

Таков основной смысл нескольких обращений, поступивших в течение одной недели в Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай. Потребители недовольны качеством услуг общественного питания на туристических базах Горного Алтая. К сожалению, проверки, проводимые на основании жалоб туристов, подтверждают игнорирование санитарных норм и правил предпринимателями, оказывающими указанный вид сервиса.

Туристы, отдохавшие на территории турбазы «Глобус плюс» в Майминском районе вблизи с. Известковое в своем обращении указали, что красотами республики любовались в перерывах между многочисленными посещениями туалета.

В ходе проверки, проведенной на основании обращения потребителей, установлены множественные нарушения санитарного законодательства, которые и послужили появлению признаков отравлений у туристов.

Руководитель и персонал ООО «Омега», осуществляющий деятельность по оказанию услуг общественного питания на туристической базе «Глобус плюс», не соблюдали условия хранения сырья и готовой продукции: готовые блюда в открытом виде хранились рядом с сырым мясом, молоко (для исключения его прокисания) хранилось в замороженном виде, вместо установленной производителем температуры до + 6°C, колбасные изделия - при + 12

o

С, вместо установленной производителем температуры до + 6

o

С. Продукты, используемые для приготовления блюд, принимались без сопроводительных документов, позволяющих получить надлежащую информацию об их происхождении, качестве и безопасности. Помещения столовой не проветриваются, не оборудована приточно-вытяжная механическая вентиляция, нет вытяжки над плитами и моечными ваннами. Приготовленные блюда хранятся в жарких производственных помещениях. В производственных помещениях отсутствуют раковины для мытья рук персонала, работники руки постоянно не обрабатывают, не соблюдают правила личной гигиены.

При проведении экспертизы готовых блюд в 2-х образцах из четырех обнаружены бактерии группы кишечной палочки.

Учитывая, что выявленные нарушения представляют непосредственную угрозу для здоровья потребителей столовой, на юридическое лицо ООО «Омега» составлен протокол об административном правонарушении, который передан в Майминский районный суд для решения вопроса об административном приостановлении деятельности.

Кроме того, на директора, ответственного за осуществление контроля за соблюдением требований санитарного законодательства, наложен штраф.

Напоминаем жителям и гостям Республики Алтай, что плановые проверки предприятий и организаций проводятся Управлением Роспотребнадзора не чаще, чем один раз в 3 года. Этим пользуются недобросовестные предприниматели, которые в погоне за прибылью, не стремятся наводить порядок на своих объектах, игнорируют санитарные нормы и правила, совершенно не думают о здоровье отдыхающих. Для пресечения нарушений, не оставайтесь равнодушными, требуйте у персонала «Книгу жалоб и предложений», документы, подтверждающие качество и безопасность используемых продуктов, обращайтесь в Общественную приемную Управления Роспотребнадзора по Республике Алтай, либо оставляйте сообщение на нашем официальном сайте. На основании Вашего обращения специалисты вправе провести внеплановую проверку и принять меры по пресечению нарушений.