

Jak dopadly kontroly stánkového prodeje občerstvení na letních hudebních festivalech

12.9.2023 - | Krajská hygienická stanice kraje Vysočina

Krajská hygienická stanice kraje Vysočina (KHSV) pravidelně kontroluje stánky s rychlým občerstvením.

Obzvláště tam, kde se setkává větší množství návštěvníků, například na hudebních festivalech, kulturních akcích, velkých poutích, sportovních utkáních, koupalištích nebo v kempech. Od začátku května až do konce prázdnin hygienici provedli celkem 188 kontrol stánků rychlého občerstvení. Nedostatky byly zjištěny u 38 provozovatelů.

Každoročně v letní sezóně krajští hygienici kontrolují stánky s rychlým občerstvením, zda jsou dodržovány podmínky provozní a osobní hygieny a zásady správné výrobní a hygienické praxe. *„Jen od května do konce prázdnin jsme zkontrolovali 66 provozoven mobilních stánků a 122 pevných stánků, kde jsou nabízeny pokrmy nebo nápoje. Porušení hygienických pravidel bylo zjištěno u 38 poskytovatelů rychlého občerstvení nabízejících teplá jídla, sladké pokrmy a nápoje,“* uvádí Mgr. Zdeněk Novotný, ředitel Odboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání KHSV.

Letošní kontroly proběhly také na velkých hudebních festivalech v kraji. Na jihlavském Vysočina Festu hygienici z Odboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání (HVaPBU) zkontrolovali 17 stánků nabízejících pokrmy. Osm z nich bylo bez závad. *„U několika stánků jsme zjistili, že nebyla provedena jejich registrace na KHSV. Další závady spočívaly například v nezajištění sledovatelnosti produktů, tedy historie surovin používaných k přípravě pokrmů. Ve stáncích chyběla informace o alergenech obsažených v pokrmech. Obsluha neměla povědomí o vytvoření dokumentu vycházejícího z principů HACCP,“* představuje odhalené závady Kamila Urbanová za HVaPBU. Tento dokument je významný z důvodu popsání rizika při manipulaci s potravinami a pokrmy, aby nemohlo (například nesprávným zacházením s potravinami) dojít k jejich vzájemné kontaminaci a ohrožení zdraví spotřebitele infekčním onemocněním. Provozovna takový dokument musí mít zpracovaný a personál s ním musí být vždy seznámen a postupovat podle něj. *„Provozovatelům pěti stánků byla v přestupkovém řízení uložena pokuta,“* doplňuje informaci Urbanová.

Na konci července hostila Světlá nad Sázavou akci Sázavafest. Krajští hygienici se tady zaměřili na stánky nabízející například teplé pokrmy, pizzu, langoše, burgery, bramboráky, hranolky, klobásy, palačinky nebo ovoce v čokoládě. A nechyběly ani teplé a studené nápoje. *„Při našich kontrolách bylo odhaleno několik nedostatků. Některým provozovatelům chyběly zásadní dokumenty, proto byli vyzváni k jejich doložení. V několika případech jsme zjistili neúplné označení pokrmů o obsažených alergenech. Dvakrát byl používán nesprávný postup při rozmrazování polotovarů. Také došlo jedenkrát ke klamání spotřebitelů, když na přípravu pizzy byl používán jiný druh sýra, než který byl deklarován v nabídce. Ve třech uvedených případech provozovatelé provedli okamžitá nápravná opatření a zjištěná pochybení byla řešena domluvou. V dalších třech případech bylo přikročeno k uložení peněžitých sankcí,“* říká Jana Krupková z HVaPBU.

Klamání spotřebitele, původně deklarován jiný sýr, než jaký byl použit

Také Prázdniny v Telči byly cílem hygieniků. Provedli tady 9 kontrol stánků s občerstvením. Průběh kontrol popisuje za HVaPBU Pavla Musilová: *„Osm kontrol proběhlo ve stáncích, které jsou provozovány na této akci pravidelně. Zmíněné stánky byly napojeny na veřejný vodovod a byl zajištěn přístup k pitné vodě. Jejich provozovatelé mají dlouholeté zkušenosti a nezbytné znalosti.“* U

devátého kontrolovaného stánku ale kontroloři zjistili celou řadu pochybení a provozovateli byla uložena pokuta. „Jednalo se o nově umístěný stánek, kdy neproběhla jeho povinná registrace. Provozovatel taktéž nezajistil vytvoření dokumentu postupů založených na zásadách HACCP. Chybělo i označení pokrmů o alergenech a viditelné upozornění o zákazu prodeje alkoholických nápojů osobám mladším 18 let,“ uvádí Musilová. „V provozovně nebylo k dispozici odpovídací zařízení a vybavení pro zajištění provozní hygieny. Dále chyběly doklady k nabízeným teplým pokrmům. Závady byly provozovatelem řešeny bezodkladně, nicméně mu byla vyměřena finanční sankce,“ říká Pavla Musilová. „Pokud by provozovatel svůj záměr konzultoval předem, případně včas svou činnost oznámil, mohl závadám i následnému správnímu trestu předejít. Proto vždy novým provozovatelům doporučujeme svůj záměr, otevřít si stánek s rychlým občerstvením, s námi konzultovat a poradit se dopředu,“ doplňuje svou kolegyni Zdeněk Novotný.

I samotný zákazník by si měl všimnout, v jakém prostředí je občerstvení připravováno a podáváno. Když je stánek průběžně uklízený, pracovní plocha a pomůcky jsou čisté, personál má neznečištěný pracovní oděv, na zemi nejsou poházené odpadky, to vše mnohé napoví o výsledné kvalitě a hygienické nezávadnosti nabízeného jídla, pití či zmrzliny.

Kontrola výrobků při stánkovém prodeji

Mimo kontrol stánků s občerstvením jsou prováděny na podobných akcích i kontroly zaměřené do oblasti předmětů běžného užívání. Příkladem je například ověření používání plastových obalů na jednorázové použití jako kelímky nebo brčka. Dále KHSV hodnotí předměty, které jsou nabízeny ve stánkovém prodeji. Kontrolují se třeba výrobky pro styk s potravinami, zejména keramika nebo dřevěné pomůcky do kuchyně, jestli splňují hygienické předpisy a nemohou poškodit zdraví spotřebitele. Dalším kontrolovaným sortimentem jsou kosmetické přípravky, jejich správné označování, případně zda neobsahují zakázané látky.

<https://www.khsjih.cz/tiskove-zpravy/cteni/53-jak-dopadly-kontroly-stankoveho-prodeje-obcerstveni-na-letnich-hudebnich-festivalech>