



Ława, powiat. Inspektorzy Sanepidu kontrolują gastronomię. Nieprawidłowości nie brakuje

data aktualizacji: 2017.08.09

20 kontroli lokalnych podmiotów z branży gastronomicznej przeprowadzili inspektorzy ławskiego Sanepidu od początku wakacji do końca lipca. Lista wykrytych nieprawidłowości jest długa. Jak wskazuje Powiatowa Stacja Santarno-Epidemiologiczna, wśród przyczyn takiego stanu rzeczy jest m.in. często zmieniająca się kadra w tego typu przedsiębiorstwach i związane z tą rotacją braki w przeszkoleniu.

Można chyba zaryzykować stwierdzenie, że w okresie wakacji i nasilonego ruchu turystycznego częściej jemy poza domem. Gośćmi w restauracjach i barach serwujących jedzenie są konsumenci, ale i inspektorzy Sanepidu. Dotychczas w sezonie letnim (a dokładniej w okresie od początku tegorocznych wakacji do końca lipca) złożyli oni przedsiębiorcom z branży gastronomicznej 20 takich kontrolnych wizyt.

- Kontrole sanitarne w zakładach żywnościowo-żywnieniowych przeprowadzane są w oparciu o opracowane roczne harmonogramy kontroli, a poza planem zdarzają się kontrole interwencyjne, w tym po interwencjach konsumentów - mówi Joanna Luba z Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ławie. - Podczas kontroli sanitarnych oceniane są m.in. warunki przechowywania żywności (szczególnie nietrwałej mikrobiologicznie), segregacja asortymentowa magazynowanego i eksponowanego towaru, terminy przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości wprowadzanych do obrotu oraz wykorzystywanych w produkcji środków spożywczych, higiena pracowników mających bezpośredni kontakt z żywnością, stan higieniczno-sanitarny oraz techniczny zakładów.

Nieprawidłowości niestety nie brakowało. Wśród wykrytych niedociągnięć Joanna Luba wymienia przechowywanie środków spożywczych w warunkach niezgodnych z zaleceniami producentów, wykorzystywanie do produkcji środków spożywczych bez oznakowania, co utrudnia identyfikowalność w odniesieniu do producenta i/lub dystrybutora, brak asortymentowej segregacji w urządzeniach chłodniczych, wykorzystanie pomieszczeń i stanowisk pracy niezgodnie z przeznaczeniem, narażenie żywności na wtórne zanieczyszczenie, a tym samym konsumentów na zakażenie, niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny pomieszczeń, urządzeń, wyposażenia, niesystematycznie i niedokładnie realizowane prace porządkowe, brak aktualnej dokumentacji potwierdzającej odpowiedni stan zdrowia zatrudnionych pracowników pracujących w kontakcie z żywnością, wreszcie brak wyposażenia do higienicznego mycia i suszenia rąk przy umywalkach. Za powyższe uchybienia przedsiębiorcy zostali ukarani mandatami.

Z czego wynikają nieprawidłowości? Z praktyki inspektorów Sanepidu wynika, że jedną z przyczyn takiego stanu rzeczy jest wysoka rotacja pracowników w tej branży, a co za tym idzie - zdarzające się braki w przeszkoleniu.

- Powtarzającym się problemem w kwestii bezpieczeństwa żywności, nie tylko na terenie powiatu ławskiego, jest brak wykwalifikowanego personelu (często zmieniająca się, nieprzeszkolona kadra) i świadomości z zakresu zagrożeń i to zarówno wśród zatrudnianych pracowników, jak również wielokrotnie samych przedsiębiorców - właścicieli zakładów żywnościowo-żywnieniowych - mówi

Joanna Luba. - Bezpieczeństwo żywności wymaga zorganizowania odpowiednich warunków magazynowania, sprzedaży, produkcji i dystrybucji, ale też ciągłego nadzoru i zaangażowania w celu spełnienia obowiązujących przepisów prawa żywnościowego, a tym samym zapewnienia bezpieczeństwa konsumentów.

Źródło:

<https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/51931-ilawa-powiat-inspektorzy-sanepidu-kontroluja-gastronomie-nieprawidlowosci-nie-brakuje>