Co ukázaly kontroly stravovacích služeb na Žďárské pouti a na závodech horských kol

30.5.2024 - Jana Böhmová | Krajská hygienická stanice kraje Vysočina

V minulých dnech se na Žďársku uskutečnily dvě významné události, Svatojánská pouť ve Žďáře nad Sázavou a Závod Světového poháru v cross country na horských kolech v Novém Městě na Moravě.

Tradičně sem přichází velký počet návštěvníků. Krajští hygienici se proto na těchto akcích zaměřili na kontroly poskytovatelů stravovacích služeb, kteří nabízeli účastníkům širokou škálu pokrmů a nápojů. Na základě výsledků kontrol lze konstatovat, že stánky s občerstvením i cateringové služby měly dobrou úroveň.

V rámci Žďárské pouti byla provedena kontrola 41 provozovatelů stánků s občerstvením. Někteří provozovatelé měli dva nebo tři stánky nebo pojízdné přívěsy, proto bylo celkem zkontrolováno okolo 50 provozoven. Kontrolováno bylo řádné uskladnění potravin, dodržování provozní i osobní hygieny, jako je čistota pracovních ploch, používaných pomůcek, pracovního oděvu i hygiena rukou. Dalším bodem kontroly bylo plnění povinností dle zákona o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek. *„Zjištěny byly drobné nedostatky v označování alergenů v nabízených pokrmech, které byly řešeny domluvou a na místě odstraněny. Pouze v jedné provozovně s občerstvením jsme zjistili, že nebyla udržována v čistotě a dobrém stavu. Za nedostatky v oblasti provozní hygieny jsme na místě provozovateli uložili sankci,“* popisuje výsledky kontrolní akce Hana Koudelová ze žďárského oddělení odboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání KHS kraje Vysočina.

Ve Vysočina aréně v Novém Městě na Moravě se v termínu od 22. 5. 2024 do 26. 5. 2024 konal závod horských kol UCI MTB World Cup. V areálu zajišťovala stravování jedna cateringová společnost. Strávníci, cca 1000 osob za den, byli z řad pořadatelů, médií a VIP hostů. Stejná společnost zajišťovala také stravování pro veřejnost v mobilních stanech, kde byl nabízený sortiment od guláše přes halušky, ovocné knedlíky či grilovaný hermelín. Používány byly zchlazené nebo zmrazené polotovary, které byly na místě regenerovány. Zákazníkům byly dále poskytovány nápoje a doplňkový sortiment. V prostoru pro veřejnost byl i jeden stánek s prodejem trdelníků. *„Ve všech provozovnách stravování jsme ve Vysočina aréně dne 24. 5. 2024 provedli hygienické šetření. Provozovatelé stravovacích služeb měli zajištěno odpovídající zázemí a u žádné provozovny nebylo zjištěno porušení potravinového práva,“ doplňuje Koudelová.*

KHS kraje Vysočina (KHSV) provádí v průběhu letní sezóny kontroly provozoven rychlého občerstvení na poutích, venkovních koncertech, festivalech, v kempech i na koupalištích. Sleduje také kvalitu nabízené točené zmrzliny.

Výsledky kontrol stravovacích zařízení lze sledovat také na webových stránkách KHSV.

https://www.khsjih.cz/tiskove-zpravy/cteni/104-co-ukazaly-kontroly-stravovacich-sluzeb-na-zdarske-pouti-a-na-zavodech-horskych-kol