San Giorgio del Porto, operai intossicati: nella mensa rispettati standard sanitari

di **Redazione**

17 Maggio 2016 – 12:46

Genova. Al termine degli accertamenti dei NAS effettuati ieri sera nella mensa della San Giorgio del Porto, è emerso che sono stati rispettati tutti i principali standard sanitari. Nel caso specifico: il cibo era conservato correttamente, le celle frigo sono risultate a norma e la scadenza del prodotto era entro le date raccomandate.

Il disturbo alimentare, per cui è stata esclusa l'ipotesi della salmonella, è stato probabilmente causato da variazioni della temperatura del prodotto avvenute nel corso della filiera. Il prodotto interessato è risultato essere il tonno. Otto i dipendenti che hanno avuto disturbi e sono stati trasportati ieri in ospedale per accertamenti.

E' quanto comunica in una nota la San Giorgio del Porto.