

Výsledky kontrol stánků rychlého občerstvení na vánočních trzích

21.12.2023 - Jana Böhmová | Krajská hygienická stanice kraje Vysočina

Krajská hygienická stanice kraje Vysočina (KHSV) provedla na vánočních trzích kontroly stánků s rychlým občerstvením. Výsledky byly dobré. Všech 27 zkontrolovaných provozoven vyhovělo hygienickým podmínkám.

„I v letošním roce jsme před vánočními svátky kontrolovali stánky rychlého občerstvení, kde si zákazníci mohli vybrat teplá jídla, sladké pokrmy, horké alkoholické i nealkoholické nápoje,“ uvádí Mgr. Zdeněk Novotný, ředitel Odboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání KHSV. *„S výsledky letošních kontrol na vánočních trzích jsme spokojeni, protože, až na některá drobná pochybení, která byla okamžitě odstraněna, všichni provozovatelé splnili hygienické podmínky prodeje rychlého občerstvení,“* doplnil Novotný.

Hygienici na všech místech zjišťovali dodržování provozní hygieny, osobní hygieny obsluhujícího personálu, způsob nakládání s potravinami a vydávání hotových pokrmů a nápojů a také informační povinnosti provozovatelů. Při stánkovém prodeji je také kontrolováno používání jednorázových obalů na nápoje bez obsahu zakázaných plastů.

V Třebíči proběhly kontroly v průběhu vánočního trhu dne 14. prosince. **„V zimním období je pro provozovatele stánků zajištění mytí rukou vždy složitější než v létě. Tekoucí vodu ještě doplňují dezinfekčními vlhčenými ubrousky,“** popisuje úskalí zimního stánkového prodeje MVDr. Petr Soustružník, vedoucí oddělení hygieny výživy a předmětů běžného užívání (HVaPBU) Jihlava a Třebíč.

V Havlíčkově Brodě, Žďáře nad Sázavou a Humpolci bylo zkontrolováno dohromady 16 stánků. Při stánkovém prodeji se provozovatelé snaží, aby příprava občerstvení byla co nejjednodušší a zároveň splňovala hygienické podmínky. Používá se balená pitná voda, instantní či opracované suroviny jako oloupané brambory. I v zimě je vždy třeba dbát na předepsanou výdejní teplotu pokrmů. **„V Humpolci byl kontrolován i stánek s nabídkou veganských pokrmů - gulášové polévky z fazolí a brambor a zeleninového rizota. Pokrmy byly vyrobené v kamenné provozovně a ve stánku pouze vydávány,“** uvádí příklad z praxe Bc. Jana Krupková, vedoucí oddělení HVaPBU Žďár nad Sázavou, Havlíčkův Brod a Pelhřimov. Některé stánky (přívěsy) bývají velmi dobře vybaveny zařízením pro přípravu občerstvení, chladicím zařízením, tekoucí teplou vodou, dřezy i myčkou nádobí. **„Při kontrolách stánků s prodejem alkoholických nápojů vždy ověřujeme také dodržování povinnosti označení stánku zákazem prodeje alkoholických nápojů osobám mladším 18 let,“** doplnila Jana Krupková.

I na jihlavském náměstí v rámci vánočních trhů probíhaly kontroly rychlého občerstvení. Nabídka je tady opravdu pestrá od svařeného vína, punče a kávy nebo čaje, po trdelníky, palačinky, bramboráky, pečené maso a klobásy, halušky a masové směsi. **„Při zimních trzích za studeného počasí je snazší skladování potravin podléhajících zkáze. Naopak obtížné je hotové pokrmy udržet při správné servisovací teplotě. Buď provozovatel stánek vybaví ohřívacím zařízením, nebo připravuje jídlo přímo pro konkrétního zákazníka. Není možné například bramboráky nasmažit dopředu a poté je vychladlé nabízet strávníkovi,“** vysvětluje Pavla Musilová z jihlavského oddělení HVaPBU.

„Na základě dlouhodobých zkušeností doporučujeme organizátorům akcí, na kterých bude

nabízeno občerstvení pro veřejnost, aby se dopředu spojili s místně příslušnou hygienickou službou. Ať už připravují vánoční trh, hudební festival, sportovní akci nebo pouť,“ radí Zdeněk Novotný. Hygienici organizátorovi poradí, jaké podmínky je třeba stánkařům zajistit a také čeho se případně vyvarovat. ***„Pokud organizátor pronajímá prodejcům své stánky, bylo by dobré, aby byly zařízeny nejzákladnějším vybavením, jako je omyvatelná plocha pro přípravu pokrmů, základní úložné prostory pro uchovávání potravin, jednoduché umyvadlo pro mytí rukou,”*** doplňuje doporučení Novotný. Stánky s občerstvením napojit na přívod tekoucí pitné vody a pro potravináře zajistit přístup na oddělené toalety. Na místě konání akce by měl být dostatek odpadních nádob, které jsou pravidelně vyváženy.

V roce 2023 provedla KHSV více než 90 kontrol mobilních stánků s rychlým občerstvením.

<https://www.khsjih.cz/tiskove-zpravy/cteni/73-vysledky-kontrol-stanku-rychleho-obcerstveni-na-vanocnich-trzich>