

# Přijatá zpráva - Detail zprávy

**Předmět:** Součinnost - stánkový prodej občerstvení při hromadných akcích - Adamov  
**ID zprávy:** 676191120  
**Typ zprávy:** Datová zpráva  
**Datum a čas doručení:** 16.5.2019 v 8:24:46

---

**Odesílatel:** Krajská hygienická stanice Jihomoravského kraje se sídlem v Brně, Jeřábkova  
1847/4, 60200 Brno, CZ  
**ID schránky:** jaaai36  
**Typ schránky:** OVM

---

**Zmocnění:** 0 / 0  
**Odstavec:** Nezádáno  
**Naše číslo jednací:** KHSJM 25792/2019/BK/HV  
**Naše spisová značka:** Nezádáno  
**Vaše číslo jednací:** Nezádáno  
**Vaše spisová značka:** Nezádáno  
**K rukám:** Nezádáno  
**Do vlastních rukou:** Ne  
**Doručení fikcí zakázáno:** Ne

Městský úřad Adamov

Číslo jednací: *16/1445/19/TG*

Došlo dne: 16-05-2019

Vyřizuje:  Skart.znak:

Listy/přílohy:  UKJ.znak:

## Přílohy:

stankovy\_prodej\_Adamov.pdf (139,59 kB)

Zakladni\_informace\_pro\_provozovatele\_stanku\_poskytujících\_stravovací\_sluzbu\_v\_ramci\_kratkodoby\_ch\_akci.pdf (41,22 kB)

---

**KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE  
JIHOMORAVSKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V BRNĚ  
JEŘÁBKOVA 4, 602 00 BRNO**

Číslo jednací.: KHSJM 25792/2019/BK/HV  
Spisová značka: S-KHSJM22206/2019

Vyřizuje: Mgr. Kateřina Martincová  
Tel.: 516497160  
Email: [katerina.martincova@khsbrno.cz](mailto:katerina.martincova@khsbrno.cz)

Datovou zprávou

Městský úřad Adamov IČ 00279889  
Pod Horkou 101/2  
679 04 Adamov  
ID DS xx3bzck

V Blansku dne 15.5.2019

**Žádost o spolupráci při zajištění bezproblémového provozu stánkového prodeje občerstvení a tím snížení možnosti vzniku zdravotních potíží konzumentů na území okresu Blansko**

Vážení,

z informací protiepidemického oddělení územního pracoviště Blansko Krajské hygienické stanice Jihomoravského kraje se sídlem v Brně (dále jen "KHS JmK") vyplývá, že každoročně dochází k nárůstu alimentárních onemocnění. Nemáme sice prokázánu přímou souvislost mezi počtem nemocných a stánkovým prodejem občerstvení, ale je jisté, že konzumace pokrmů na stáncích při hromadných akcích valnou měrou přispívá k jeho nárůstu. Tomu nasvědčují i výsledky kontrol našeho oddělení za poslední dva roky – celkem přes 120 kontrol a při každé desáté byla uložena sankce nebo zakázán provoz pro hrubé hygienické závady s ohrožením zdraví konzumentů.

KHS JmK jako orgán ochrany veřejného zdraví by rád tento trend zpomalil či pozastavil. Bohužel není v našich silách, aby toho dosáhl bez spolupráce s orgány státní správy a samosprávy, přestože o to bude dále usilovat. Největší problém vidí KHS JmK v tom, že provozovatelé těchto stánků ne vždy mají znalosti a neví jak má být stánek vybaven, a jak mají zacházet s potravinami – pokrmy, aby nedošlo k ohrožení zdraví konzumentů. Další věcí je to, že neplní vůči KHS JmK zákonem stanovenou ohlašovací povinnost.

Na základě výše uvedených skutečností si Vás dovoluji oslovit s žádostí o spolupráci v této věci a poskytnutí součinnosti. Dle zákona na ochranu spotřebitele jste jako pronajímatelé obecních pozemků pro stánkový prodej povinni vést evidenci prodávajících. Tedy využívám této cesty, abyste provozovatele stánků s občerstvením při jejich nahlašování informovali o povinnosti oznámit svoji činnost na KHS JmK – pracoviště Blansko, a to nejpozději v den zahájení činnosti stánku, a dále jim poskytli námi zasláné "Základní informace pro provozovatele stánků poskytující stravovací službu v rámci krátkodobých akcí", ev. je umístili na Vaše internetové stránky. I touto cestou lze přispět k ochraně zdraví a eliminaci rizika ohrožení zdraví občanů a rizika případného šíření nákazy.

