

Nas, un blitz al Lloyd's Baia Hotel. I PROVVEDIMENTI

Chiusa la cucina ed il laboratorio Pasticceria del ristorante del "Lloyd's baia hotel" e sequestrati prodotti alimentari che non era possibile tracciare. Chiusura per carenza di norme igienico sanitarie anche per un deposito dello stabilimento balneare annesso alla struttura di Vietri sul Mare di proprietà del gruppo Marinelli, . L'operazione è stata effettuata nella giornata di ieri dai militari del Nucleo antisofisticazione del maggiore Ferrare, unitamente al personale dell'Asl di Salerno. I militari e gli ispettori Asl, nell'ambito dei controlli di routine che stanno effettuando su tutto il territorio cittadino e provinciale, al fine di accertare la sussistenza delle norme igieniche hanno "visitato" anche lo stabilimento balneare ed il ristorante annessi alla struttura "Lloyd's baia hotel" di Vietri sul Mare. I militari hanno ispezionato tutti i luoghi in cui si procede alla preparazione e somministrazione di cibo., Al termine dell'ispezione hanno proceduto al sequestro amministrativo di circa 300 kg di prodotti alimentari, in parte surgelati, detenuti presso il ristorante e presso lo stabilimento balneare, per i quali la parte non ha fornito documentazione atta a stabilirne la tracciabilità; alla chiusura "ad horas" di un laboratorio cucina e di un laboratorio pasticceria, annessi al ristorante, nonché di un deposito di alimenti, annesso allo stabilimento balneare, a causa delle gravi difformità igienico - sanitarie e strutturali rilevate negli ambienti ispezionati, disposti su una superficie di circa 350 metri quadri, con diffida al ripristino delle normali condizioni igieniche. Ora, prima di poter riutilizzare i locali sottoposti alla chiusura da parte del Nas è necessario che la proprietà del noto Hotel alle porte della Divina ripristini le condizioni ottimali. I locali dovranno essere conformi alle normative igienico sanitarie

vigenti. Ovviamente la chiusura imposta creerà non pochi danni alla struttura alberghiera ricettiva.