

Kontrola občerstvení na festivalu Beats for Love

Jedna z největších tuzemských přehlídek taneční elektronické hudby, festival Beats for Love v Ostravě, byla výzvou nejen pro organizátory, ale také pro provozovatele stánků s občerstvením, kteří navzdory vysokým teplotám museli zajistit kvalitu, a především bezpečnost nabízeného sortimentu. Návštěvníci přijeli hlavně pro zážitky hudební a případná střevní infekce by byla nežádoucím suvenýrem a špatnou vizitkou prodejce.

Jak si prodejci občerstvení poradili s náporům zákazníků a vysokých teplot a zda si zachovali svou profesní čest prověřili odborní pracovníci Krajské hygienické stanice Moravskoslezského kraje (krátce „hygienici“). Svému kritickému pohledu podrobili **33 stánků a foodtrucků**. Práci jim zčásti usnadnila praxe většiny stánkařů používat pro přípravu občerstvení předem připravené polotovary, takže odpadla manipulace s rizikovými surovinami, jako je syrové maso nebo vejce. Pitná voda byla dodávána rovnou z vodovodu, resp. balená, což je z pohledu minimalizace možných rizik žádoucí způsob. Na hygieniky zbylo pouze pár drobných nedostatků na místě okamžitě odstranitelných, takže ani na pokuty nedošlo.

Rádi bychom upozornili fanoušky podobných událostí, že příčinou individuální reakce (zvracení či průjem) na snědenou potravinu nemusí být její kontaminace bakteriemi (*Salmonella*, *Campylobacter* apod.), ale např. nevhodná kombinace různých snědených potravin (a alkoholu), případně paralelně probíhající virové onemocnění (způsobené např. původcem Norovirus).



Zdroj: www.vecteezy.com/