

Průběžné výsledky kontrol stravovacích služeb na Mistrovství světa v biatlonu

14.2.2024 - Jana Böhmová | Krajská hygienická stanice kraje Vysočina

Krajská hygienická stanice kraje Vysočina (KHSV) sleduje v průběhu světového šampionátu v biatlonu v Novém Městě na Moravě kvalitu zde poskytovaných stravovacích služeb.

Jsou určeny jak fanouškům, tak závodníkům, jejich doprovodným týmům, novinářům i organizátorům závodů včetně velkého množství dobrovolníků. Vysočina Arénou, kde se závody konají, denně projde více než 20 tisíc osob. Doposud bylo zkontrolováno 16 provozovatelů stánku s rychlým občerstvením a tři cateringové společnosti. Průběžné výsledky kontrol poskytovatelů stravování jsou velmi dobré. Případné drobné nedostatky jsou obratem odstraněny na místě. Kontroly budou pokračovat až do skončení mistrovství světa.

Stravování je v areálu závodistiště zajištěno třemi cateringovými společnostmi, které poskytují teplé pokrmy, studenou kuchyni a nápoje závodníkům a jejich týmům, organizátorům akce spolu s dobrovolníky, VIP návštěvníkům a zástupcům médií. Pro fanoušky je stravování, včetně nápojů, zajištěno v několika desítkách moderních mobilních stánků. Většinou jsou zde v nabídce teplé pokrmy jako hamburgery, halušky, bramboráky, guláš, pizza, masové směsi apod. Využívány jsou velmi často polotovary či pokrmy připravené v kamenných provozovnách, dovezeny zchlazené a na místě výdeje jsou tepelně upraveny na požadovanou teplotu. Ve stáncích jsou nabízeny také regionální pokrmy a uzenářské výrobky.

„Do dnešního dne jsme zkontrolovali provoz tří cateringových společností, které mají k dispozici moderní zázemí přímo v budovách závodistiště. Pokrmy jsou sem dováženy zchlazené, na místě v konvektomatech regenerovány a distribuovány do několika výdejních míst. V těchto provozech byly všechny kontrolované hygienické oblasti bez závad,“ uvádí Hana Koudelová z oddělení hygieny výživy a předmětů běžného užívání KHSV ve Žďáře nad Sázavou. *„K dnešnímu dni jsme zkontrolovali také 16 provozovatelů stánkového prodeje. Nedostatky zatím zjištěny nebyly. Odhalili jsme jen jednu drobnější závadu, kdy v provozovně chybělo označení zákazu prodeje alkoholických nápojů osobám mladším 18 let. Chyba byla obratem odstraněna. Rádi konstatujeme, že doposud zkontrolované stánky jsou na velmi dobré hygienické úrovni,“* doplňuje Koudelová.

Hygienici se zaměřují na dodržování provozní hygieny, jako čistoty pracovních ploch, používaných pomůcek a nástrojů, pracovního oděvu a důsledné hygieny rukou. Kontrolováno je i řádné uskladnění potravin a také, zda je obsluhující personál řádně poučený, jaké musí dodržovat postupy při zpracování a prodeji pokrmů, aby nesprávnou manipulací s potravinami nedocházelo k jejich kontaminaci. Dalším bodem kontroly je správné uložení potravin, doba jejich použitelnosti a kontrola zdravotní nezávadnosti používaných jednorázových obalů na nápoje či pokrmy.

Ještě před zahájením samotného mistrovství světa bylo v souvislosti s biatlonovými závody v měsících prosinec 2023 a leden 2024 zkontrolováno v okolí Nového Města na Moravě 6 ubytovacích zařízení s restaurací. *„Pouze v jedné restauraci jsme nařídili likvidaci prošlých potravin a provozovateli byla udělena finanční sankce. S výsledky kontrol jsme jinak spokojeni, protože ostatní stravovací zařízení byla bez závad,“* popisuje Mgr. Tereza Poulová, ze žďárského oddělení hygieny výživy a předmětů běžného užívání. *„V kontrolách stravovacích zařízení v areálu biatlonových závodů budeme samozřejmě pokračovat až do skončení šampionátu,“* říká Poulová.

<https://www.khsjih.cz/tiskove-zpravy/cteni/84-prubezne-vysledky-kontrol-stravovacich-sluzeb-na-mist>

[rovstvi-sveta-v-biatlonu](#)