

Sequestrato laboratorio abusivo di pasticceria, riforniva noto bar. “Condizioni igienico- sanitarie precarie”

Un laboratorio di pasticceria abusivo, collocato nella dépendance di una villetta alla Pizzuta, in condizioni igienico-sanitarie tutt'altro che adeguate.

E' quanto hanno scoperto gli agenti della Divisione di Polizia Amministrativa e Sociale della Questura di Siracusa insieme al personale dell'Ufficio di Igiene degli Alimenti e della nutrizione. All'interno venivano prodotti alimenti come cornetti, brioches, biscotti.

Da settimane il laboratorio improvvisato era tenuto sotto osservazione dai poliziotti che, dopo un'attenta ed elaborata attività info-investigativa, hanno preso gli urgenti provvedimenti del caso chiudendo il laboratorio per evitare che, privo di ogni certificazione sanitaria, potesse continuare a vendere ed a far consumare ad ignari acquirenti, prodotti alimentari di non preparati in regola con le vigenti normative sanitarie.

Il titolare pubblicizzava con disinvoltura anche sui social network i suoi prodotti, offrendo servizi di catering a domicilio e approvvigionando un noto bar di Siracusa molto frequentato da avventori, in particolar modo la mattina, per la colazione.

Nelle prime ore del mattino di ieri, in occasione della distribuzione dei prodotti dolciari per la colazione, presso il bar, ubicato nella zona alta della città, gli uomini diretti dal dott. Calì, insieme a personale del SIAN, sono intervenuti bloccando la consegna della merce.

Nella circostanza, anche il titolare del bar è stato sanzionato amministrativamente per acquisto di prodotti alimentari non tracciati, inoltre, il controllo ha fatto emergere altre violazioni di natura igienico-sanitaria e strutturale con violazioni sanzionate per un importo complessivo di 2.500 euro.

Successivamente, i controlli si sono spostati presso l'abusivo laboratorio artigianale ove gli operatori della Polizia di Stato ed i sanitari dell'ASP hanno accertato uno scenario igienico – sanitario a dir poco precario.

I locali adibiti a laboratorio per la lavorazione degli alimenti si presentavano fatiscenti e contaminati per la presenza di sporco pregresso con il pavimento e i muri sporchi, attrezzature non pertinenti per l'attività svolta e mancanza di acqua calda.

Le pessime condizioni riscontrate hanno reso necessaria l'emissione del provvedimento di immediata sospensione dell'attività e l'emissione di sanzioni amministrative per un importo di 4.500.