

Pesce con muffe e larve di insetti: chiuso ristorante a Boccadasse

di **Redazione**

01 Luglio 2016 - 14:08



Genova. Una vera e propria cucina degli orrori, quella scoperta dalla Guardia Costiera in un ristorante di Boccadasse.

Pesci congelati ammuffiti, mitili scaduti, incrostazioni ovunque. Nella cucina del ristorante, noto per le specialità a base di pesce, i prodotti ittici erano in pessimo stato di conservazione: all'interno di contenitori aperti e incrostati, privi dell'etichettatura prevista per la conservazione nelle celle frigorifere, in evidente stato di deterioramento e pieni di muffe e larve di insetti.

In più incrostazioni un po' ovunque sulle attrezzature della cucina. Per questo sono intervenuti anche gli ispettori dell'A.S.L. 3 Genovese-Servizio Igiene Alimenti e Prevenzione che, riscontrato il mancato rispetto delle condizioni igienico-sanitarie e quindi lo stato di pericolo per la salute dei clienti del locale, hanno disposto l'immediata sospensione della licenza e la chiusura dell'esercizio commerciale.

