre la titolare residente a Piombino è stata sanzionata con una multa ammontante a euro 1.500 oltre ad essere state informate le autorità competenti in materia. (Adnkronos)