

Likvidace potravin v provozovně Restaurace a pizzerie U Památníku, Hrabyně 192

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě provedla dne 1.3.2016 státní zdravotní dozor v provozovně Restaurace a pizzerie U Památníku, Hrabyně 192, Hrabyně.

Při šetření byly zjištěny nedostatky v dodržování provozní hygieny, nevyhovující stavebně technický stav provozovny včetně jejího vybavení, neznačené výrobky a pokrmy.

Dále byly v chladícím zařízení skladovány potraviny, které vykazovaly změněné sensorické vlastnosti -Mascarpone v otevřeném balení, jehož obsah měl okoralý povrch a na vnitřní straně nádoby se nacházela zelenošedá plíseň, na jenom místě výrobek zbarven oranžově. Dále zjištěna studená tvarohová omáčka v otevřené nádobě s počínající kolonií zelené plísně na omáčce v horní části nádoby.

Vzhledem k tomu, že tyto potraviny vykazovaly změněné sensorické vlastnosti a nebyly vhodné k lidské spotřebě, nařídila KHSMSK jejich likvidaci.

