

Gdzie kucharek sześć, tam pacjenci głodni

24 stycznia 2016

Niesmaczne i skąpe posiłki w szpitalach i innych placówkach mają odejść w przeszłość. Za kilka tygodni ruszą wspólne kontrole Głównego Inspektoratu Sanitarnego i Inspekcji Handlowej. Mają na celu doprowadzenie do ukarania nieuczciwych firm cateringowych. GIS i Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumenta, który nadzoruje Inspekcję, właśnie podpisały porozumienie w tej sprawie.

Pod lupę wspólnych kontroli trafi docelowo ponad 9 tysięcy placówek (szpitali, szkół, domów opieki czy sanatoriów), w których zamiast stołówek o posiłki dbają firmy cateringowe. Takich firm w całym kraju jest co najmniej tysiąc.

„Inspektorzy sanitarni dbają o bezpieczeństwo żywności, to kontrole zerojedynek: truje albo nie truje” – mówi rzecznik GIS Jan Bondar. I dodaje, że współpraca z Inspekcją Handlową pozwoli sprawdzić, czy pacjenci nie są oszukiwani. „Inspekcja ma uprawnienia do kontroli jakości handlowej, do sprawdzenia, czy to, co jest deklarowane, pokrywa się z rzeczywistością”.

Dla nieuczciwych będą kary finansowe. „W szpitalach i sanatoriach, w których wykryjemy nieprawidłowości, będziemy prosić Narodowy Fundusz Zdrowia o dodatkowe kontrole” – zapewnia rzecznik.

Źródło: NowyObywatel.pl