

**Krajská hygienická stanice Zlínského kraje
se sídlem ve Zlíně
Odbor hygieny výživy a předmětů běžného užívání**

Zpráva o kontrolní akci

HOLEŠOVSKÁ REGATA 2017
konané v areálu zámecké zahrady v Holešově

Ve dnech 16. – 17. 6. 2017 proběhl již 7. ročník oblíbeného rodinného festivalu Holešovská regata v prostorách zahrad Zámku Holešov.



Páteční večer letošního ročníku se nesl podtitulem „pocta legendám“, skupina OLYMPIC oslavila hlavním koncertem své 55. narozeniny. Sobotní deštivý den rozvířily kapely jako MANDRAGE, MONKEY BUSINESS, zpěvák Janek Ledecký, speciální host The Tap Tap Orchestra či Vojtěch Dyk s B-side bandem. Hudební program doplnil tradiční mistrovství v přejezdu vodní lávky a soutěž originálních plavidel.

Zaměstnankyně oddělení hygieny výživy Krajské hygienické stanice Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně provedly státní zdravotní dozor ve vsudypřítomných a nezbytných stáncích s občerstvením.

Státní zdravotní dozor ve stáncích s občerstvením byl zaměřen na dodržování zásad osobní a provozní hygieny, kontrolu záručních lhůt potravin a zajištění vhodných podmínek uskladněných potravin (surovin, polotovarů či hotových jídel). U kontrolovaných stánků nebyly zjištěny nedostatky při plnění povinností stanovených pro výkon činností epidemiologicky závažných.

Sortiment nabízeného občerstvení byl široký a uzpůsobený nepříznivému počasí, převládaly teplé pokrmy, především guláše, polévky, hamburgery, grilované uzeniny a maso, grilovaná kuřata, gyros, čínské nudle, řecké speciality, bramboráky, bagety, široký sortiment nápojů, především alkoholických nápojů a čepovaného piva, míchané nápoje a hlavně teplé nápoje. Ze sladkých pokrmů byly nabízeny trdelníky, palačinky, placky.



Kontroly v prodejních stáncích byly zaměřeny především na požadavky stanovené v nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, konkrétně kapitole III týkající se pojezdových a přechodných provozů, např. zda jsou k dispozici vhodná zařízení pro udržování odpovídající osobní hygieny, přívod studené nebo teplé vody, dodržování provozní hygieny, udržování vhodných teplotních podmínek pro skladované potraviny a podávané pokrmy a zabránění křížové kontaminace, dále na zajištění sledovatelnosti tj. značení polotovarů a předložení nabývacích dokladů k prodávanému sortimentu a respektování záručních lhůt skladovaných potravin.

Personál stánků s občerstvením měl vyčleněné WC kabiny pro potravináře v rámci zemědělské budovy na začátku areálu zámecké zahrady. Okolí stánků s občerstvením bylo udržováno v pořádku a čistotě.

Celkem bylo **provedeno 16 kontrol** ve stáncích s občerstvením.

Letošnímu ročníku se bohužel nevyhnulo deštivé a chladné počasí, díky čemuž bylo mnohdy obtížné dodržovat naprosto bezchybnou úroveň osobní a provozní hygieny, přesto však provozovatelé dokázali zajistit při prodeji vyhovující podmínky a všechny provedené kontroly se tak obešly bez sankcí.



Dne 24. 7. 2017

Zpracovala: Mgr. Martina Fuksová