Catania, controlli nei ristoranti della movida

24225769-0cec3-8e57f6ea

Di nuovo controlli nei ristoranti di Catania, estesi ai locali della movida estiva lungo la Scogliera di Acicastello. La Questura etnea, la polizia, i sanitari dell’Asp e i funzionari dell’Inail hanno riscontrato la presenza di lavoratori in nero e di cibi tenuti in cattivo stato di conservazione in più locali. In uno dei locali controllati, in via Acicastello, sono state rilevate, all’interno della cucina, piccole carenze igienico sanitarie che hanno determinato una multa da mille euro e quattro lavoratori in nero. In regola la tenuta e la conservazione degli alimenti. In un altro locale, in via Antonello Da Messina, è stata sospesa l’attività di ristorazione per le carenze sanitarie in cucina.

I titolari del ristoranti, riferimento del mondo della notte, sono stati denunciati per il reato di cattiva conservazione degli alimenti. Sono stati trovati sette lavoratori in nero, non regolarmente assunti tra camerieri e addetti alla cucina. Il locale, utilizzato anche come discoteca, non aveva le licenze necessarie per le serate danzanti.