

Роспотребнадзор не нашел в Новосибирске шаурмячную без нарушений

26.10.2018



Под проверки, проводимые в июне-октябре этого года, попали 83 шаурмячные. И везде были обнаружены нарушения санитарных норм и требований техрегламентов.

В Роспотребнадзоре подчеркивают, что шаурму в Новосибирске делают из мяса и овощей неизвестного производства, нарушаются сроки годности и условия хранения готовой продукции, не соблюдаются требования к прохождению медосмотров, обязательной вакцинации, у торговцев шаурмой подчас нет медицинских книжек. У поваров нет подобающей одежды и одноразовых перчаток.

Состояние самих помещений также вызывает массу вопросов – отсутствует подводка воды, нет условий для обработки инвентаря и соблюдения личной гигиены, нет раковин для мытья рук, отмечают в Роспотребнадзоре.

Из 170 отобранных образцов продукции 3 шаурмы не отвечали требованиям по микробиологическим показателям. А всего из оборота изъяли и утилизировали 53 кг готовой продукции.

В итоге шести шаурмячным выписали штрафов на общую сумму в 240 тысяч рублей, четыре точки временно прикрыли, еще по шести идут судебные разбирательства. Другие отделались предписаниями об устранении нарушений.