

Cronaca
08 Agosto 2025

Controlli dei N.A.S. a Lugo, chiuso un ristorante del centro

I Carabinieri del Nucleo Antisofisticazioni e Sanità hanno ispezionato il locale e trovato gravi irregolarità, come la presenza di agenti infestanti e modalità di stoccaggio dei prodotti non conformi



□

08 Agosto 2025

Nei giorni scorsi, i Carabinieri del Nucleo Antisofisticazioni e Sanità (NAS) di Bologna, con il supporto della Compagnia di Lugo, hanno effettuato una serie di controlli presso alcuni ristoranti del territorio lughese. L'obiettivo dell'operazione era garantire la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti somministrati al pubblico.

Durante l'ispezione è emersa una situazione particolarmente critica in un ristorante situato nel centro cittadino. I militari hanno riscontrato gravi aspetti di criticità igienico-sanitarie: la cucina e il magazzino presentavano sporco diffuso e le modalità di stoccaggio degli alimenti risultavano non conformi alle norme, con un conseguente aumento del rischio di contaminazione.

A peggiorare la situazione, la presenza di agenti infestanti, favorita dall'assenza di adeguate barriere protettive.

A seguito di queste gravi irregolarità, il titolare dell'attività è stato segnalato all'Autorità Sanitaria competente, che ha disposto la sospensione dell'attività attraverso un provvedimento ufficiale.

□