

## **Nařízení likvidace potravin v provozovně Pizzerie Babylon**

Dne 22.6.2015 provedla Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě (KHS MSK) státní zdravotní dozor v Pizzerii Babylon, U staré pošty 54, 738 01 Frýdek-Místek. V průběhu kontroly byly zjištěny závažné nedostatky při zacházení s potravinami a pokrmy. Provozovatel nezabránil křížové kontaminaci tím, že v chladícím zařízení v kuchyni skladoval hotové pokrmy společně s rozšlehanými syrovými vejci a v chladícím boxu ve skladu hotové pokrmy, zeleninové saláty a moučnik v těsné blízkosti syrového kuřecího a hovězího masa. Tyto nedostatky byly neprodleně odstraněny.

V chladícím boxu byla uložena svíčková omáčka v nezakryté nerezové gastronádobě jevící smyslové změny – plíseň na povrchu omáčky a na vnitřní straně gastronádoby. Pokrmy vykazující smyslové změny svědčící pro mikrobiologické kažení nejsou považovány za bezpečné a nelze je dále uvádět do oběhu. Z tohoto důvodu byla pracovníky KHS MSK nařízena likvidace tohoto pokrmu.

