

Prentsa oharra

Nota de prensa



UDALAK GOGORAZI DU PRESTATUTAKO PINTXOAK ETA ELIKAGAIK BABESTU BEHAR DIRELA

Donostiako Udala, Osasun eta Ingurumen Sailaren bidez, ostalaritzako eta elikadurako establezimenduei idazki bat bidaltzen ari zaie, osasun-babeserako neurri gisa bete behar dituzten osasun-arauak gogorarazteko.

Enrique Ramos Osasun Publikoko zinegotziak adierazi duenez, helburua "kontsumorako prest dauden elikagaiak (pintxoak eta jendeari saltzeko prestatutako jakiak, esaterako) kutsadura mota guztietatik babestea da. Kovidaren krisiak aldatu egin du orain arte elikagai horiek saltzeko eta kontsumitzeko erabiltzen genuen modua, eta orain beharrezko neurriak beteko ditugu, ez ikusiarena egiten dutenak zigortuz."

Azken asteetan, Udaleko Osasun eta Ingurumen Sailak neurri horiek landu ditu sektorearekin. Donostian 200 gozotegi-okindegi ez-industrial, plater prestatu ez-industrialen 93 establezimendu, 742 taberna eta 274 jatetxe daude.

Prensa oharra

Nota de prensa

"Hainbat bilera egin ditugu ostalaritza, okindegi, gozotegi eta elikagaien sektoreko ordezkariekin. Azpimarratu nahi dut ia kasu guztietan sektorearen lankidetzaz aho batekoa dela. Jakitun dira, kontsumitzaileak ere badirelako, jendeari salduko dioten produktua babesteko neurriak hartu behar direla. Udalak badaki, era berean, babesa ez dagoela produktuen ikusgarritasunarekin lotuta, eta, horregatik, beirazko edo plastikozko beirazko edo plastikozko beira- arasa edo babes zeharrargiak ezarri ditu, erraz garbitzeko eta desinfektatzeko modukoak, produktu horiek erakusteko. "

Horrela, establezimenduek beren segurtasuna bermatzen duen edozein elementu erabili ahal izango dute beren produktuak isolatzeko: kupulak, erretilu itxiak, beira-arasak edo beste batzuk.

Pintxoek kasuan, beira-arasek alde guztiek itxita behar dituzte, zerbitzariaren aldean izan ezik, hark zerbitzatzeko baitio bezeroari eskatutako pintxoak. Beira- arasek gutxienez 20 cm-ko altuera izan behar dute, pintxoak gehiegi ez biltegitatzeko eta, horrela, pintxoak txandakatzeko. Errotazio gutxiko produktuen kasuan (surimirako arrainak, ostrak, ketuak, kontserbak...) beira hoztuak gomendatzen dira.

Era berean, establezimenduko lokalak eta elementuak garbitzeko eta desinfektatzeko neurriak gogorarazten dira, hala nola lixiba edo alkohola, xaboidun ura... ezingo dira erabili osasun-krisiak iraun arte, menu-kartak edo pintxoek zerrendak izan arte.

Apirilean eta maiatzean, Osasun eta Ingurumen Saileko udal-teknikariek 200 bisita baino gehiago egin dituzte sektoreko beste hainbeste establezimendutan: harategiak, arrandegiak, fruta-dendak, gozotegiak, itsasoz haraindiko establezimenduak, ostalaritzako lokalak, supermerkatu-kateak, Merkabugati, Bretxa, San Martin, mintzalekuak, belar-dendak, etab. Beste ehun establezimendurekin ere jarri dira harremanetan telefonoz.

"Elikaduraren sektoreak ezarritako arauak betetzen ote dituen informatzea, aholkatzea eta egiaztatzea zen helburua", adierazi du Enrique Ramosek. "Kasu gehienetan, establezimenduen jabeek informazio asko eman dute eta arauak bete dituzte. Hala ere, 5 kasutan establezimendua kautelaz ixteko agindu zen egoera konpondu arte, eta beste 12 kasutan ikuskapen-akta egin zen, kasua 24 orduan zuzendu arte".

Enrique Ramosek adierazi duenez, "Herritarrek beraiek eskatuko dute kontsumorako produktuen egoera eta babesa bermatzea. Osasun krisi honek aro berri bat ireki du, non segurtasuna, higiena eta kontrola arau izango diren".