

Krajská hygienická stanice Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně

Havlíčkovo nábřeží 600, 760 01 Zlín

Tel. 577210266, fax: 577006746, e-mail: khs@khszlin.cz, podatelna@khszlin.cz, ID: xwsai7r

Zpráva o kontrolní akci

15. ročník

MASTERS OF ROCK 2017 VIZOVICE

Místo konání akce: **AREÁL LIKÉRKY RUDOLF JELÍNEK**
Razov 472, 768 12 Vizovice

Datum konání akce: **13. 7. 2017 – 16. 7. 2017**

Pořadatel: **PRAGOKONCERT BOHEMIA a.s., Růmy 1598, 760 01 Zlín**
Sídlo: U Bulhara 3, 110 00 Praha 1



Ve dnech 13. - 16. 7. 2017 proběhl 15. ročník největšího mezinárodního rockového open-air festivalu „Masters of Rock“ pořádaného tradičně v areálu likérky Rudolf Jelínek ve Vizovicích.

Kromě koncertů byly pro návštěvníky festivalu tradičně k dispozici desítky stánků prodávajících nápoje, občerstvení a v areálu likérky Rudolf Jelínek také další zajímavý program a služby jako obchůdky se suvenýry, tetovací studia, piercing, body-painting, zábavní a herní zóny, adrenalinové sporty, bungee jumping, free jump, exkurze Likérky R. Jelínek s ochutnávkami a mnoho dalších lákadel.

Zaměstnankyně Krajské hygienické stanice Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně, oddělení hygieny výživy zde provedly ve dnech 14. 7. a 15. 7. 2017 státní zdravotní dozor ve stáncích a mobilních zařízeních s prodejem občerstvení.



Kontroly byly prováděny ve stáncích před vstupem č. 1, na ulici Razov, před vstupem č. 2, na ulici Nádražní – u Dřevarašského závodu, a také přímo v areálu likérky Rudolf Jelínek.



Celkem bylo zkontrolováno 45 stánek a mobilních zařízení s prodejem občerstvení, přičemž v některých případech měl jeden provozovatel více provozoven (stánek).

Hodnocení festivalu z pohledu hygieny výživy

Sortiment nabízených pokrmů a nápojů byl tradičně široký, uzpůsobený podmínkám přípravy stánkového prodeje. Z teplých pokrmů zde byly nabízeny grilované uzeniny, maso, grilovaná kuřata, polévky, párky v rohlíku, langoše, bramboráky, a to jak z mražených polotovarů, tak i čerstvé, gyros, čínské nudle, bagety, bramborové spirálky, hamburgery apod. Ze sladkých pokrmů zde byly nabízeny trdelníky, wafle, palačinky, čerstvé krájené ovoce atd.



Kontroly v prodejních stáncích byly zaměřeny především na hygienické požadavky stanovené v nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, v platném znění konkrétně kapitole III týkající se pojezdých a přechodných provozů.

Konkrétně byly kontrolovány následující požadavky:

- zdravotní průkazy personálu,
- dodržování osobní hygieny pracovníků manipulujících s potravinami (mytí rukou, příp. používání jednorázových rukavic, čistota pracovního oděvu apod.),
- zajištění přívodu teplé / studené pitné vody,
- dodržování provozní hygieny,
- čistota zařízení k uchovávání potravin a nádobí k manipulaci s potravinami,
- udržování vhodných teplotních podmínek pro skladování potravin a uchovávání hotových teplých pokrmů,
- zajištění sledovatelnosti tj. značení potravin a předložení nabývacích dokladů k prodávánému sortimentu,
- vhodnost používaných obalů pro styk s potravinami atd.



Teplé pokrmy jako například polévky a guláše, nebo těsta na langoše a bramboráky, byly dle potřeby dodávány ze schválených potravinářských provozoven a ve stáncích pouze dohotovovány. Od dodaných potravin a pokrmů byly ve stáncích k dispozici nabývací doklady.

Pracovní plochy, náčiní i zařízení k uchovávání potravin byly ve většině případů udržovány v čistotě. Chladicí zařízení byla vybavena teploměry pro monitorování vhodných teplotních podmínek.

K mytí rukou a pracovních pomůcek byla ve stáncích s občerstvením a v mobilních zařízeních k dispozici často voda z průtokových barelů. Uvnitř areálu byla většina stánků napojena na přívod tekoucí pitné vody. Mimo areál bylo zajištěno centrální odběrné místo na pitnou vodu.

Okolí stánků s občerstvením bylo ve většině případů udržováno v pořádku a čistotě. Stánkařům byl průběžně odvážen odpad do kontejnerů.

Ve 3 případech byly zjištěny nedostatky, za které byly uloženy sankce v celkové výši 3 000,- Kč.

Závady byly zjištěny většinou ve stáncích mimo areál firmy Rudolf Jelínek. Týkaly se nedodržení skladovacích podmínek potravin a pokrmů (skladování uzenin, uchovávání hotových teplých pokrmů při teplotě nižší než +60°C). Mezi další závady patřilo nedodržení provozní hygieny – znečištěná chladicí zařízení a uložení osobních věcí v blízkosti manipulace s potravinami. V některých případech byla provozovateli doporučena výměna oleje používaného ke smažení. Menší nedostatky byly odstraňovány pracovníky stravovacích provozů ihned v průběhu kontroly.

Vzhledem k tomu, že většina provozovatelů se takovýchto akcí účastní pravidelně, mají stánky pro tyto účely vhodně přizpůsobeny.

Celkově lze konstatovat, že se provozovatelé stánků dokázali vypořádat s dodržováním hygienických požadavků na vyhovující úrovni.

Zpracovaly dne 25. 7. 2017

Bc. Jana Dobiášová a Ing. Růžena Vašková