Děkuji a těším se na další spolupráci  
S pozdravem

( podepsáno elektronicky)

Mgr. Kateřina Martincová  
vedoucí oddělení  
hygieny výživy  
územního pracoviště Blansko

**Příloha:**

1. Základní informace pro provozovatele stánků poskytujících stravovací službu v rámci krátkodobých akcí

**Rozdělovník:** 1. KHS JmK – spis 2. adresát

# ZÁKLADNÍ INFORMACE PRO PROVOZOVATELE STÁNKŮ POSKYTUJÍCÍ STRAVOVACÍ SLUŽBU V RÁMCI KRÁTKODOBÝCH AKCÍ

## PITNÁ VODA

V potravinářství lze užívat pouze vodu pitnou. Tam, kde není technicky možné stánek napojit na kontrolovaný zdroj pitné vody, lze použít zásobník na pitnou vodu s ohledem na sortiment a kapacitu. Vodu ze zásobníku nebo podobného zařízení lze použít pouze pro účely osobní a provozní hygieny. Materiály přicházející do styku s pitnou vodou musí být pro tento účel vhodné (s atestem, čistitelné, dezinfikovatelné, udržované v bezvadném stavu). Pro výrobu potravin je nutné použít pouze vodu balenou z tržní sítě.

## OSOBNÍ A PROVOZNÍ HYGIENA

Na stánku musí být k dispozici zařízení umožňující hygienické mytí rukou společně s jednorázovými ručníky, prostor pro převlékání a uložení civilního oděvu a vyčleněné WC pro potravináře oddělené od veřejnosti v docházkové vzdálenosti. Osoby zajišťující provoz stánku musí mít u sebe platný zdravotní průkaz a znalosti nutné pro ochranu veřejného zdraví. S ohledem na sortiment je nutné vybavit stánek vhodnými zařízeními na čištění pracovních nástrojů, zařízení a potravin. Vybavení na mytí stolního nádobí se nevyžaduje, pokud jsou potraviny zákazníkovi servírovány v jednorázových obalech vhodných pro styk s potravinami.

## ODPADY

Je nutné zajistit průběžnou likvidaci odpadů v souladu s platnou legislativou tak, aby nedocházelo k jejich hromadění, a to i s ohledem na zabránění výskytu škůdců. Odpady musí být umístěny v uzavíratelných nádobách, které musí být snadno čistitelné a dezinfikovatelné.

## POTRAVINY A MANIPULACE S NIMI

Musí být zajištěna zařízení pro skladování potravin pro jejich uchovávání při vhodných teplotních podmínkách včetně monitoringu teplot. Dále musí být potraviny skladovány tak, aby nedocházelo k jejich vzájemnému ovlivňování. Potraviny a pokrmy musí být při skladování, vystavování nebo manipulaci chráněny před jakoukoli možností kontaminace.

## UMÍSTĚNÍ STÁNKU A JEHO KONSTRUKCE

Stánky musí být umístěny, navrženy a konstruovány tak, aby nedocházelo k negativnímu ovlivnění potravin, zejména by měly být chráněny před vnějšími nepříznivými vlivy (déšť, slunce, prach). Použité materiály by měly být snadno omyvatelné, čistitelné a dezinfikovatelné.

## SORTIMENT ZÁVISÍ NA VYBAVENÍ STÁNKU

Existuje přímá úměra mezi sortimentem stánku a požadavky na jeho vybavení. Pokrmy lze vyrábět jen v takovém rozsahu a kapacitě, kterému odpovídá vybavení stánku (napojení na pitnou vodu, dostatečný počet pracovních ploch s umyvadly a dřezy apod.). Za rizikovou činnost je například považována manipulace se syrovým masem, vejci a neočištěným ovocem a zeleninou.

## OHLÁŠENÍ ČINNOSTI

Nejpozději v den zahájení činnosti je provozovatel stánku poskytující stravovací službu povinen nahlásit svoji činnost na místně příslušné hygienické stanici.

## HACCP A JINÉ DOKUMENTY

Provozovatelé stánků poskytující stravovací službu by měly vytvořit a zavést postupy založené na zásadách HACCP tak, aby tyto dokumenty odpovídaly sortimentu a zahrnovaly veškeré prováděné činnosti. Dále je nutné doložit původ veškerých potravin a pokrmů (faktury a dodací listy).

## DALŠÍ INFORMACE

Další materiály vč. legislativy a kontaktů na pracovníky oddělení hygieny výživy lze nalézt na webových stránkách <http://www.khsbrno.cz/>.