

Nařízení likvidace potravin v Lašské chalupě, Kunčice pod Ondřejníkem 13

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě provedla dne 13.7.2017 státní zdravotní dozor v provozovně Lašská chalupa, Kunčice pod Ondřejníkem 13.

Při kontrole bylo zjištěno, že v mrazícím zařízení v kuchyni byly uloženy zamražené pokrmy vlastní výroby s prošlou dobou použitelnosti - kuřecí maso do polévky s datem použitelnosti do 19.6.2016, dvě balení kuřecího masa do polévky s použitelností do 30.10.2016 a jedno s použitelností do 23.9.2016. Provozovatel tedy nepostupoval podle postupů založených na zásadách HACCP pro tuto provozovnu a nedodržel podmínky pro skladování pokrmů.

Dále byla v provozovně v chladícím zařízení v kuchyni skladována víceporcová nádoba s vařeným zelím s datem výroby 12.6.2017, s plísní na povrchu a kachní sádlo v plastové nádobě se změněnými sensorickými vlastnostmi (barevné změny, plíseň na povrchu). Potraviny se sensoricky změněnými vlastnostmi nelze uvádět dále do oběhu pro lidskou výživu, neboť již nejsou považovány za bezpečné. Z těchto důvodů vydala Krajská hygienická stanice nařízení k jejich likvidaci. Za zjištěné nedostatky bude provozovateli uložena sankce dle platné legislativy.

