

Scarsa igiene, chiuso un ristorante

Il fatto Sospesa la licenza di un locale all'esito del controllo del Nas

PREVENZIONE

■ Nei giorni scorsi i carabinieri del Nucleo Antisofisticazione e Sanità di Latina hanno effettuato una serie di controlli nelle attività di ristorazione, con l'obiettivo di assicurare il rispetto delle norme sulla sicurezza alimentare. Le ispezioni dei militari del maggiore Felice Egidio hanno interessato diversi esercizi del capoluogo, ma non solo, perché sono stati estesi anche ad altre cittadine della provincia. Nell'ambito delle verifiche pianificate quotidianamente, i carabinieri del Nas hanno rivolto proprio particolare attenzione in questo periodo a ristoranti e pizzerie. In tre casi, a Latina, **Sonnino** e Formia, sono state riscontrate gravi irregolarità che hanno porta-



to alla sospensione di due attività di ristorazione e in un terzo caso al sequestro di prodotti privi di tracciabilità.

Nel capoluogo pontino, i militari hanno ispezionato un ristorante situato nella periferia della città. Nel corso dell'ispezione i Carabinieri del Comando per la Tutela della Salute, hanno riscontrato gravi carenze igienico sanitarie e anche strutturali. In modo particolare le condizioni della cucina, dei servizi igienici e dello spogliatoio sono risultate insufficienti,

Le condizioni di bagni, cucina e spogliatoi sono stati ritenute insufficienti
Il sopralluogo dell'Asl