

## **Polizia locale e Asl chiudono due alimentari: scarsa pulizia e mancato rispetto delle normative, sanzioni per 22.000 euro**

di **Redazione**

03 Settembre 2021 - 10:54



**Genova.** La polizia locale, dopo aver effettuato controlli insieme al personale della Asl3 di competenza, hanno chiuso **due attività di artigianato alimentare** in via Pré e in via del Pontenuovo.

In via Pré l'attività è stata sanzionata per 5mila euro perché effettuava commercio in sede fissa senza autorizzazione (la richiesta era stata respinta dal Comune), inoltre è stata segnalata alla prefettura per il mancato rispetto delle norme Covid (sanzione di 400 euro).

Altre sanzioni hanno riguardato le omesse indicazioni degli allergeni (2.000 euro), l'esalazione di fumi (100 euro), l'omessa esposizione del cartello con gli orari di apertura e chiusura (1.000 euro).

La Asl 3 ha constatato **mancanza della documentazione Haccp** oltre alla scarsa pulizia pulizia dei frigoriferi. Sono state, inoltre, rilevate dalla Asl **incrostazioni sulle griglie del piano di cottura**. Gli alimenti venivano conservati in **sacchetti della spesa appoggiati**

---

**sul pavimento con la conseguente contaminazione degli alimenti stessi.**

**Presenti numerose mosche, bevande senza alcuna indicazione.** La sanzione prevista e comminata è di 8mila euro. Le merci poste in vendita sono state distrutte nell'immediato. Il totale delle sanzioni comminate è di 16.400 euro.

L'esercizio di artigianato alimentare di via del Pontenuovo è stato sanzionato per le omesse indicazioni allergeni (2.000 euro), mancato rispetto delle normative Covid (400 euro e segnalazione alla Prefettura), occupazione suolo eccedente i limiti dell'autorizzazione concessa (173 euro). Sono state rilevate videocamere che riprendevano clienti, avventori e dipendenti senza la liberatoria di questi ultimi.

La circostanza è stata segnalata all'Ispettorato del Lavoro come il fatto che per una delle persone che operavano dietro al bancone né il titolare né il lavoratore sono stati in grado di esibire alcuna documentazione che ne certificasse l'assunzione.

La Asl3 ha constatato la scarsa pulizia, con accumuli di sporcizia, varie incrostazioni e presenza di unto e residui alimentari su più superfici. Trovati in una vaschetta in plastica alcuni pesci crudi e nelle immediate vicinanze gli strofinacci per la pulizia oltre ai detersivi, con rischio di contaminazione.

Gli alimenti surgelati erano conservati senza che fosse indicata la data di scadenza. Il congelatore presentava colamenti congelati. Sono stati individuati nel congelatore alimenti non identificati in alcun modo. La cappa di aspirazione presentava colamenti di grasso atti a contaminare gli alimenti che venivano prodotti al di sotto.

Per questo la Asl ha disposto l'immediata chiusura, con sanzione di 3.000 euro, sino al ripristino delle condizioni prescritte dalla normativa. Il totale delle sanzioni comminate è di 5.573 euro.