

Hygienici na Vysočině kontrolovali rychlé občerstvení u sjezdovek

30.1.2024 - Jana Böhmová | Krajská hygienická stanice kraje Vysočina

Krajská hygienická stanice kraje Vysočina (KHSV) provádí průběžné kontroly stravovacích služeb v celém regionu. V lednu zkontrolovala provozovny nabízející stravovací služby u sjezdovek. Výsledky dopadly ve většině případů dobře. Nebyla shledána závažná pochybení. V této lyžařské sezóně bylo v Kraji Vysočina zatím zkontrolováno devět provozoven poskytujících občerstvení při zimní rekreaci.

Hygienici zjišťovali dodržování provozní hygieny, osobní hygieny obsluhujícího personálu, způsob nakládání s potravinami a vydávání hotových pokrmů a nápojů i plnění informační povinnosti provozovatelů. Bylo také kontrolováno používání jednorázových obalů na nápoje bez obsahu zakázaných plastů.

Označení kelímku, produkt obsahující plasty

V okrese Jihlava byla zkontrolována stravovací zařízení u tří sjezdovek. „V jednom případě jsme odhalili, že vratné nádobí nebylo udržováno v čistotě, nebylo dobře umyté, případně vyleštěné. Na kávových šálcích a miskách byly například zaschlé kávové skvrny a drobečky. Plocha, na které stál kotlík s polévkou, byla špinavá. V zásobníku na příbory i kotlíku byla zaschlá tekutina a drobky. Provozovateli byla udělena bloková pokuta,“ popisuje Pavla Musilová z jihlavského oddělení hygieny výživy a předmětů běžného užívání (HVaPBU).

Na Žďársku proběhla kontrola tří provozoven stravovacích služeb při zimních sportovištích. „Jeden z provozovatelů byl sankcionován, protože v místě prodeje pokrmů a nápojů nebyla viditelně zpřístupněna informace o přítomnosti látek způsobujících alergie, i když podávané pokrmy alergeny obsahovaly. V ostatních případech, pokud se vyskytly drobnější nedostatky, byly s provozovateli řešeny na místě domluvou a obratem odstraněny,“ říká Bc. Jana Krupková, vedoucí oddělení HVaPBU Žďár nad Sázavou, Havlíčkův Brod a Pelhřimov. „Na Pelhřimovsku bylo zkontrolováno jedno bistro, poskytující občerstvení pro lyžaře. Tady jsme zjistili, že v chladícím zařízení chybí teploměr. Ten má význam pro kontrolu správně nastavené teploty k uložení potravin. Pochybení bylo napraveno obratem. V okrese Havlíčkův Brod byly kontroly podrobeny dvě provozovny. V jednom místě nebylo poskytováno občerstvení. Ve druhém případě kontrola neodhalila žádné nedostatky,“ doplnila informaci Jana Krupková.

Občerstvení u lyžařských vleků a lanovek na Vysočině fungují povětšinou již mnoho let a jejich činnost zajišťují titíž provozovatelé. Snaží se, aby bylo z hygienického hlediska vše v pořádku. Z těchto důvodů jsou zjištěná pochybení spíše drobnějšího charakteru. „Vždy je nutné, aby provozovatel svůj personál, například brigádníky, náležitě poučil, jak udržovat vše v čistotě a pořádku. Jaká pravidla je třeba na pracovišti, kde se manipuluje s potravinami a nápoji, dodržovat. Tím se vyhne nedostatkům a případným pokutám,“ uvádí MVDr. Petr Soustružník, vedoucí oddělení HVaPBU Jihlava a Třebíč.

<https://www.khsjih.cz/tiskove-zpravy/cteni/80-hygienici-na-vysocine-kontrolovali-rychle-obcerstveni-u-sjezdovek>