

RISTORANTI GALLIPOLINI: CONTINUANO I CONTROLLI FINALIZZATI A CONTRASTARE LE TRUFFE ALIMENTARI.

IL 28 LUG 2009, I **CARABINIERI DELLA COMPAGNIA DI GALLIPOLI**, IN COLLABORAZIONE CON I **MILITARI DEL N.A.S. DI LECCE**, NELL'AMBITO DI MIRATI CONTROLLI FINALIZZATI A CONTRASTARE LE TRUFFE ALIMENTARI E LE CARENZE IGIENICO-SANITARIE, SPECIALMENTE IN UN MOMENTO DI MAGGIOR PRESENZA TURISTICA SUL COMUNE GALLIPOLINO, CONTINUANO ED INTENSIFICANO I CONTROLLI SU RISTORANTI, FAST FOOD E BAR. NELLO SPECIFICO, I RECENTI CONTROLLI HANNO INTERESSATO **N. 3 RISTORANTI GALLIPOLINI E N. 1 BAR.**

QUESTA ATTIVITA' DI CONTROLLO, CHE SI INSERISCE IN UN MONITORAGGIO DI PIU' AMPIO RESPIRO SU TUTTO IL TERRITORIO DELLA CITTA' DI GALLIPOLI, INIZIATO GIA' NELLE SETTIMANE ADDIETRO E CHE SI CONCLUDERA' AL TERMINE DELLA STAGIONE ESTIVA, HA PERMESSO DI EVIDENZIARE E FAR EMERGERE VARIE VIOLAZIONI AMMINISTRATIVE E PENALI, TALVOLTA ANCHE GRAVI E CHE POTREBBERO AVERE CONSEGUENZE PERICOLOSE SULLA SALUTE DEI CONSUMATORI.

TRA QUESTE I MILITARI OPERANTI HANNO CONTINUATO A RISCONTRARE **CONDIZIONI STRUTTURALI DI ALCUNI LOCALI NON IDONEE** (LOCALI ABUSIVAMENTE ADIBITI A MAGAZZINI), SVARIATE CARENZE IGIENICO SANITARIE NEI LOCALI CUCINA, NONCHE', IN UN CASO, VENIVA ACCERTATA NUOVAMENTE UNA FRODE IN COMMERCIO, PER AVER OMESSO DI INDICARE SULLA LISTA VIVANDE, CIOE' SUL C.D. "MENU", DA PARTE DEL TITOLARE DEL RISTORANTE, LO STATO FISICO INIZIALE DEL PRODOTTO MESSO IN VENDITA. IL CLIENTE, PERTANTO, **A SEGUITO DI RICHIESTE DI PIATTI DI PESCE, PUR PENSANDO DI CONSUMARE, IN UNA ZONA DI MARE, DEL TIPICO PRODOTTO FRESCO, IGNARO STAVA INVECE GUSTANDO DELLA MERCE CONGELATA ALL'ORIGINE. NELLA FATTISPECIE, I CONTROLLI HANNO RINVENUTO SVARIATI CHILI DI GAMBERONI CONGELATI, DI PROVENIENZA PERO' GALLIPOLINA E BEN CONSERVATI.**

A CONCLUSIONE DI TALI CONTROLLI COMPLESSIVAMENTE E' STATO DEFERITO IN STATO DI LIBERTA' N. 1 COMMERCianti, PER FRODE IN COMMERCIO E PER AVER DETENUTO, PER LA SUCCESSIVA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO, ALIMENTI IN CATTIVO STATO DI CONSERVAZIONE ED ABUSIVAMENTE CONGELATI CON MEZZI NON IDONEI.

IN UN CASO VENIVA ALTRESI' CAMPIONATO DELL'**OLIO UTILIZZATO PER LE FRITTURE DI PESCE. TALE OLIO, INVECE DELLA TIPICA COLORAZIONE, SI PRESENTAVA DI COLORE MARRONE SCURO TENDENTE AL NERO.**

DURANTE TALI CONTROLLI SONO STATE ELEVATE **CONTRAVVENZIONI PER UN AMMONTARE DI CIRCA 8.000 EURO.**
