Kontrole lodziarni w mieście. Który ze smaków w mieście smakuje ryzykiem?

data aktualizacji: 2024.07.23 autor: Łukasz Saptura

Kontrole odbywały się na przestrzeni całego sezonu letniego, obejmując zarówno stałe lokale, jak i mobilne punkty sprzedaży lodów oraz miejsca, gdzie lody są produkowane. (foto. pixabay)

Lato to czas, kiedy lodziarnie przeżywają prawdziwe oblężenie. W upalne dni mieszkańcy Skierniewic chętnie sięgają po lody, szukając ochłody i słodkiej przyjemności. W trosce o zdrowie i bezpieczeństwo konsumentów pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej przeprowadzają szczegółowe kontrole lokalnych lodziarni. Wyniki inspekcji są budujące – jak do tej pory wszystkie sprawdzone punkty spełniły surowe normy sanitarne.

Kontrole odbywały się na przestrzeni całego sezonu letniego, obejmując zarówno stałe lokale, jak i mobilne punkty sprzedaży lodów oraz miejsca, gdzie lody są produkowane. Inspektorzy szczególną uwagę zwracali na higienę personelu, czystość urządzeń i pomieszczeń, a także warunki przechowywania składników oraz gotowych produktów. Regularne kontrole sanitarne są nieodzownym elementem zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego. Wysokie temperatury latem sprzyjają rozwojowi drobnoustrojów chorobotwórczych, dlatego tak ważne jest, aby lodziarnie

przestrzegały rygorystycznych norm higienicznych. Inspekcja sanitarna, poprzez swoje działania, nie tylko dba o zdrowie konsumentów, ale także buduje zaufanie do lokalnych przedsiębiorców.

> - Kontrolujemy stan sanitarno-higieniczny zakładów, w których produkowane i sprzedawane są lody. Sprawdzamy, czy zamrażarki są w dobrym stanie technicznym i właściwie wskazują temperaturę, używając do tego własnych wzorcowych termometrów - wyjaśnia Justyna Łukasik, dyrektor Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Skierniewicach.

Inspektorzy zwracają szczególną uwagę na składniki używane do produkcji lodów. Sprawdzają, czy nie zawierają one niedozwolonych substancji oraz jakie jest ich pochodzenie. Kolejnym ważnym aspektem jest higiena personelu. Kontrolerzy oceniają, czy pracownicy przestrzegają standardów higienicznych, w tym na przykład czy mają czyste dłonie, spięte włosy i właściwe ubranie wierzchnie (robocze). W lodziarniach sprawdzany jest nie tylko ogólny porządek lokalu, ale także zwraca się dużą uwagę na terminy przydatności produktów do spożycia oraz dokumentację Dobrych Praktyk Higienicznych. Ważne jest również, jakimi środkami chemicznymi są czyszczone lady i inne elementy stykające się z żywnością.

> - W latach poprzednich zdarzały się nieprawidłowości związane ze sprzedażą lodów z automatu, w którym znajdowały się elementy trudno dostępne, przez co nie było możliwe dokładne ich wyczyszczenie. Kontrole dostarczały złe wyniki i dopiero wymiana urządzenia pozwoliła na dalszą produkcję w tym zakładzie. Wcześniej był on zamknięty - dodaje Justyna Łukasik.

[[[2055]]]

Wyniki przeprowadzonych kontroli w tym roku okazały się bardzo pozytywne. W żadnej z odwiedzonych lodziarni nie stwierdzono nieprawidłowości ani naruszeń przepisów sanitarnych. Lokale były czyste, a personel dbał o odpowiednie standardy higieny. Urządzenia do produkcji lodów oraz urządzenia chłodnicze były w dobrym stanie technicznym, a temperatura przechowywania środków spożywczych zgodna z normami. – Często chodzę na lody z dziećmi i cieszę się, że mogę to robić bez obaw o ich zdrowie – mówi Anna, jedna z mieszkanek osiedla Widok.

> – To dobrze wiedzieć, że nasze lokalne lodziarnie są tak dobrze prowadzone. Chociaż większość kontroli jest przeprowadzana przez pracowników inspekcji sanitarnej, klienci również mogą zwrócić uwagę na pewne aspekty: - Samodzielnie możemy ocenić stan techniczny urządzeń i temperaturę. Widzimy, czy osoba sprzedająca ma czyste ręce. Widać też, czy podczas nakładania lody są miękkie i czy sprzedawca z dużą łatwością je nakłada. To może dać do myślenia, że lody przechowywane są w nieodpowiedniej temperaturze - radzi Justyna Łukasik.

Jeżeli klienci zauważą jakiekolwiek nieprawidłowości, mogą zgłosić swoje podejrzenia do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Skierniewicach. Inspektorzy weryfikują zgłoszenia, co pozwala na szybką reakcję i eliminację potencjalnych zagrożeń. Spożycie lodów, które nie spełniają odpowiednich norm, może prowadzić do poważnych problemów zdrowotnych.

- Nieżyty żołądkowe i jelitowe, wymioty, biegunka, wysoka temperatura oraz bóle brzucha to główne objawy, które mogą wystąpić po spożyciu lodów o nieodpowiedniej jakości - ostrzega dyrektor Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Skierniewicach.

Kontrole sanitarne przeprowadzone przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Skierniewicach wykazały, że lokalne lodziarnie są prowadzone z zachowaniem najwyższych standardów higienicznych. Brak wykrytych nieprawidłowości to pozytywna wiadomość dla wszystkich miłośników lodów w Skierniewicach. W upalne letnie dni mogą bez obaw delektować się tymi chłodnymi przysmakami, mając pewność, że są one przygotowane i przechowywane w sposób bezpieczny i higieniczny.

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/43938-kontrole-lodziarni-w-miescie-ktory-ze-smakow-w-miescie-smakuje-ryzykiem