

Výsledky hygienických kontrol potravinářských provozů v rámci 59. Mezinárodního filmového festivalu Karlovy Vary (4.–12. 7. 2025)

V průběhu 59. Mezinárodního filmového festivalu Karlovy Vary (KVIFF) prováděla Krajská hygienická stanice Karlovarského kraje se sídlem v Karlových Varech ve dnech 4. července – 11. července 2025 cílený státní zdravotní dozor u provozovatelů stánkového prodeje a občerstvení. Hlavním cílem kontrol bylo ověřit dodržování hygienických požadavků a tím zajistit ochranu zdraví návštěvníků i personálu festivalu.

Během této dozorové akce bylo zkontrolováno celkem **29 provozoven** stánkového prodeje a občerstvení v dočasných stavbách. Kontroly se zaměřily především na provozovny s vysokou návštěvností, na ty, u kterých byly v minulých letech zaznamenány hygienické nedostatky, a také na tzv. festivalové „nováčky“. Kontroly probíhaly zvláště v provozovnách umístěných v blízkosti hlavních festivalových lokalit, jako je prostranství před hotelem Thermal, Smetanovy sady, Dvořákovy sady, Divadelní náměstí, Vřídelní kolonáda, okolí hotelu PUPP.

Hygienický dozor se zaměřil na kritické oblasti bezpečnosti potravin, jako jsou zajištění sledovatelnosti potravin, dodržování skladovacích podmínek a teplotního řetězce, kontrola doby použitelnosti a minimální trvanlivosti a plnění informační povinnosti vůči spotřebitelům – včetně řádného označování alergenů. Důležitou součástí kontrol bylo rovněž zajištění ochrany potravin před kontaminací. Pozornost byla věnována také tomu, zda vybavení a zařízení stánků odpovídá rozsahu a charakteru nabízeného sortimentu.

Dále byly prověřovány podmínky osobní hygieny zaměstnanců a celková provozní hygiena, dostupnost a vybavení hygienického zázemí pro personál. Kontrola se soustředila také na dodržování zásad systému HACCP a způsob zajištění přívodu pitné vody

Součástí dozoru bylo rovněž ověření dodržování zákona č. 65/2017 Sb., zákona o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek.

Mezi nejčastější zjištěné závady patřily chybějící záznamy o provedeném školení zaměstnanců, nedostatečné uplatňování systému HACCP, nedostatky ve vybavení provozoven a ve způsobu skladování potravin. Závažné porušení hygienických předpisů, které by představovalo přímé ohrožení zdraví návštěvníků festivalu, nebylo během kontrol zjištěno.

Za zjištěné závady byly uloženy pokuty v celkové výši **12 000 Kč**. Drobné prohřešky byly řešeny domluvou a okamžitou nápravou na místě.

Celkovou úroveň dodržování hygienických standardů na letošním ročníku KVIFF lze hodnotit pozitivně. I přes nepříznivé počasí, kdy střídání teplotních extrémů komplikovalo správné skladování potravin a udržení teplotního řetězce, většina provozovatelů dodržovala hygienické požadavky. Zjištěné nedostatky byly v drtivé většině případů odstraněny bezprostředně po kontrolách.

Mgr. Klára Coganová

Ředitelka odboru hygieny výživy a PBU a hygieny dětí a mladistvých

