

Krajští hygienici kontrolovali podmínky stravování při Světovém poháru v biatlonu v Novém Městě na Moravě

30.1.2026 - Jana Böhmová | Krajská hygienická stanice kraje Vysočina

Světový pohár v biatlonu se minulý víkend konal tradičně ve Vysočina aréně v Novém Městě na Moravě. Krajští hygienici v rámci této významné sportovní události kontrolovali stravovací zařízení, která denně obsloužila několik tisíc strávníků. V rámci provedených kontrol 22 provozovatelů poskytujících stravovací služby nebyly zjištěny žádné závažné hygienické nedostatky.

V průběhu konání SP hygienici kontrolovali dodržování hygienických podmínek nabízených stravovacích služeb, a to zejména dodržování provozní a osobní hygieny, uskladnění potravin, dobu jejich použitelnosti a doložení jejich historie a také zpracování dokumentace pro identifikaci a kontrolu rizika zdravotní nezávadnosti potravin, tzv. HACCP. *„Zásadní je čistota pracovních ploch, používaných pomůcek a nástrojů, nošení pracovního oděvu a důsledná hygiena rukou. Kontrolujeme také řádné uskladnění potravin a zjišťujeme, zda je obsluhující personál řádně poučený o správných postupech při zpracování a prodeji pokrmů. Nesprávnou manipulací s potravinami může dojít k jejich kontaminaci a ohrožení veřejného zdraví,“* vysvětluje MVDr. Petr Soustružník, vedoucí oddělení hygieny výživy Krajské hygienické stanice kraje Vysočina (KHSV).

Zkontrolováno bylo celkem 22 provozovatelů. Jednalo se o dvě cateringové společnosti a také stánkové prodejce. Celkem proběhla kontrola u tří desítek výdejních míst pokrmů a nápojů.

Stravování je v areálu závodistiště zajištěno cateringovou společností, která poskytuje teplé pokrmy, studenou kuchyni a nápoje závodníkům a jejich týmům, organizátorům akce spolu s dobrovolníky, VIP návštěvníkům a zástupcům médií. Pro fanoušky v areálu Vysočina arény je stravování, včetně poskytování nápojů, zajištěno v několika desítkách mobilních stánků. Většinou jsou zde v nabídce teplé pokrmy jako hamburgery, grilované klobásy, bramboráky, langoše, guláš, masové směsi apod. Využívány jsou převážně polotovary či již hotové pokrmy. Tyto jsou dováženy ve zchlazeném stavu a na místě výdeje tepelně upraveny. Stravování pro veřejnost ve velkém „Public stanu“ mimo areál Vysočina arény zajišťovala jako již tradičně druhá cateringová společnost. Ta nabízela klobásy, grilované kuře, jeden druh polévky, smažený sýr, řízek, hranolky, trhané maso, pizzu a nápoje.

Kontrolami nebyly zjištěny žádné závažné hygienické nedostatky. Poskytování stravovacích služeb všem strávníkům, tedy jak fanouškům, závodníkům, jejich doprovodným týmům, novinářům, tak i organizátorům závodů či dobrovolníkům, bylo na dobré úrovni.

Pouze ve třech případech nebyla ve stánku s občerstvením na viditelném místě vyvěšena tabulka o zákazu prodeje alkoholických nápojů osobám mladším 18 let či informace o obsažených alergenech v nabízených potravinách. Po upozornění byla tato pochybení personálem obratem odstraněna.

Hygienici ještě před zahájením programu SP s hlavním organizátorem projednali opatření k posílení ochrany zdraví účastníků akce s ohledem na zvýšený výskyt virové hepatitidy A. *„Mimo jiné bylo s organizátorem akce dohodnuto, že ve stravovacích zónách budou umístěny tzv. dezinfekční staničky, aby si strávníci mohli před začátkem konzumace vydezinfikovat ruce a dále vyvěšeny edukační letáky s informacemi o hygienickém mytí rukou a o ochraně před virovou hepatitidou A, které byly zavěšeny v blízkosti WC a stravovacích zón,“* popisuje Hana Koudelová z územního pracoviště KHSV ve Žďáře

nad Sázavou.

Umístění informačních letáků o virové hepatitidě A, Zdroj: KHSV

Bc. Jana Böhmová, tisková mluvčí KHS kraje Vysočina, e-mail: tisk@khsjih.cz, tel. 604 699 678

<https://www.khsjih.cz/tiskove-zpravy/cteni/191-krajsti-hygienici-kontrolovali-podminky-stravovani-pri-svetovem-poharu-v-biatlonu-v-novem-meste-na-morave>