

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

Výsledek kontroly v provozovně Kuchyně a restaurace Vega Centrum na Velehradě

Dne 24. 10. 2017 byla provedena kontrola v provozovně stravovacích služeb Kuchyně a restaurace Vega Centrum, která je umístěna na adrese Salašská 269, 687 06 Velehrad. V provozovně se připravují hotové pokrmy – denní menu určené především na rozvoz.

V předmětné provozovně byly zjištěny zejména nedostatky stavebně technického rázu a dodržování provozní hygieny:

V místnosti vedle várny, kde je prováděno čištění česneku nebyla dokončena podlaha, byl zde pouze hrubý beton, znečištěný, zamaštěný, nebyl zajištěn lehce čistitelný povrch.

V celém prostoru várny je poškozen povrch lité podlahy – došlo k jejímu rozpraskání a následnému vydrolení - nejvíce u varných kotlů, kde dochází přímo na podlahu k vypouštění horké vody.

V prostoru výdeje stravy v 1. NP byla digestoř znečištěná nánosem prachu. Rovněž police pod pracovním stolem, ve kterém byly uloženy čistící prostředky a sůl do myčky byla značně znečištěná, s nánosy prachu a nečistot. Pojízdné vozíky k přepravě gastronádob z kuchyně měly značné nánosy špíny a zbytků pokrmů ve spodní části.

Obaly od várníc, které slouží k přepravě pokrmů, byly zkorodované (takřka celý povrch zkorodovaný s odlupujícími se kusy povrchového nátěru), oprýskané a nebylo proto možné provádět jejich odpovídající čištění případně dezinfekci.

Součástí zázemí kuchyně je prostor určený pro mytí termosů a přepravních nádob (na podlaze dlažba, stěny opatřeny keramickým obkladem). Tento prostor byl vybaven dřezem na mytí uvedených nádob, ale ten byl následně demontován, v důsledku čehož jsou termosy a nádoby myty v úseku mytí provozního nádobí.

Za porušení povinností provozovatele potravinářského podniku a osoby provozující stravovací služby byla účastníku řízení udělena pokuta formou příkazového bloku na místě zaplacenou.

Dne 14. 11. 2017 byla ve výše uvedené provozovně provedena opakovaná kontrola odstranění závad, zjištěných při SZD dne 24. 10. 2017.

Provozovna byla shledána v čistotě a pořádku, v prostoru várny, kde dochází k čištění česneku byla položena nová PVC krytina, police pod pracovním stolem sloužící k uložení čistících prostředků byla vyčištěna, stejně jako nerez vozíky sloužící k přepravě pokrmů. Byly pořízeny nové várnice k přepravě pokrmů.

Při opakované kontrole bylo zjištěno, že většina závad je již odstraněna, pouze oprava lité podlahy u varných kotlů bude vzhledem k obtížnosti provedena na základě dohody do konce měsíce ledna 2018.

Příloha:

Fotodokumentace

Zpracovala: Martina Rybníkářová

Datum zpracování: 27. 11. 2017

Původní várnice



Nové várnice



Znečištěná police na čisticí prostředky



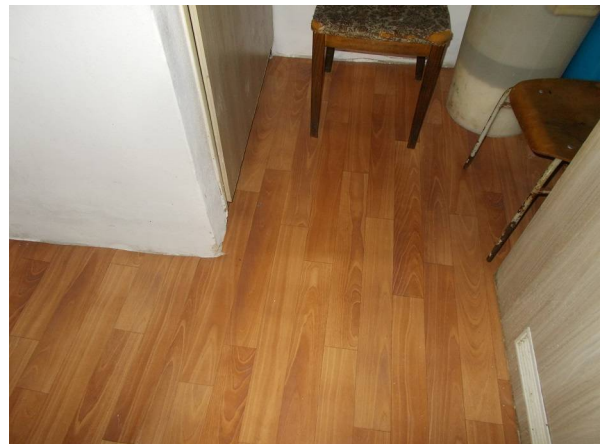
Čistá police



Znečištěný povrch podlahy



Nová krytina PVC



Prostor mytí termosů bez dřezu



Prostor mytí termosů s instalovaným dřezem



Znečištěná digestoř



Čistá digestoř



Znečištěný vozík k přepravě gastronádob



Čistý vozík

