
GASTRONOMIA W SKLEPACH

Treść wiadomości:

■ Jakie jest podejście inspektora sanit.-hig. do sklepów typu Żabka, w których pojawia się dosyć bogata oferta gastronomiczna typu fast-food. Kasjer zajmuje się również przygotowaniem hot-dogów, frytek, falafeli w malutkim sklepie bez zlewu, bez umywalki, bez wentylacji dedykowanej dla gastronomii.



Odpowiedź 14 – Iwona Paprzycka





Odpowiedź 14 – Iwona Paprzycka

Stanowiska gastronomiczne w obrębie sal sprzedaży sklepów sieci „Żabka” w Lublinie (zdjęcia własne):

- zlew jednokomorowy do mycia rąk i zlew jednokomorowy do mycia sprzętu pomocniczego albo – zamiennie – dwufunkcyjny zlew dwukomorowy (każda komora zlewu z osobną armaturą czerpalną),
- 1 pracownik,
- stanowisko odizolowane półścianką szklaną / plastikową od strefy ogólnodostępnej,
- cała sala sprzedaży obsługiwana jednym systemem kanałowej wentylacji mechanicznej nawiewno-wywiewnej,
- ściana przy ww. zlewach wyłożona białą glazurą, posadzka z terakoty, sufit podwieszony z kasetonów pełnych.

Odpowiedź 14 - Barbara Romanowska



