

## Krajská hygienická stanice Jihomoravského kraje se sídlem v Brně Oddělení hygieny výživy, územní pracoviště Břeclav

### Chillifest 2018 | Fest ostrého jídla v Břeclavi Pod Zámekem 15.9.2018

Jedná se o oblíbenou gastronomickou akci zaměřenou na oslavu úrody chilli papriček, která probíhá v areálu Pod Zámekem v Břeclavi. Každoroční akce se zúčastní stále více soutěžních kuchařských týmů připravující pokrmy z chilli papriček a stánkařů nabízejících delikátní pokrmy, a to nejen z chilli papriček. Nesmějí chybět ani tradiční soutěže v požívání chilli papriček. Letos se jednalo o 5. ročník oslavy úrody papriček, kterého se zúčastnilo 15 kuchařských týmů, 23 stánkařů a až 10 soutěžících v požívání „lávy“.



Fest ostrého jídla, 15. 9. 2018 od 13:00 v Břeclavi Pod Zámekem



Základním prodejním sortimentem byly výrobky z chilli papriček jako chilli marmelády, chilli omáčky, chilli džemy. Byly nabízeny tradiční pokrmy jako chilli con carne, chilli kostky, tacos. Kromě tradičních pokrmů z chilli papriček stánkaři nabízeli mimo jiné i netradiční pokrmy latinsko-americké kuchyně: burritos (měkká pšeničná tortilla), flautas (křupavá kukuřičná tortilla), nachos (kukuřičné chipsy), tacos (měkká kukuřičná tortilla), tostadas (křupavá kukuřičná tortilla), quesadillas (měkká pšeničná tortilla).



Pro ty, kteří neholdují ostrému jídlu, nabídli stánkaři těstoviny s rajčatovou nebo sýrovou omáčkou, chléb s paštikou, muffiny, sladké a slané koláče, topinky apod. Novinkou letošního Chillifestu bylo i netradiční chilli pivo vyrobené místním pivovarem, nechyběl ani oblíbený rikša bar.



Pracovnice oddělení hygieny výživy Krajské hygienické stanice Jihomoravského kraje se sídlem v Brně, územní pracoviště Břeclav, provedly dozor v 17 prodejních stáncích nabízejících potraviny, nápoje či pokrmy vyrobené z pálivých chilli papriček. Kontroly ve stáncích byl cíleně zaměřen na dodržování zásad osobní hygieny tj. zajištění vhodného zařízení k mytí a osušení rukou pracovníků stánek a úroveň provozní čistoty. Dále byly kontrolovány teplotní podmínky při skladování potravin a výdeji pokrmů. Byl kontrolován datum použitelnosti jednotlivých druhů potravin. Pracovnice také kontrolovaly, zda mají prodávající platné zdravotní průkazy a jestli mají k dispozici dodací listy. Pozornost byla také zaměřena na kontrolu značení alergenů u jednotlivých pokrmů dle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Ve všech stáncích byla informace o přítomnosti alergenů v potravinách k dispozici na vyžádání u obsluhy. Kontrola byla také zaměřena na dodržování zákona č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, ve znění pozdějších předpisů, a to zda je na jednotlivých stáncích viditelně umístěn text zákazu prodeje alkoholických nápojů osobám mladším 18 let.

Při kontrolách provedených v průběhu soboty nebylo nutné přistoupit k udělení sankcí.



Zpracovala: Bc. Martina Šmídová, vedoucí oddělení hygieny výživy, ÚP Břeclav