

Krajská hygienická stanice Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně

Havlíčkovo nábřeží 600, 760 01 Zlín

Tel. 577 006 737, e-mail: khs@khszlin.cz, podatelna@khszlin.cz, ID: xwsai7r

Odbor hygieny výživy a předmětů běžného užívání
Odbor hygieny obecné a komunální

Zpráva o kontrolní akci

PIVNÍ SLAVNOSTI 2018

Rekreační areál Kamínka



Obr. 1 – Logo Pivních slavností

Místo konání akce: **REKREAČNÍ AREÁL KAMÍNKA**
768 03 Roštín 188

Datum konání akce: **9. 8. – 12. 8. 2017**

Dne 10. 8. 2018 provedly zaměstnankyně Krajské hygienické stanice Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně, pracoviště Kroměříž oddělení hygieny obecné a komunální (dále jen HOK) a oddělení hygieny výživy (dále jen HV) plánovaný státní zdravotní dozor ve stáncích a mobilních zařízeních s prodejem občerstvení, na Pivních slavnostech v rekreačním areálu Kamínka, Roštín 188, 768 03 Roštín.

Hlavní náplní této akce byly ochutnávky piva z různých pivovarů, které zde měly své vlastní stánky. Kromě toho zde byly také stánky s rychlým občerstvením (např. burgery, nudle, guláš, kýty na rožni, palačinky, trdelníky, klobásy, langoše aj.). Všechny stánky byly umístěny v rekreačním areálu Kamínka.

Kontrola oddělení HOK byla zaměřena na problematiku:

- dostatečné kapacity sanitárního zařízení pro návštěvníky,
- dozoru nad úklidem areálu,
- dozoru nad funkčností sanitárních zařízení v areálu,
- dozoru nad ubytováním pro účastníky Slavností piva (stanový kemp).

Návštěvnost a ubytování:

V letošním roce se 3. ročníku tří denního festivalu zúčastnilo cca 3000 platících návštěvníků, v areálu bylo postaveno 20 stanů, další možnost ubytování byla v 10 chatkách s celkovou kapacitou 40 lůžek. Pokoje nad restaurací byly k dispozici účinkujícím kapelám a personálu. Ve stanovém kempu "LOUKA", který se nachází v blízkosti areálu, bylo postaveno 100 stanů. K dispozici byla nádrž na vodu a 4 TOI TOI.



Obr. 2 – Mapa areálu

ČTVRTEK 9. 8.	PÁTEK 10. 8.	SOBOTA 11. 8.
11:00 KEMP A, L - OTEVŘENÍ		
11:00 PIVNÍ SLAVNOSTI	14:00 DNESKANE	15:00 CRITICAL ACCLAIM
12:00 OTEVŘENÍ AREÁLU	15:30 QUEENS OF EVERYTHING	15:30 STREET69
	16:30 CIRCUS PROBLEM	16:30 POLEMIC <small>ISKV</small>
17:00 JIŘÍ SCHMITZER	17:30 ARAKAIN	17:30 INE KAFÉ <small>ISKV</small>
18:15 DYMYTRY	18:30 WOHNOUT	18:30 KISS FOREVER BAND <small>ISKV</small>
19:30 TEZAURA	19:30 WALDA GANG	19:30 TUBLATANKA <small>ISKV</small>
	20:45 RYBIČKY 48	21:30 VISACÍ ZÁMEK
	21:00 SKYLİNE	22:00 POLYGON

Obr. 3 – Harmonogram akce

Sanitární zařízení areálu:

Návštěvníkům festivalu bylo zajištěno sanitární zařízení tvořené WC s umyvadly oddělené pro muže a ženy v hlavní budově restaurace, další sanitární zařízení bylo k dispozici v samostatném objektu (WC, umyvadla a sprchy) oddělené pro muže a ženy. Z boku budovy byl k dispozici venkovní ventil na vodu. Vzhledem k návštěvnosti bylo dále zajištěno sanitární zařízení pomocí chemického WC – TOI TOI, v počtu 20 ks a 1 ks pro osoby se sníženou schopností pohybu a orientace, tyto byly umístěny u hlavního sanitárního zařízení. V sobotu dne 11. 8. 2018 odborná servisní služba provedla vyčištění těchto mobilních sanitárních zařízení.



Obr. 4 – WC, TOI TOI



Obr. 5 – Označení sociálního zařízení

Zásoby toaletních potřeb byly uloženy v centrálním skladu, kde je k dispozici také výlevka napojená na přívod vody a odpad.

Na ploše celého areálu byly rozmístěny odpadkové koše, úklid byl prováděn průběžně po celou dobu konání akce úklidovou firmou tak, aby bylo prostranství neustále udržováno v čistotě a bez odpadků.

Kontrola oddělení HV byla zaměřena na problematiku:

- dodržování osobní hygieny pracovníků při manipulaci s potravinami,
- dodržování provozní hygieny,
- dodržování deklarovaných skladovacích teplot pro potraviny a pokrmy,
- manipulaci s potravinami, aby nedocházelo k riziku kontaminace,
- zajištění sledovatelnosti tj. značení potravin a předložení nabývacích dokladů k prodávanému sortimentu,
- kontrola data spotřeby použitých surovin k přípravě pokrmů

Celkově se v areálu Kamínka nacházelo 15 stánků poskytujících stravovací službu (mimo stánky s točeným pivem, lihovinami). Ve všech těchto stáncích byla provedena hygienická kontrola. Všechna piva byla točena do zálohovaných vratných plastových kelímků.



Obr. 6 – pec na trdelníky



Obr. 7 – reklamní burger ve stánku s občerstvením



Obr. 8 – Smažené bramborové lupinky z praných brambor



Obr. 9 – Vratné, zálohované, plastové kelímky

Kontroly v prodejních stáncích byly zaměřeny především na požadavky stanovené nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin, konkrétně kapitole III týkající se pojezdových a přechodných provozů, např. zda jsou k dispozici vhodná zařízení pro udržování odpovídající osobní hygieny, přítok 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.

Při kontrolním šetření v jednotlivých stáncích nebyly zjištěny hygienické závady na úseku osobní a provozní hygieny, ani na úseku skladování potravin. Dále nebyly nalezeny potraviny neoznačené či zjevně zdravotně závadné.

V průběhu kontrolního šetření zaměřeného na problematiku ubytování a stravovacích služeb nebyly shledány žádné nedostatky, za které by musela být udělena sankce.

Dne 20. 8. 2018 v Kroměříži

Zpracovaly: Bc. Tereza Kučerová – odbor HV a PBU

Lenka Zapletalová – odbor HOK