

Havířovské slavnosti 2026

Dozor stánkového prodeje zaměřený na bezpečnost nabízených pokrmů

Havířovské slavnosti 2026 přilákaly řadu návštěvníků, kteří si kromě kulturního programu mohli vychutnat také pestrou nabídku občerstvení. V průběhu této kulturní akce, proto zamířili pracovníci Krajské hygienické stanice do areálu Sportovní haly Slávie na státní zdravotní dozor, který byl zaměřený na provozovatele poskytující stravovací služby.

Kontrole bylo podrobena 22 stánků s rychlým občerstvením. Návštěvníci měli na výběr z pestré nabídky pokrmů, která zahrnovala jak klasickou nabídku rychlého občerstvení, tak grilované nebo smažené speciality. Hosté si mohli pochutnat například na kebabu, bramborácích, asijských pokrmech nebo různých grilovaných specialitách. Nechyběly ani sladké pokrmy v podobě trdelníků nebo španělských churros.



FOTOGRAFIE KHS MSK



FOTOGRAFIE KHS MSK



FOTOGRAFIE KHS MSK

Hygienici se při dozorové činnosti zaměřili především na dodržování hygienických požadavků při přípravě, uchovávání a prodeji potravin a pokrmů, dále pak na správnou manipulaci s potravinami, dodržování stanovených teplotních režimů a na celkovou úroveň hygieny provozoven a personálu. Během státního zdravotního dozoru nebyly zjištěny žádné závažné nedostatky. Zjištěné drobné nedostatky byly s provozovateli na místě konzultovány a bezprostředně odstraněny. Záměr kontrol na kulturních a společenských akcích je především preventivní, a to ve smyslu předcházet tak případným problémům a zajistit, aby byly stravovací služby poskytovány v souladu s hygienickými požadavky. I nadále tak platí, že zodpovědný přístup provozovatelů a důsledné dodržování hygienických pravidel jsou základním předpokladem toho, aby si návštěvníci mohli kulturní akce užít nejen příjemně, ale také bezpečně.