

Bezpečnost potravin na akci Štěrkovna Open Music 2026

Dne 23. července 2026 provedli pracovníci orgánu ochrany veřejného zdraví v rámci státního zdravotního dozoru kontrolu na kulturní akci Štěrkovna Open Music. Byla provedena kontrola přibližně 30 stánků s občerstvením a nápoji. Festivalu se zúčastnilo přibližně 50 provozovatelů potravinářských podniků.

Nabídka občerstvení byla pestrá a zahrnovala zejména burgery, kebab, gyros, tacos, tortilly, nudlové pokrmy, bramborové placky a spirálky, langoše, grilované klobásy, uzenou kýtu, asijské a řecké speciality, různé pomazánky podávané s pečivem a široký sortiment alkoholických i nealkoholických nápojů. Většina pokrmů byla připravována z předem zpracovaných polotovarů vyrobených v zázemí provozoven jednotlivých stánkařů. Kontrolní činnost byla zaměřena především na provozovatele připravující pokrmy ze syrového masa, u nichž je z hlediska bezpečnosti potravin zvýšené riziko. Při kontrolách bylo ověřováno zejména dodržování teplotních podmínek při skladování a přípravě potravin, zachování chladicího a tepelného řetězce, způsob zajištění pitné a teplé vody, dostupnost prostředků osobní hygieny, správná manipulace s potravinami a hotovými pokrmy a zajištění vyhrazeného WC pro pracovníky potravinářských provozů.

Vzhledem k nepříznivému počasí a intenzivním srážkám během konání akce byla zvýšená pozornost věnována také způsobu skladování potravin a surovin. Provozovatelé byli upozorňováni na nutnost ukládat potraviny mimo znečištěný povrch, na vhodných podložkách nebo vyvýšených plochách, aby nedošlo ke kontaminaci potravin vlivem bláta a deště.

V průběhu kontrol nebyly zjištěny žádné závažné nedostatky. U kontrolovaných provozovatelů byly naměřené teploty v chladicích zařízeních i teploty podávaných teplých pokrmů bez závad.



[ZDROJ](#)

Mezi nejčastěji zjištěné drobné nedostatky patřilo chybějící informování spotřebitelů o alergenech a také nedostatečné vybavení prostředky pro hygienu rukou (mýdlo nebo dezinfekční přípravek).

Veškeré zjištěné drobné nedostatky byly odstraněny bezprostředně během kontroly na základě upozornění kontrolujících pracovníků. Celkově byla úroveň hygieny a bezpečnosti potravin na akci vyhodnocena jako vyhovující.