

Scritto da Red.

Martedì 25 Novembre 2014 15:35

---



AVELLINO – Un serie di verifiche all'interno di alcuni dei luoghi maggiormente frequentati dai giovani è stata portata a termine, nei giorni scorsi, dai carabinieri della Compagnia di Avellino, in collaborazione con i colleghi del nucleo ispettorato del lavoro e del personale ispettivo dell'Asl, nell'ambito dei servizi preventivi per il controllo del territorio in occasione dei fine settimana disposti dal comando provinciale di Avellino.

In particolare, in un ristorante-discotheca ubicato nell'hinterland della città e luogo di abituale ritrovo per molti giovani, i militari hanno riscontrato irregolarità, sia sotto il profilo sanitario che lavorativo, circa la posizione dei venti dipendenti che, al momento dell'ispezione, prestavano la loro opera all'interno della struttura accertando che nessuno di essi era provvisto di regolare assunzione.

Inoltre, una volta ispezionati i locali della cucina, peraltro regolarmente provvista di tutti i requisiti, i carabinieri hanno rinvenuto alcuni chilogrammi di prodotti ittici, verosimilmente destinati alla clientela al momento presente nel locale, privi della etichettatura di rintracciabilità prescritta ai sensi delle vigenti normative europee, oltre alla presenza di alimenti custoditi nella cella frigorifera in modo non corretto e ad omissioni in materia di autocontrollo sanitario. Tutti i prodotti alimentari risultati irregolari sono stati sottoposti a sequestro amministrativo ovvero penale e, alla luce delle evidenze raccolte, per il titolare dell'esercizio è scattato il deferimento in stato di libertà alla Procura della Repubblica di Avellino per il reato di frode nell'esercizio del commercio oltre all'applicazione della sospensione amministrativa dell'attività imprenditoriale dal momento che il numero di dipendenti impiegati irregolarmente superava la soglia del venti per cento fissata dalla vigente normativa.