

Ristorazione, quadro sconfortante: la Polizia denuncia otto titolari, chiusi due locali

Giro di vite della Polizia di Stato nei confronti di quei locali pubblici e di ristorazione che non rispettano le prescrizioni sanitarie. Con l'ultimo giro di controlli disposti dal questore Benedetto Sanna, ed eseguiti dalla Divisione di Polizia Amministrativa, la Polizia ha denunciato 8 persone titolari di attività di ristorazione e chiuso due di queste attività. Non sono state fornite indicazioni per la loro corretta individuazione.

Scoperte "molteplici violazioni in materia di igiene e salubrità" in diverse attività controllate in particolare pizzerie, ristoranti, take away e panifici. Sono state contestate, insieme a personale dell'Asp, violazioni di carattere penale ed amministrativo che hanno comportato sequestri di alimenti scaduti oltre alle 8 denunce.

In quattro esercizi pubblici controllati è stato accertato il reato di furto di acqua, mediante allaccio abusivo alla rete idrica comunale, in alcuni casi addirittura mediante presa diretta alla condotta idrica, in altri mediante la manomissione dei misuratori. Violati i sigilli precedentemente apposti dalla società Siam.

I poliziotti ed i sanitari dell'Asp hanno accertato, inoltre, in alcune attività commerciali sottoposte a controlli uno scenario igienico-sanitario "a dir poco precario". Casi limite: colonie di parassiti, alimenti in cattivo stato di conservazione o scaduti, totale assenza di tracciabilità degli ingredienti posti alla vendita o utilizzati per la preparazione dei cibi.

Nei laboratori "sporco pregresso, superficie del pavimento

sporco, incrostazioni e grasso nei fornelli e sugli elettrodomestici in uso, derivanti da lavorazioni non recenti”.

Le pessime condizioni riscontrate hanno reso necessario il sequestro penale in due esercizi di tutti gli alimenti non corrispondenti alle condizioni di salubrità richieste dalla legge: circa 100 chilogrammi di prodotti ittici e caseari, motivo per cui i titolari di un noto esercizio di ristorazione e di un frequentato “take away” sono stati anche denunciati per le violazioni delle norme sulla sicurezza e la conservazione degli alimenti.

In un noto locale – anche in questo caso la Polizia non ha fornito elementi per la sua corretta indicazione – è stato riscontrato che il titolare utilizzava per usi alimentari l’acqua prelevata da un pozzo artesiano che, all’esito delle analisi effettuate dal personale Asp, non è risultato conforme ai parametri biologici previsti dalla legge, così da costituire un grave e immediato pericolo per la salute pubblica.

Considerato l’approssimarsi delle festività natalizie e di fine anno, con l’incremento di presenze nei ristoranti, la Polizia di Stato continuerà ad operare controlli di questo tipo, per “garantire il rispetto delle normative igienico – sanitarie nell’interesse generale della salute degli avventori e della maggior parte dei ristoratori che, con serietà, rispettano tutte le regole per offrire un servizio di ristorazione sicuro ed affidabile”, spiegano fonti della Questura di Siracusa.