

Siracusa. Gravi carenze igieniche in 4 ristoranti di Ortigia: denunciati i titolari

Violazioni igieniche e utilizzo di olio deteriorato per la frittura di alimenti. Le hanno riscontrate gli uomini del commissariato di Ortigia nel corso di un'attività finalizzata al controllo degli esercizi di ristorazione che operano nel centro storico. Denunciati, nel dettaglio, 4 ristoratori per gravi carenze igienico-sanitarie riscontrate in altrettanti locali. Elevate sanzioni per 9 mila euro. L'uso di olio deteriorato per la frittura rappresenta un grave pregiudizio sulla qualità degli alimenti e sulla salute dei consumatori. Viene, infatti, rilasciata "acroleina", sostanza tossica. Gli accertamenti tecnici sono stati effettuati con l'utilizzo di un misuratore portatile ed, in seguito, con le necessarie analisi affidate al Laboratorio di Sanità Pubblica di Palermo.