



MANFREDONIA - CONTROLLI CONGIUNTI GUARDIA COSTIERA E A.S.L.: SEQUESTRATI 165 CHIOGRAMMI DI PRODOTTO ITTICO

I militari della Guardia Costiera di Manfredonia, unitamente a personale del Servizio Veterinario SIAV B (Igiene degli alimenti) dell'A.S.L. di Foggia, hanno svolto verifiche nei confronti di attività di somministrazione al dettaglio di prodotti alimentari

Le attività sono state disposte con lo scopo primario di garantire la tutela del consumatore finale in un periodo, quello estivo, in cui aumenta il consumo di prodotti ittici sulle tavole dei ristoranti, con particolare riferimento all'assolvimento delle vigenti normative in materia di rintracciabilità ed etichettatura nonché rispetto delle previste norme igienico-sanitarie di conservazione e somministrazione

Manfredonia, 13 giugno 2023 - Durante una ispezione all'interno di un esercizio di ristorazione di Manfredonia sono state riscontrate insufficienze relative ai requisiti ed alle procedure generali in materia di igiene alimentare, tra cui inadeguatezze in materia di pulizia, sanificazione dei locali e conservazione degli alimenti nonché la mancata applicazione delle previste procedure di autocontrollo; allo stesso tempo, è stata appurata la presenza di prodotto ittico vario consistente in circa **165,00** chilogrammi senza le previste informazioni per la tracciabilità del prodotto somministrato.

Il ristoratore, al quale sono state comminate n. **3 sanzioni amministrative** per un importo complessivo pari a circa **4.500 euro**, è stato diffidato al ripristino delle condizioni di igiene del locale; contestualmente, si è proceduto al sequestro di **165,00** chilogrammi di prodotto ittico, giudicato non idoneo al consumo umano e per il quale verrà disposta la distruzione.

I controlli proseguiranno, in maniera congiunta, anche nei prossimi giorni affinché sulle tavole dei consumatori giungano sempre prodotti rintracciabili ed in regola con le normative igienico-sanitarie.

