Výsledky kontrol stánků s rychlým občerstvením na letošních kulturních akcích

23.10.2024 - Jana Böhmová | Krajská hygienická stanice kraje Vysočina

Krajští hygienici v průběhu léta zkontrolovali na velkých kulturních akcích více než 60 stánků s rychlým občerstvením. Ve většině případů si vedli stánkaři dobře. U třinácti poskytovatelů rychlého občerstvení bylo shledáno porušení hygienických požadavků. Žádné závady nebyly odhalené u prodejců nápojů. V průběhu září kontroly rychlého občerstvení pokračovaly, bylo prověřeno dalších 10 provozoven.

Vnitřní vybavení stánku Zdroj: KHSV

Na letošních hudebních akcích Bernardfest, Vysočina Fest, Folkové prázdniny v Náměšti nad Oslavou, Prázdniny v Telči a Magmafest, proběhly kontroly dodržování hygienických pravidel v 60 stáncích rychlého občerstvení. U třinácti provozovatelů byly odhaleny závady. Nejčastěji se týkaly nevyhovující provozní hygieny a nezajištění vhodných skladovacích podmínek potravin. S provozovateli stánků, kde bylo při kontrole shledáno porušení hygienických podmínek, je vedeno přestupkové řízení a předpokládá se uložení správních trestů.

„Při kontrolách jsme sledovali celkovou provozní čistotu, dodržování osobní hygieny personálu, přístup k pitné vodě, zajištění toalet pro zaměstnance, možnost průběžného mytí rukou, skladovací podmínky potravin, dodržení informační povinnosti o obsažených alergenech. Prověřovali jsme původ potravin a polotovarů, ale také obaly, ve kterých jsou uloženy,“ uvádí MVDr. Soustružník, vedoucí oddělení hygieny výživy Krajské hygienické stanice kraje Vysočina (dále jen KHSV).

Uložení pokrmu v nevyhovujícím obalu Zdroj: KHSV

Často jsou kontrolou hygieniků odhaleny chyby ve zpracování dokumentace, popisující pravidla a povinnosti při prodeji občerstvení (zkráceně označováno „zásady HACCP“). Důležité je, aby dokumentace byla zpracována v rozsahu odpovídajícím dané činnosti a podle podmínek konkrétního stánku s občerstvením. Nejde jen o administrativní záležitost. Provozovatel již samotným zpracováním dokumentace prokazuje své povědomí o možných rizicích, která mohou nastat při přípravě pokrmů. A v nastavených postupech řeší, jak snížit rizika na minimum se zaměřením na ochranu zdraví spotřebitele a bezpečnost prodávaných produktů. *„Nezřídka se stane, že provozovatel neodhalí všechny rizikové situace, které mohou při výrobě pokrmů nastat. Příkladem je opomenutí zvýšení skladovací teploty při transportu potravin nebo jejich uchovávání mimo chladící zařízení, dále nezajištění bezpečné teploty hotových pokrmů před výdejem. To vše může potraviny i hotové pokrmy znehodnotit a ohrozit tak zdraví konzumentů,“* uvádí příklady Bc. Jana Krupková z oddělení hygieny výživy KHSV.

Měření teploty hotového pokrmu Zdroj: KHSV

Uložení polotovaru v chladu a označení datem spotřeby Zdroj: KHSV

K zajištění celkové dobré úrovně kulturní akce, ať festivalu, koncertu nebo pouti, je podstatná komunikace mezi pořadatelem akce a krajskou hygienickou stanicí. Ideální je, když organizátoři již při přípravě akce dopředu s hygieniky konzultují, jak nejlépe zajistit vhodné podmínky jak pro stánkaře, tak návštěvníky. Nedostatky se v průběhu akce jen těžko odstraňují.

http://www.khsjih.cz/tiskove-zpravy/cteni/125-vysledky-kontrol-stanku-s-rychlym-obcerstvenim-na-let

osnich-kulturnich-akcich