Наша Газета
nashagazeta.ch
Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

В кантоне Юра завелась нечистая пицца | Pizzas douteuses dans des restaurants jurassiens

Auteur: Ольга Юркина, Берн , 29.07.2011.

Не все пиццы - сочные и хрустящие, бывают и дефектные (Keystone)

95% заведений кантона, предлагающих в своем меню популярное итальянское блюдо, не прошли санитарный контроль. Хуже того: результаты анализа пиццы в лаборатории показали, что с годами ее качество и гигиена только ухудшились.

|

Sur les 21 établissements contrôlés en 2011, 20, soit 95%, n'étaient pas conformes aux règles d'hygiène.

Pizzas douteuses dans des restaurants jurassiens

Если Национальный швейцарский праздник 1 августа Вы собрались провести в кантоне Юра, славного своими природными заповедниками и сырами, лучше

воздержитесь от посещения пиццерий. Как оказалось, качество великого итальянского изобретения на границе Франции и Швейцарии оставляет желать лучшего.

95% заведений кантона Юра, предлагающих пиццу в меню, не прошли санитарного контроля в 2011 году: в 20 ресторанах из 21 проверенного продукция не соответствовала нормам гигиены. Ситуация только ухудшилась по сравнению с предыдущей проверкой в 2009 году: тогда 11 из 15 контролируемых заведений провалили экзамен.

Анализ кантональной лаборатории показал, что рестораны, провинившиеся в позапрошлом году и попавшие под проверку второй раз, нисколько не мучились совестью: из девяти заведений «черного списка» пять ничего не сделали для улучшения качества продуктов и гигиены, а еще в четыре и вовсе деградировали, - сообщает кантон Юра в коммюнике.

Если говорить о деталях, то 37% из 102 образцов, взятых на лабораторный анализ в 2011 году, не удовлетворяли принятым санитарным нормам. Чаще всего плохого качества оказывалась ветчина, за ней следовали морепродукты, тунец, грибы и артишоки. Оказалось, что данные ингредиенты проводят слишком большое количество времени при комнатной (и выше) температуре. Кроме того, качество финального продукта ухудшается из-за плохой гигиены работников ресторана и посуды, в которой блюдо готовится. Так, некоторые продукты были заражены микробами человека.

К счастью, в самой пицце все подозрительные ингредиенты подвергаются тепловой обработке при высоких температурах и не представляют собой «моментальной опасности для здоровья человека», - подчеркивается в кантональном коммюнике. Однако 6 из 102 образцов, взятых на анализ, все-таки были уличены в содержании токсинов, которые даже разогрев в печи не может обезвредить.

В интервью Швейцарскому информационному агентству ATS, сотрудник кантональной лаборатории Юры Клод Рамзейер выразил свое глубокое разочарование положением вещей в местных пиццериях. Санитарные службы кантона, не видя улучшений с 2009 года, были вынуждены принять строгие меры, чтобы насильно заставить провинившиеся рестораны исправиться.

Так, в конце года будет проведен новый внеурочный контроль, а рестораны, не соответствующие санитарным нормам, должны будут в будущем, кроме всего прочего, заказывать регулярные лабораторные анализы свежести ингредиентов за свой счет.

Рецидивисты будут строго наказаны – вплоть до запрета на производство пиццы. Однако подобная мера не воспринимается с одинаковым страхом всеми провинившимися заведениями, - подчеркнул господин Разейер. Дело в том, что в некоторых из этих ресторанов пицца – не основное блюдо меню, возможно, ей и пожертвуют. Остается вопрос, соответствуют ли нормам гигиены другие предлагаемые блюда в пойманных на пицце заведениях?

Однако возможность закрытия ресторанов, уличенных в несоблюдении норм гигиены, кантональная санитарная служба пока совершенно исключает.

Оказывается, только в случае, если нарушения норм представляют серьезную опасность для здоровья человека, заведение можно закрыть и лишить лицензии. В остальных, менее тяжелых случаях, ресторану вменяют в вину попытку «обмануть потребителя», так как от плохого качества базовых ингредиентов страдает качество блюда.

Интересно, что в остальных кантонах Швейцарии проверки на вшивость исключительно пиццы пока не проводилось. Однако результаты юрского эксперимента могут привлечь и другие санитарные службы всунуть нос в тесто и соус гордости итальянской кухни.

Статьи по теме
Овощной стандарт
Швейцарские ученые определяют поддельные продукты
В Швейцарии появится новая "здоровая" сеть пицца-фаст-фудов

Source URL: *https://nashagazeta.ch/node/12109*