



Grzechy ławskiej małej gastronomii. Sanepid kontroluje

data aktualizacji: 2015.07.24

W sezonie letnim Powiatowe Stacje Sanitarno-Epidemiologiczne w całym kraju prowadzą intensywniejsze niż zwykle kontrole punktów prowadzących działalność z zakresu małej gastronomii. Nie inaczej jest w powiecie ławskim. Tutejszy Sanepid w czerwcu i lipcu przeprowadził łącznie 11 kontroli tego typu lokali. Wśród wykrytych nieprawidłowości było m.in. wykorzystywanie przeterminowanych produktów czy brak wyposażenia do mycia i suszenia rąk. Mimo to, w ocenie ławskiej stacji, przedsiębiorcy, którzy na terenie naszego powiatu prowadzą działalność w zakresie małej gastronomii, dokładają starań, by zachować odpowiedni warunki higieniczno-sanitarne.

Liczba nadzorowanych przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Ławie obiektów prowadzących tzw. małą gastronomię (w tej grupie znajdują się m.in. smażalnie, fast foody, pijalnie piwa i bary) to 77, czego 60 to obiekty stałe, a 17 - sezonowe.

- W czerwcu i lipcu 2015 r. przeprowadziliśmy 6 kontroli kompleksowych i 5 kontroli tematycznych - poinformowała nas Grażyna Bittel, Kierownik Nadzoru w PSSE w Ławie. - W jednym przypadku za niewłaściwy stan sanitarno-porządkowy osobę odpowiedzialną ukarano mandatem.

Jakie nieprawidłowości wykryli na terenie powiatu ławskiego kontrolerzy Sanepidu? Na liście grzechów małej gastronomii znalazły się brak wyposażenia do higienicznego mycia i suszenia rąk przy stanowisku mycia, niewłaściwy stan sanitarno-porządkowy, niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń, w których produkuje się lub magazynuje żywność, brak wydzielonego zestawu sprzętu porządkowego do mycia i sprzątania toalety, brak zapisów ze stosowania zasad GHP/GMP, brak dostępnej dla konsumentów informacji o składnikach alergennych i powodujących reakcje nietolerancji w produkowanych środkach spożywczych, brak asortymentowej segregacji w urządzeniach chłodniczych oraz wykorzystywanie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia i bez oznakowania.

- W porównaniu do innych powiatów skala wykrytych nieprawidłowości nie jest duża - dodaje jednak Grażyna Bittel. - W naszej ocenie przedsiębiorcy, którzy na terenie powiatu ławskiego prowadzą działalność w zakresie małej gastronomii, dokładają starań, by zachować odpowiednie warunki higieniczno-sanitarne. Dbają też o stan techniczny używanego sprzętu.

Źródło: <https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/49719-grzechy-ilawskiej-malej-gastronomii-sanepid-kontroluje>