

V Liberci 29. července 2024

Tisková zpráva

KONTROLY STÁNKŮ S OBČERSTVENÍM NA HUDEBNÍM FESTIVALU

V době zahájení hudebního festivalu Benátská! v Liberci provedli zaměstnanci odboru hygieny výživy KHS LK kontroly stánků s prodejem nebo přípravou pokrmů, včetně jejich zázemí. Jejich účelem bylo ověření správného nastavení systémů zaměřených k prevenci vzniku alimentárních onemocnění.



U všech stánků kontrolovali nejen technologii přípravy pokrmů, ale především skladování polotovarů určených pro přípravu pokrmů, dále čistotu stánku, osobní hygienu personálu, dokumentace HACCP, informace o alergenech pro zákazníky, zásobování pitnou vodou, a používání jednorázových gastro obalů určených pro výdej pokrmů.

Státní zdravotní dozor provedli v celkem ve 27 stáncích – veškeré kontrolované stánky byly zaměřené na prodej hotových pokrmů (sladké vafle, hamburgery, asijské pokrmy, tortilly, kebab, langoše, grilované klobásky, grilované selátko, smažené hranolky, obložené bagety, smažené brambůrky, zmrzlina...).

„Zjištěné nedostatky v podobě neoznačených rozpracovaných polotovarů, které nebyly vhodným způsobem označeny datem výroby a datem spotřeby, konkrétně masový polotovar učený na grilování a kynuté těsto na trdelník, a dále porušení teplotního řetězce stanoveného výrobcem, který potravinu vyrobil, dodatečně zamrazené klobásky, budeme se třemi provozovateli řešit ve správním řízení,“ popisuje Mgr. Alena Patková, pověřená řízením odboru hygieny výživy předmětů běžného užívání.

K přípravě pokrmů byla v době kontroly používána originálně balená pitná vody, od které byly předloženy nabývací doklady.

Pitná voda na mytí rukou pro obsluhu stánku byla zajištěna u všech stánků, podle druhu stánku různým způsobem, a to buď barelem s kohoutkem a odtokem do kbelíku, nebo přímo džezem s napojením na barel s vodovodní baterií a výpustí do sběrného barelu na odpadní vodu. Možnost doplnění pitné vody bylo zajištěno v průběhu akce z vodovodního řádu. U každého barelu na mytí rukou bylo k dispozici mýdlo na mytí rukou a papírové utěrky.

WC pro personál potravinářských stánků bylo umístěno v dostatečném množství, kdy na 4 stánky byla vyčleněna 1 toaleta.

Zuzana Balašová
tisková mluvčí KHS LK