

SaronnoNews

Il ristorante di Seregno è di lusso, ma carne e pesce sono avariati

Tommaso Guidotti · Friday, May 20th, 2022

Era considerato uno dei locali più fashion della Brianza con fine settimana sempre sold-out per l'elevatissimo numero di clienti che arrivavano anche dalle vicine province di Como, Lecco e Milano. Tutto questo fino a ieri sera (giovedì 19 maggio) però, quando si sono presentati **i carabinieri del NAS e il personale dell'ATS Brianza per un'ispezione.**

Il personale ispettivo ha scoperto l'orrore: **70 kg di carne e pesce avariati, in evidente stato di alterazione ma, senza alcuno scrupolo, pronti per essere serviti in tavola ai clienti.**

Gravissime le violazioni rilevate che hanno portato all'immediata chiusura dell'attività – del valore di € 100.000 – fino alla risoluzione di tutte le non conformità rilevate. **Infatti, oltre alle violazioni sugli alimenti, il nucleo ispettivo carabinieri-ATS ha riscontrato sia carenze nella formazione del personale in materia di cultura della sicurezza alimentare** che varie carenze igienico sanitarie e strutturali quali, per esempio, **accumuli di sporco pregresso, residui alimentari non rimossi dalla cucina nonché animali infestanti (scarafaggi).**

Al termine della serata il responsabile del piano di autocontrollo nonché legale rappresentante della società del locale è stato denunciato per gli alimenti in cattivo stato di conservazione e in stato di alterazione ai sensi dell'art. 5, lettere "b" e "d" e art. 6, legge 30.04.1962 n. 283.

This entry was posted on Friday, May 20th, 2022 at 12:39 pm and is filed under [Brianza](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.