



Ława. Klient marketu na Podleśnym z bólem brzucha po wypiciu piwa... przeterminowanego o pół roku

data aktualizacji: 2018.07.05



Wakacje, upał... Wiele osób po pracy lubi odpocząć przy kuflu piwa. Ale zanim oddamy się takiej chwili relaksu, jeszcze w sklepie warto sprawdzić, czy... napój nie jest przeterminowany. Nasz Czytelnik, który kupił taki produkt w markecie na osiedlu Podleśnym w Ławie, zorientował się, że wypił przeterminowane (o kilka miesięcy!) piwo, dopiero gdy rozboleł go brzuch.

Zgłoszenie w tej sprawie otrzymaliśmy wczoraj. Ławianin w sklepie Gama na osiedlu Podleśnym w Ławie kupił butelkowego Żywca. Jak relacjonuje, po wypiciu piwa w domu rozboleł go brzuch. Zastanawiając się, co może być przyczyną dolegliwości, sprawdził datę przydatności do spożycia skonsumowanego napoju. Okazało się, że od terminu widniejącego przy oznaczeniu "najlepiej spożyć przed" minęło... kilka miesięcy.

- Wróciłem do sklepu, by poinformować o tym personel. Moje zgłoszenie nie wzbudziło tam jednak większego zainteresowania - przekazał nam Czytelnik.

Mieszkaniec udał się też ponownie do półek z piwem. Znalazł tam kolejne butelki z przeterminowaną

zawartością i wykonał zdjęcia.

Sprawę zgłosiliśmy kierownictwu spółdzielni Społem, która jest właścicielem wskazanego sklepu. Nasz rozmówca stwierdził, że od nas dowiaduje się o sprawie i zapowiedział, że zostanie wyjaśniona. Był jednak niezadowolony, że przekazujemy taką informację i stwierdził, że może szukamy sensacji.

Niestety, to nie sensacja, a fakty. Sami też dzisiaj rano byliśmy we wskazanym przez Czytelnika markecie. Nie trzeba było dużo trudu i czasu, by odnaleźć przeterminowane piwo znajdujące się w skrzynce na sali sprzedaży.

Kontrolami sklepów pod kątem dat przydatności produktów do spożycia zajmuje się Państwowa Inspekcja Sanitarna.

- Odbywają się one w oparciu o przyjęty harmonogram placówek podlegających kontroli. Jeśli napływają zgłoszenia od konsumentów, to oczywiście są one przyjmowane i weryfikowane - informuje Mariola Krajewska, kierownik nadzoru w Państwowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Iławie.

Mariola Krajewska wyjaśnia też, że do informowania konsumentów o minimalnej trwałości produktu są wykorzystywane różne oznaczenia. W przypadku produktów trwałych mikrobiologicznie są to "najlepiej spożyć przed" oraz "najlepiej spożyć przed końcem". Natomiast w przypadku produktów nietrwałych mikrobiologicznie stosuje się oznaczenie "należy spożyć do".

- Ani w jednym, ani w drugim przypadku produkty po wskazanej dacie nie powinny być wprowadzane do obrotu - dodaje kierownik nadzoru w iławskim Sanepidzie.

Za naruszenia w tym zakresie przedsiębiorcy prowadzącemu sklep grozi mandat karny. Jego wysokość zależy od skali przewinienia, w tym m.in. ilości ujawnionych przez inspektorów przeterminowanych produktów oraz tego, ile czasu minęło od daty przydatności produktu do spożycia.

Na piwie widnieje oznaczenie "najlepiej spożyć przed". Ale, jak wyjaśnia Sanepid, nie ma znaczenia, jakie dokładnie oznaczenie jest stosowane. Produkt po wskazanej dacie minimalnej trwałości po prostu nie powinien być na sklepowych półkach.



Źródło:

<https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/55116-ilawa-klient-marketu-na-podlesnym-z-bolem-brzucha-po-wypiciu-piwa-prze-terminowanego-o-pol-roku>