

Bezpečnost potravin na Colours of Ostrava pod dohledem hygieniků

V průběhu festivalu **Colours of Ostrava 2026**, který se každoročně řadí mezi nejvýznamnější kulturní akce v České republice a do areálu Dolních Vítkovic přivádí desítky tisíc návštěvníků, provedli pracovníci Krajské hygienické stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě státní zdravotní dozor zaměřený na provozovatele poskytující stravovací služby.



Foto KHS MSK



Foto KHS MSK

Při kontrolách bylo prověřeno **41 stánků s občerstvením**. Hygienici se zaměřili zejména na dodržování hygienických požadavků při přípravě, uchovávání a prodeji pokrmů a nápojů, způsob manipulace s potravinami, podmínky jejich skladování, dodržování předepsaných teplotních režimů i doložení původu používaných surovin.

Přibližně třetina zkontrolovaných stánků splnila všechny sledované požadavky a při kontrole u nich nebyly zjištěny žádné závady. U většiny ostatních provozoven hygienici zjistili pouze méně závažné nedostatky provozního charakteru, které byly s provozovateli projednány přímo na místě a bezodkladně odstraněny. U jednoho z provozovatelů však bylo zjištěno závažné porušení hygienických požadavků v rozporu s platnými právními předpisy. V této věci bylo zahájeno správní řízení.

Kontroly při hromadných kulturních akcích mají především preventivní význam. Jejich cílem je nejen odhalovat případné nedostatky, ale především přispívat k ochraně zdraví návštěvníků a zajistit, aby byly stravovací služby poskytovány v souladu s hygienickými požadavky.

Výsledky letošních kontrol zároveň připomínají, že široká nabídka občerstvení sama o sobě nezaručuje vyšší kvalitu ani bezpečnost stravování. Rozhodující je odpovědný přístup provozovatelů, důsledné dodržování hygienických pravidel a správná manipulace s potravinami. Právě tyto zásady jsou klíčové pro to, aby si návštěvníci mohli festivalové zážitky odnést pouze v pozitivním duchu.