

Laceno - Blitz a sorpresa dell'Arma: sequestrato cibo avariato

sabato 20 marzo 2010



I Carabinieri della Compagnia di Montella hanno controllato i ristoranti e le aziende agrituristiche presenti sul territorio del Laceno. Proprio a tutela dell'immagine e della sostanza del settore della ristorazione irpina, che vanta "firme" eccellenti nel panorama eno-gastronomico nazionale, militari e Ispettori hanno visitato una ventina di strutture (hotel, ristoranti, bar e pizzerie). Nel corso dei controlli, che non hanno fatto emergere situazioni di particolare gravità, sono state, però, riscontrate diverse irregolarità, specie per quanto concerne la tenuta delle scritture e dei libretti per i lavoratori assunti. Queste inadempienze riscontrate dai Carabinieri e dagli Ispettori della Direzione Provinciale del Lavoro di Avellino hanno determinato

sanzioni immediate di alcune decine di migliaia di euro per i proprietari dei ristoranti, mentre la copiosa documentazione acquisita sul posto sarà oggetto di ulteriore verifica, con controlli incrociati sulla documentazione che dovrà essere portata in visione nei prossimi giorni dai rispettivi consulenti. Alcuni lavoratori sono risultati non in regola, dunque "in nero", motivo per cui, fino a dimostrazione del contrario, gli Ispettori della Direzione del Provinciale del Lavoro ed i Carabinieri intervenuti hanno disposto la sospensione temporanea dell'attività imprenditoriale.

Soltanto in un caso, nel corso delle attività di ispezione, **in un deposito di un ristorante è stata accertata la presenza di prodotti scaduti e/o di dubbia provenienza conservati in maniera non conforme alla normativa vigente, procedendo al sequestro ed elevando sanzioni amministrative per alcune migliaia di euro.** In tale circostanza i Carabinieri hanno rinvenuto generi alimentari conservati in un deposito sprovvisto dei minimi requisiti igienico - sanitari previsti dalla normativa vigente, tra cui alcune decine di confezioni di pasta fresca, crocchette, carni, affettati e prodotti caseari, alcuni dei quali scaduti da oltre un anno, altri da qualche mese, ma tutti conservati in pessime condizioni igienico-sanitarie. L'attività di verifica e controllo, condotta in collaborazione con gli ispettori sanitari dell'ASL, ha permesso di evitare gravi danni alla salute degli ignari consumatori, che sarebbero stati tra le vittime finali della "disattenzione" dei ristoratori, in quanto oltre ai prodotti scaduti ed avariati, i Carabinieri hanno scoperto anche numerosi alimenti a cui mancava del tutto o era stata contraffatta, l'etichetta riportante la data di scadenza, già scongelati e poi ricongelati, chiara prova di una volontà fraudolenta e dell'intento doloso finalizzato ad aumentare gli incassi, diminuendo le spese e comunque utilizzando alimenti che dovevano essere distrutti. Tutta la merce, per un valore complessivo di oltre 5 mila euro, è stata sottoposta a sequestro, a tutto vantaggio degli ignari clienti.

diventa amico di IRPINIANEWS



facebook