

Prentsa oharra

Nota de prensa



EL AYUNTAMIENTO RECUERDA LA OBLIGACIÓN DE PROTEGER PINTXOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS ELABORADOS

El Ayuntamiento de San Sebastián, a través de su departamento de Salud y Medio Ambiente, está remitiendo al conjunto de establecimientos de hostelería y de alimentación, un escrito en el que se recuerdan las normas sanitarias que deben cumplir como medida de protección sanitaria.

El Concejal de Salud Pública, el socialista Enrique Ramos, ha indicado que el objetivo es “proteger de cualquier tipo de contaminación los alimentos elaborados listos para el consumo, como los pintxos o las diversas preparaciones alimentarias expuestas para su venta al público. La crisis del Covid19 ha cambiado ya la forma que tradicionalmente veníamos desarrollando para la venta y consumo de estos alimentos y ahora vamos a cumplir las necesarias medidas, sancionando a quienes hagan caso omiso de las mismas.”

En las últimas semanas, desde el departamento de Salud y Medio Ambiente del Ayuntamiento se ha venido trabajando con el sector estas medidas. En San Sebastián hay 200 pastelerías-panaderías no industriales, 93 establecimientos de platos preparados no industriales, 742 bares y 274 restaurantes.

Prentsa oharra

Nota de prensa

“Hemos mantenido diversas reuniones con representantes del sector de hostelería, panaderías y pastelerías y otros sectores alimentarios. Quiero destacar que en la práctica totalidad de los casos, la colaboración del sector es unánime. Son conscientes, porque también son consumidores, de que es necesaria la adopción de medidas que protejan el producto que van a vender al público. El Ayuntamiento es consciente, a su vez, de que la protección no está reñida con la visibilidad de los productos y por ello ha establecido las vitrinas o protecciones traslúcidas de vidrio o plástico, que sean de fácil limpieza y desinfección, para la exposición de estos productos.”

Así, los establecimientos podrán usar para el aislamiento de sus productos a la venta cualquier elemento que garantice su seguridad: cúpulas, bandejas cerradas, vitrinas u otros.

En el caso de los pintxos, las vitrinas deben ser cerradas por todos las partes salvo del lado del camarero, que será quien servirá al cliente el pintxo solicitado. Las vitrinas deben tener una altura mínima de 20 cm para evitar el excesivo almacenamiento de pintxos y promover así una rotación de los mismos. En el caso de productos de escasa rotación (pescados para surimi, ostras, ahumados, conservas..) se recomiendan vitrinas refrigeradas.

Del mismo modo, se recuerdan medidas de limpieza y desinfección de los locales y elementos del establecimiento, bien con productos como la lejía o el alcohol, agua con jabón.. no se podrán utilizar hasta que la crisis sanitaria se mantenga, cartas de menús o listados de pintxos.

Durante los meses de abril y mayo, se han llevado a cabo por parte de técnicos municipales del departamento de Salud y Medio Ambiente, más de 200 visitas a otros tantos establecimientos del sector: carnicerías, pescaderías, fruterías, pastelerías, ultramarinos, locales de hostelería, cadenas de supermercados, Merkabugati, Bretxa, San Martín, locutorios, herboristerías, etc. También se ha contactado telefónicamente con otro centenar de establecimientos.

“Se trataba de informar, asesorar y comprobar el cumplimiento de las normas establecidas por parte del sector de alimentación”, ha señalado Enrique Ramos. “En la inmensa mayoría de los casos la información por parte de los propietarios de los establecimientos y el cumplimiento de las normas han sido altos. No obstante, en 5 casos se ordenó el cierre cautelar del establecimiento hasta que subsanase la situación y en otros 12 casos se levantó acta de inspección hasta la subsanación del caso en 24 horas”.

Enrique Ramos, ha señalado que “la propia ciudadanía es la que va a exigir el perfecto estado y protección de los productos de consumo. Esta crisis sanitaria ha abierto una nueva etapa en la que la seguridad, la higiene y el control de las mismas va a ser norma”.