

Kontrola stánků s občerstvením na Colours of Ostrava 2018

Tradiční letní akce Colours of Ostrava je každoroční výzvou nejen pro fanoušky hudebních zážitků, ale i pro pracovníky Krajské hygienické stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě, jejichž úkolem je prověřit kvalitu poskytovaných služeb při prodeji občerstvení a snížit tak riziko nepříjemného zdravotního zážitku. Vezmeme-li v úvahu omezené podmínky stánku, pestrý sortiment, vysoký počet návštěvníků a letní teploty, potenciál ohrožení zdraví spotřebitele v těchto zařízeních není zanedbatelný.

Celkem bylo zkontrolováno přes 50 stánků s nejrůznějším sortimentem. Nabídka obsahovala zejména grilovaná masa a uzeniny, hamburgery, langoše, hot dogy, bramborové placky, karbanátky, asijské i indické speciality, vegetariánskou kuchyni, zmrzlinu, ovoce i krémové dezerty. Přestože většina stánkařů prošla kontrolou bez úhony, u 7 prodejců jsme odhalili závady týkající se nedodržení skladovacích teplot u potravin, prošlé doby použitelnosti, ale také nedodržování provozní hygieny (znečištěné vybavení). Za zvlášť závažné bylo považováno tzv. křížení, kdy syrové maso bylo skladováno v lednici společně s tatarskou omáčkou a zeleninovou přízdobou. Za porušení povinností byli hříšníci potrestáni pokutami v celkové výši 25 000 Kč, kromě toho museli závady co nejdříve odstranit.

Celkovou úroveň stravování v průběhu tohoto ročníku Colours of Ostrava lze zhodnotit pozitivně. Provozovatelé, kteří se akce pravidelně zúčastňují, již nemají problém s dodržováním hygienických požadavků. U „nových“ provozovatelů byly kontroly poučením pro příští akce.



Zdroj: https://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Colours_of_Ostrava.jpg