

Krajská hygienická stanice Jihomoravského kraje se sídlem v Brně Oddělení hygieny výživy územní pracoviště Hodonín

73. ročník Mezinárodního folklorního festivalu Strážnice 2018 a 36. ročník Folklorního festivalu Dětská Strážnice 2018, který se uskutečnil ve dnech 21. – 24. 6. 2018

Každoročně se v červnu „otevírají strážnické brány“ pro konání Mezinárodního folklorního festivalu. Město Strážnice ožívá ukázkou lidových krojů, tanců a písní. V roce 2018 se zúčastnilo 3 500 domácích účinkujících, 300 zahraničních účinkujících a 30 000 návštěvníků.



Pracovníci KHS JmK, územní pracoviště Hodonín v rámci této hromadné akce provedli následující hygienický dozor:

- Vzhledem k tomu, že se počet návštěvníků ve městě Strážnici zvýšil, byl před zahájením konání festivalu proveden státní zdravotní dozor ve všech evidovaných provozovnách stravovacích služeb (restaurace, pevné stánky, stravovací části ubytovacích zařízení) spadajících do dozorové činnosti KHS JmK).
- Pořadatel této akce, tj. Národní ústav lidové kultury (NÚLK) ve Strážnici, oznámil KHS JmK termín konání hromadné akce a zaslal přehled stravovacích a ubytovacích kapacit pro zahraniční a domácí soubory. Kontroly probíhají ve spolupráci s oddělením hygieny dětí a mladistvých (HDM) a hygieny obecné a komunální (HOK).
- Kontrola stravovacích zařízení připravujících pokrmy pro domácí i zahraniční soubory a pro pracovníky štábu MFF Strážnice byla ve všech provozech provedena v roce 2018 těsně před konáním akce včetně předložení připravovaných jídelníčků. Provozovatelé byli poučeni o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách provozní a osobní hygieny.



Stánky jsou v průběhu festivalu umístěny v areálu zámku a také ve městě Strážnice. Před zahájením festivalu byl zaslán KHS JmK přehled potravinářských stánků v areálu zámku. Ty jsou umístěny každoročně v blízkosti zdroje tekoucí pitné vody a vyčleněných hygienických zařízení pro potravináře. S touto skutečností jsou provozovatelé seznámeni při sepisování smlouvy.



Provozovatelé stánků nabízeli v rámci festivalu následující sortiment: nápoje, grilované uzeniny, grilované sele, gyros, hotové pokrmy, bramborové spirály, francouzské palačinky, langoše, párek v rohlíku, hranolky apod. V rámci „Jarmarku chutí a vůní“ probíhají i ukázky a ochutnávky regionální pokrmů připravovaných dle lidových tradic (koláčky, beleše, patenty, placky).



Státní zdravotní dozor ve stáncích byl cíleně zaměřen na dodržování zásad osobní a provozní hygieny a správnou manipulaci s potravinami. Mimo jiné byly kontrolovány platné zdravotní průkazy, udržování provozní čistoty, včetně zajištění vhodného zařízení k mytí a osušení rukou. Dále byly kontrolovány teplotní podmínky při skladování potravin a výdeji pokrmů včetně data použitelnosti potravin.

Při kontrolách provedených v průběhu víkendu bylo zaznamenáno porušení platné legislativy, za které bylo nutné udělit blokovou pokutu, pouze v jednom případě.

Zpracovala: Drahomíra Hanáková, Zdeňka Vavříková, DiS., oddělení hygieny výživy