



Ieri, in serata, a Gallipoli, i Carabinieri della Compagnia, insieme ai militari del N.A.S. di Lecce ed al personale del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L. Lecce, Area Sud Maglie Servizio Veterinario, hanno controllato tre ristoranti. Un ristoratore è stato denunciato in stato di libertà per il cattivo stato di conservazione di alcuni prodotti rinvenuti e successivamente sottoposti a sequestro all'interno del locale.

Il ristorante presso il quale sono state rilevate le maggiori irregolarità si occupa anche di vendita al dettaglio di mitili. Presso tale locale, gli accertatori avrebbero trovato stoviglie sporche, una struttura attrezzata per la cottura alla brace del pesce priva dei requisiti strutturali previsti dalla normativa vigente, mancanza di acqua calda nei servizi igienici, mancanza di idonea attrezzatura per un igienico lavaggio delle stoviglie, il banco espositore refrigerato per la vendita al dettaglio dei molluschi bivalvi vivi non funzionante.

Sarebbe stato inoltre accertato il mancato rispetto delle procedure basate sui principi dell'HACCP (quotidiano controllo delle temperature delle celle ed armadi frigo, il mancato aggiornamento delle schede circa la derattizzazione, il mancato rispetto della temperatura di 6 °C, idonea per la conservazione dei molluschi bivalvi vivi. Non sarebbe risultata documentata l'attuazione delle procedure di manutenzione straordinaria ed altro).

Inoltre, nel frigo congelatore a pozzetto, sono stati rinvenuti prodotti ittici congelati in vaschette di polistirolo, accatastate una sopra l'altra, prive di protezione del prodotto, con il fondo della vaschetta a contatto diretto del prodotto ittico sottostante e con il prodotto vistosamente ricoperto da brina e, talvolta, con presenza di 'bruciatura' da freddo.

Sono state perciò sottoposte a sequestro due vaschette di pesce spada per Kg 11,5, tre vaschette di calamari ad anelli per circa Kg 20, circa Kg 9,5 di cozze sgusciate e sbollentate, conservate in buste di plastica ed immerse nel liquido di governo allo stato solido, Kg 33 di "polpette di polpo" preparate e congelate in modo non idoneo.

Tutti i prodotti elencati sarebbero stati privi di qualsivoglia etichetta e/o indicazione circa la

Scritto da Redazione
Sabato 04 Agosto 2012 09:28

provenienza e l'origine, la data di preparazione, nonché di scadenza.

In considerazione quindi del pessimo stato di conservazione dei prodotti, questi sono stati sottoposti a sequestro e, per tale motivo, il gestore è stato denunciato in stato di libertà.

Inoltre, all'atto del controllo, sul bancone di vendita dei mitili sarebbero state trovate una vaschetta di vongole per un peso di Kg 6,5 immerse in acqua, non ad una temperatura che non pregiudichi la sicurezza ambientale e la loro validità, una vaschetta di ostriche per Kg 3, Kg 7,5 di cozze nere ammucchiate sul bancone a temperatura ambiente, non pertanto quella prevista dalla normativa vigente. Anche in tale caso, tutti questi prodotti sono stati sottoposti a sequestro.

Dietro al locale, gli accertatori avrebbero rinvenuto e un sacchetto di cozze immerse nell'acqua del mare, contro ogni norma igienico sanitaria. Tale prodotto, però, è stato sottoposto a sequestro a carico di ignoti.

Complessivamente sono state elevate sanzioni amministrative per un ammontare di € 5.500 e sono stati sottoposti a sequestro quasi 100 Kg di prodotti. Di quanto accaduto è stata data comunicazione per i provvedimenti conseguenti all'autorità sanitaria competente.