

Nařízení likvidace potravin v provozovně Wellness hotel Pod Kyčmolem v Horní Lomné

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě (KHS MSK) provedla dne 27.5.2015 státní zdravotní dozor v provozovně Wellness hotel Pod Kyčmolem v Horní Lomné.

Provedeným šetřením byly zjištěny nedostatky ve skladování potravin, včetně nedodržení lhůt použitelnosti, neznačení v provozovně vyrobených pokrmů a rozpracovaných polotovarů. Dále bylo zjištěno, že v chladicím zařízení v kuchyni bylo skladováno otevřené balení potravin - Papriky chilli červené, které vykazovaly změněné sensorické vlastnosti. Povrch výrobku pokrývaly kolonie plísní, proto tato potravina už nebyla vhodná k lidské spotřebě a KHSMSK nařídila její likvidaci.

