

V Liberci 5. ledna 2026

TISKOVÁ ZPRÁVA

KONTROLY ADVENTNÍCH TRHŮ

V období adventu zkontrolovali zaměstnanci KHS LK v rámci Libereckého kraje **14 jednorázových stánků s občerstvením po celém Libereckém kraji**. V jednom ze stánků bylo shledáno pochybení v oblasti osobní hygieny a skladování polotovaru, za což bude následovat uložení pokuty.

Ve stáncích se nabízel standardní především jednoduchý sortiment typu rychlého občerstvení – trdelník, smažené hranolky a langoše, grilované klobásy, párky v rohlíku, grilovaný hermelín, maso na grilu, buřty na pivo, farmářské brambory, bramboráčky, nápoje teplé i studené, alkoholické i nealkoholické.

„Můžeme říci, že provozovatelé plnili povinnost vyplývající z požadavků na prodejní stánky, tedy aby zázemí stánků, pracovní plochy a povrchy přicházející do styku s potravinami byly udržovány v řádném stavu a snadno čistitelné, potraviny byly při vystavování a manipulaci chráněny před jakoukoli kontaminací a uchovány za odpovídajících podmínek dle svého charakteru v chladicích zařízeních nebo naopak v termoboxech a v zakrytých nádobách. Měli hygienickým způsobem zajištěnou pitnou vodu pomocí zásobníků s výtokovým kohoutem. Obsluha stánků měla zajištěno v dostupné vzdálenosti od místa stánkového prodeje vhodné zařízení pro udržování odpovídající osobní hygieny,“ popisuje Mgr. Alena Patková, ředitelka odboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání KHS LK. *„S ohledem na charakter podávání pokrmů do jednorázových obalů jsme také kontrolovali dodržování zákazu používání vybraných plastových výrobků na jedno použití, dále umístění pro spotřebitele viditelného textu zákazu prodeje alkoholických nápojů osobám mladším 18 let a informace o výskytu látek použitých při přípravě pokrmů způsobujících alergii či nesnášenlivost.“*

Provozovatel potravinářského podniku je povinen v místě prodeje viditelně zpřístupnit snadno čitelnou informaci o výskytu látek způsobující alergie nebo nesnášenlivost, která byla použita při přípravě pokrmů. Tato informace se týká pokrmů i nápojů. Musí být vždy aktuální a zohledňovat možné změny surovin, receptur nebo doplňkových součástí pokrmů, obzvláště např. u teplých kávových či čokoládových nápojů, kde jsou součástí přízdoby v podobě sušenek nebo různé druhy posypů. Není-li tato informace uveřejněna formou číselných kódů s odkazem na jmenný seznam přímo v menu musí být přítomna snadno čitelná informace „Informaci o výskytu konkrétních alergenů v pokrmu žádejte u obsluhy“.

Dalších 10 stánků s kosmetikou, výrobky pro děti do 3 let a výrobky pro styk s potravinami zejména s keramikou zaměstnanci KHS LK zkontrolovali **z pohledu ověření správnosti příslušné dokumentace a značení dozorovaných výrobků**. V průběhu kontrol nebyly zjištěny nedostatky, nicméně některým výrobcům či prodejcům běží lhůta k doložení nabývacích dokladů, zpráv o bezpečnosti výrobků nebo prohlášení o shodě výrobků, které v době kontroly neměli při sobě k předložení.

Zuzana Balašová
tisková mluvčí KHS LK

