

Niepełne talerze?

24 stycznia 2018

Inspekcja Handlowa wykryła nieprawidłowości aż u 71 proc. firm zajmujących się przygotowaniem i dostarczaniem jedzenia do placówek żywienia zbiorowego, np. szpitali, szkół, sanatoriów i domów dziecka.

O wstrząsających wynikach kontroli kilka dni temu poinformował UKOIK. Najpoważniejsze nieprawidłowości to brak informacji o alergenach, stosowanie tańszych składników, używanie przeterminowanej żywności, niehigieniczne warunki przechowywania jedzenia, zaniżane porcje oraz niezgodność jadłospisu z umowami, które firmy cateringowe zawarły ze szkołami, szpitalami lub innymi instytucjami. W jednym ze żłobków zgodnie z jadłospisem posiłek dla dzieci miał zawierać m.in. masło, kakao i sałatkę owocową z jogurtem naturalnym. Zamiast tego maluchy dostały: miks tłuszczowy, napój kakaowy typu instant i produkt jogurtopodobny.

Jak pisze portal „Business Insider”, niektóre z kontrolowanych firm próbowały uzupełniać brakujące informacje lub modyfikować jadłospisy już w czasie kontroli. Inspekcja Handlowa nałożyła mandaty o łącznej wysokości 28 tys. zł.

Źródło: NowyObywatel.pl