

Vyřazení potravin a pokrmů v provozovně Hotel U Kociána, Trojanovice

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě (KHS MSK) provedla dne 23.8.2016 státní zdravotní dozor v provozovně Hotel U Kociána v Trojanovicích.

Při kontrole bylo zjištěno, že v chladícím zařízení v kuchyni jsou uloženy 3 ks kynutých knedlíků ARO se zjevnou plísní na povrchu. Byl vydán příkaz k jejich okamžité likvidaci, jelikož pokrmy vykazující smyslové změny a známky mikrobiologického kažení nejsou považovány za bezpečné a nelze je dále uvádět do oběhu.

Dále byly v chladícím zařízení v kuchyni uloženy knedlíky s datem použitelnosti do 17.8.2016, salát z červeného zelí s datem použitelnosti do 19.8.2016, hotové pokrmy bez jakéhokoliv značení - boloňská směs, vařené těstoviny, smažené řízky, pečená žebra, vařené brambory. Vzhledem k tomu, že tyto pokrmy nevyhovovaly požadavkům na značení a skladování, KHS MSK nařídila jejich vyřazení z použití ve stravovací službě. Provozovateli byla uložena sankce dle platné legislativy.

