

Pozastavení výroby a expedice jednorporcových zchlazených pokrmů v provozovně Restaurace Sněženka, 742 56 Sedlnice 106.

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě (KHS MSK) provedla dne 30.1.2018 státní zdravotní dozor v provozovně Restaurace Sněženka, 742 56 Sedlnice 106.

Při kontrole bylo zjištěno, že výroba a expedice jednorporcových zchlazených pokrmů není zajišťována v souladu s platnou legislativou. Pro balení pokrmů není vyčleněný dostatečný prostor v souladu s požadavky správné výrobní praxe, otevřené jednorporcové obaly s naplněnými pokrmy byly naskládány na sobě a dlouhodobě (cca 2 hodiny) byly uloženy při teplotě prostředí kuchyně +23,9°.

Pro tuto činnost není vypracován postup dle zásad HACCP, nejsou identifikována všechna rizika, stanoveny kontrolní kritické body a nápravná opatření pro výrobu a expedici studených pokrmů v jednorporcových baleních.

Vzhledem ke skutečnosti, že s balenými pokrmy není manipulováno v souladu s požadavky správné výrobní praxe, pokrmy nejsou neprodleně zchlazovány, ale naopak jsou uchovávány při teplotách, které podporují růst patogenních mikroorganismů a toxinů, byl do doby odstranění nedostatků a zpracování postupu výroby zchlazených pokrmů dle systému HACCP vydán příkaz k pozastavení činnosti spočívající v jejich výrobě a expedici podle § 82 odst. 1 písm b) zákona č. 258/2000 Sb..

