

Vítání svatého Martina

8. – 10. 11. 2024



V neděli 10. listopadu 2024 provedla pracovnice Krajské hygienické stanice Jihomoravského kraje kontroly stánkového prodeje občerstvení při příležitosti konání akce Vítání svatého Martina v Blansku.

V rámci konání akce prodejci nabízeli sortiment výrobků občerstvení celkem v 19 stáncích v prostoru Zámeckého parku – nápoje balené, čepované, rozlévané, káva a kávové speciality, svařené víno, punč, medové perníky, frgály, sýrové speciality, paštiky a nakládané speciality. V dalších 7 stáncích byly nabízeny a připravovány teplé pokrmy – brambůrky, tortilla s trhaným masem, topinka s masovou směsí, pečené brambory, moravské halušky s uzeným masem, špízy, uzená grilovaná žebra a kolena, marinovaná krkovice a grilované klobásy, trdelníky připravované na dřevěném uhlí, langoše, palačinky, bramboráky, placky dělané na ohni, husí burgery a smažené churros s čokoládovou omáčkou.

Zaměstnanec KHS provedl kontrolu čtyř stánků s přípravou teplých pokrmů – příprava husích burgerů a churros, českých specialit – halušky, grilované speciality, špízy, pečené brambory, dále tortill s trhaným masem a topinek s masovou směsí a placek připravovaných pomocí dobového vybavení nad žhavými uhlíky s různými omáčkami. Vybrané kontrolované stánky mají mnohaletou tradici v účasti poskytování občerstvení právě v rámci konání akce „Vítání svatého Martina“.



Kontroly byly zaměřeny zejména na ověření dodržování stanovených hygienických požadavků při skladování surovin, přípravě a prodeji pokrmů, ochranu potravin před případnou kontaminací, kontrolu poskytování informací o obsažených alergenech a v neposlední řadě na dodržování zásad provozní a osobní hygieny.

U všech kontrolovaných stánků při této akci nebylo zjištěno jakékoli porušení právních předpisů. Stánky byly vybaveny přívodem vody k osobní a provozní hygieně (voda k mytí rukou – umyvadlo, barely s vypustným ventilem, ohříváč s vypustným ventilem, mýdlo, papírové utěrky, desinfekce, jednorázové rukavice). Rovněž byly dodržovány zásady manipulace s potravinami a pokrmy. Veškeré suroviny a pokrmy byly skladovány při vyhovujících teplotách. Jednotlivé pokrmy byly ve všech případech připravovány již z předpřipraveného polotovaru, které byly připraveny v zázemí provozovatelů nejpozději den před zahájením prodeje. Připravené polotovary byly převáženy a skladovány v uzavřených nádobách v lednicích, chladících boxech a na stánku probíhalo tepelné opracování. Všichni kontrolující poskytovali informace o alergenních látkách v nabízených pokrmech. Pracovníci stánků měli vyčleněné WC s možností mytí rukou, tekutým mýdlem, desinfekcí a papírovými ručníky.

Zpracovala: Ing. Zuzana Pavlíčková, odd. HV Blansko a Vyškov

Blansko dne: 13. 11. 2024



