

Siracusa. Alimenti in cattivo stato di conservazione e lavoratori in nero, controlli e multe nei ristoranti

I Carabinieri del Nil e del Nas impegnati in una nuova azione di contrasto del lavoro irregolare e di verifica del rispetto delle norme igienico-sanitarie di settore. Eseguiti specifici controlli in alcuni ristoranti e locali presenti sul territorio.

L'attività svolta ha portato alla sospensione di una attività di ristorazione, del centro di Siracusa, con multa di 6.000 euro, poiché all'interno del locale vi erano due dipendenti non in regola su 8 totali.

Denunciato il proprietario di un altro locale della zona sud di Siracusa. Era responsabile del cattivo stato di conservazione di prodotti alimentari, come ortofrutta e salse, tutti stoccati in celle frigo non autorizzate, poi sequestrati dagli stessi militari dell'Arma.

In entrambi i casi non sono stati resi noti dalle forze dell'ordine i nomi delle attività in cui sono state riscontrate e sanzionate le irregolarità.

foto archivio