Roma, i Nas trovano scarafaggi in un locale su quattro

ristorante-royal-a3bb3d49

Dati choc dalla Capitale. I dati raccolti dai carabinieri del Nas durante l’anno giubilare, fra novembre 2015 e ottobre 2016, raccontano che a Roma un ristorante su due ha qualche irregolarità e uno su quattro rischia la chiusura per motivi igienici. Complessivamente - si legge su ilcorriere.it - sono state fatte 521 multe per un valore di 658mila euro. Sequestri per un valore di circa 20mila euro fra olio (2.750 litri confiscati) prodotti a base di carne (2.300 kg) e pesce (1.430 kg). Su 727 locali ispezionati, essenzialmente nell’area del centro storico, solo il 51% era completamente in regola, mentre per il 49% (ossia in 357 casi) l’ispezione ha dato «esiti non conformi».

Trecentoventiquattro titolari - continua ilcorriere.it - sono stati denunciati alla Asl, mentre per 33 è scattata l’indagine penale: il locale violava le leggi sulla sicurezza nel lavoro oppure gli alimenti erano in cattivo stato di conservazione e perfino adulterati. All’interno di questo 49%, c’è di tutto un po’: dal locale che tiene i disinfettanti accanto ai fermenti lattici a quello con gli insetti sui prosciutti.