



ROMANIA
MUNICIPIUL ALEXANDRIA

Str. Dunarii, Nr. 139, Cod 140030, Alexandria, Judetul Teleorman
Tel. 0247 / 317732, 317733, Fax: 0247/ 317728
E-mail: primalex@alexandria.ro, Web: www.alexandria.ro

Compartiment Comunicare, Relații Publice
Nr. 20293/ 10.09.2020

Drept la replică
cu privire la articolul: ”Nereguli grave, la cantina săracilor, din Alexandria. Mâncarea este gătită printre muște și gândaci morți”, publicat în ziarul Informația de Teleorman

Urmare articolului publicat în presă cu privire la ” *Nereguli grave, la cantina săracilor, din Alexandria. Mâncarea este gătită printre muște și gândaci morți*”, constatăm faptul că, în materialul prezentat au fost introduse informații prea puțin documentate cu privire la această speță, drept urmare formulăm următorul drept la replică în vederea unei mai bune informări a cetățenilor din Municipiul Alexandria.

Potrivit celor expuse de dvs. în articolul prezentat, prin faptul că ”(...) *inspectorii din cadrul Protecției Consumatorului au constatat că nu se respectă temperatura de păstrare a produselor alimentare impusă de producător, se utilizau unele produse fără etichete care să precizeze elementele de identificare și caracterizare, hota, aparatul de aer condiționat și frigidererele erau neigienizate, la fel și geamurile sau grătarele din fier. Grav este faptul că în bucătărie se utilizau ustensile degradate, cu email sărit și urme de rugină, depozitare legumelor se făcea într-un beci insalubru, cu scări și pereți degradați, cu mucegai iar în spațiile de depozitare și în cele de gătit s-au găsit muște și gândaci morți*”, menționăm următoarele:

1. ”*nu se respectă temperatura de păstrare a produselor alimentare impusă de producător*” – precizăm că produsele la care faceți dvs. referire în articol sunt produsele congelate și nu refrigerate, potrivit cerințelor impuse de către inspectorii A.N.P.C.;
2. ”*se utilizau unele produse fără etichete care să precizeze elementele de identificare și caracterizare*” – etichetarea exista pe lada în care erau depozitate produsele și nu pe sac, potrivit cerințelor inspectorilor A.N.P.C.;

3. *"hota, aparatul de aer condiționat și frigiderul erau neigienizate"* – FALS, din cauza dezinsecției efectuate, toate insectele care intrau în contact cu substanța mureau, drept pentru care inspectorii A.N.P.C. au considerat ca fiind neigienizate. Dezinsecția și dezinsecția se fac periodic;
4. *"Grav este faptul că în bucătărie se utilizau ustensile degradate, cu email sărit și urme de rugină"* - lingurile de lemn la care faceți referire, erau afectate de buretul de sârmă iar anumite vase necesitau înlocuirea deoarece nu mai erau conforme cerințelor din cauza utilizării intense;
5. *"depozitarea legumelor se făcea într-un beci insalubru, cu scări și pereți degradați, cu mucegai iar în spațiile de depozitare și în cele de gătit s-au găsit muște și gândaci morți"* - în beciul la care faceți referire erau depozitate legume: ceapă și cartofi datorită temperaturii constante și scăzute. Mai mult de atât, legumele erau depozitate pe europaleți din lemn, în ambalaj propriu, nefiind afectați în vreun fel de umezeala ori mucegai. De asemenea, precizăm că anumite obiecte aflate în beci erau doar depozitate, nu și folosite, fiind obiecte casate.

Precizăm faptul că din cauza infiltrațiilor de apă dar și temperaturilor scăzute din beci, pereții prezentați în video au fost vizibil deteriorați, necesitând reparații dar nu afectau în niciun fel produsele depozitate, așa cum am precizat mai sus.

Soluțiile care s-au luat în urma controlului:

- dezafectarea beciului până la repararea acestuia;
- legumele au fost mutate în lădițe de plastic și depozitate în interiorul cantinei;
- vopsirea grilajelor și îndepărtarea muștelor;
- înlocuirea ustensilelor utilizate cu produse din inox;
- utilizarea caserolelor din plastic/ de unică folosință, pentru livrarea hranei la domiciliul beneficiarilor nedepasabili;
- produsele achiziționate vor fi refrigerate și nu congelate.

În urma unor atente analize pe fotografiile prezentate în materialul dvs., vă facem cunoscut faptul că noi nu deținem astfel de bucătărie iar în situația în care utilizați o altă foto, vă rugăm să precizați și sursa. O atașăm mai jos, pentru a vă simplifica verificarea și solicităm să o ștergeți din cadrul materialului publicat ori să procedați la numirea sursei foto preluate în cadrul articolului dvs..



Cât despre faptul că ”(...) La SC Transloc Prest SRL, companie locală de transport persoane, care operează rute atât în municipiul Alexandria, cât și pe raza județului Teleorman, au fost găsite la momentul controlului mașini neigienizate care erau pregătite de operare (...), menționăm că inspectorii au supus controlului în data de 03.09.2020 o singură mașină de transport persoane care nu mai funcționa încă din martie 2020 dar era parcată în incinta parcului auto. Acel autobuz nu avea asigurare auto obligatorie iar inspecția tehnică era expirată, deci nu putea circula pe drumurile publice.

În ziua imediat următoare, 04.09.2020, S.C. TRANSOLC PREST S.R.L. de comun acord cu inspectorii O.J.P.C. au convocat toți operatorii de transport persoane, în scopul efectuării controlului la toate mijloacele de transport rutier, aflate în stare de funcționare.

Precizăm, pe această cale, faptul că inspectorii au fotografiat și filmat mijloacele de transport dar nu au avut obiecții cu privire la normele igienico-sanitare.

Compartiment Comunicare, Relații Publice,
Vîrban Liliana