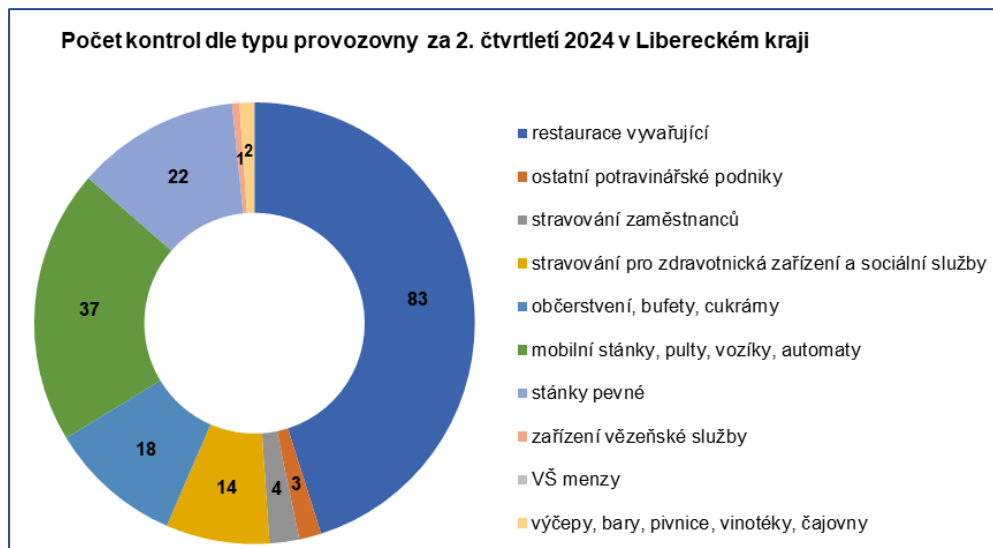


V Liberci 7. srpna 2024

TISKOVÁ ZPRÁVA

STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ DOZOR V PROVOZOVNÁCH SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ VE 2. ČTVRTLETÍ 2024

Ve druhém čtvrtletí letošního roku provedli zaměstnanci odboru hygieny výživy celkem **184 kontrol v provozovnách společného stravování. Za zjištěné nedostatky uložili 35 pokut v celkové výši 128 500,- Kč.**

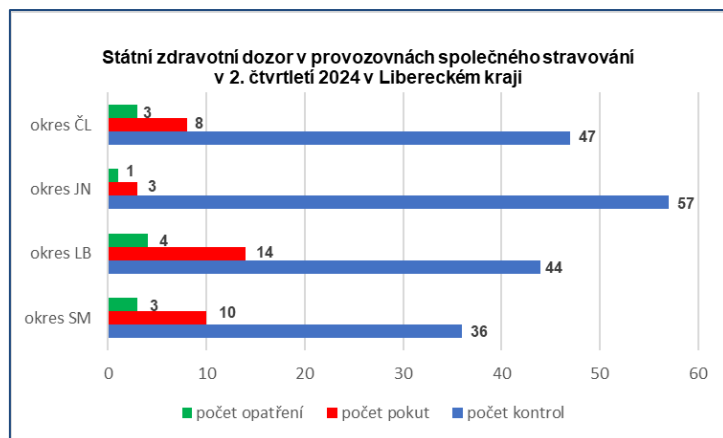


Nařídili 6x likvidaci potravin/pokrmů, 4x sanitaci technologického zařízení – výrobku zmrzliny a 1x okamžité uzavření provozovny. Za účelem ověření zdravotní nezávadnosti podávaných pokrmů odebrali 34 vzorků, z nichž nevyhověly 4 vzorky zmrzliny. Laboratorní vyšetření potvrdila přítomnost bakterií z čeledi Enterobacteriaceae, které jsou indikátorem nedostatečné provozní hygieny tzn. zejména jde o nedostatečnou očistu zmrzlinového stroje, pracovních ploch a provozního náčiní.

„Stavebně technický stav provozovny, kterou jsme uzavřeli byl mj. vzhledem k přítomné plísni a vlhkosti naprosto nevyhovující, technologické vybavení bylo na kraji životnosti, zařízení a předměty přicházející do styku s potravinami byly znečištěné. V mrazicím zařízení i ve skladu jsme našli prošlé i neoznačené potraviny, společně byly skladovány vzájemně neslučitelné potraviny, u kterých důvodně hrozilo riziko kontaminace. Stav restaurace byl natolik závažný, že konzumace pokrmů zde připravených mohla způsobit ohrožení zdraví strávníků,“ vysvětluje Mgr. Alena Patková, pověřená řízením odboru hygieny výživy předmětů běžného užívání. „V současné době je provozovna znovu otevřená. Provozovatel v souladu s legislativou oznámil odstranění nedostatků. V rámci tzv. následné kontroly jsme se přesvědčili, že provozovna je kompletně zrekonstruovaná a kompletně vybavená novým technologickým zařízením.“

Parametry, v nichž byly nejčastěji shledávány nedostatky • označování rozpracovaných pokrmů nebo polotovarů datem výroby a datem spotřeby (absence tohoto označení) • skladování potravin v mrazicích zařízeních při teplotě cca – 18 °C, které podle informací uvedených na etiketách od výrobců musí být skladovány při chladírenských teplotách • datum použitelnosti, datum minimální trvanlivosti (používání potravin s prošlou dobou spotřeby) • požadavky na hygienu provozu (čistota, úklid) • nedostatečná osobní hygiena zaměstnanců stravovacího zařízení • nedostatečné vybavení provozovny (pracovní plochy, umyvadla na mytí rukou pro zaměstnance) • nevyhovující stavebně technický stav provozovny.

Ve druhém čtvrtletí KHS LK v oblasti potravin řešila 28 podnětů občanů, z nichž 9 bylo po prošetření vyhodnocených jako oprávněné, 5 jako částečně oprávněné a 7 podnětů bylo podaných neoprávněně. Nejčastěji stěžovatelé uváděli jako předmět svého podání nedostatky v úrovni provozní a osobní hygieny, zdravotní obtíže po konzumaci pokrmů v zařízeních společného stravování či neodpovídající kvalitu potravin a pokrmů.



Zaměstnanci odboru hygieny výživy řešili 4 podezření na alimentární onemocnění. Ani v jednom případě nebyla šetřením prokázána epidemiologická souvislost mezi konzumací pokrmů a onemocněním zákazníků zařízení poskytujících stravovací služby. V této souvislosti odebrali 2 vzorky tekoucí pitné vody z individuálního zdroje vody, 3 vzorky potravin a 5 vzorků stěrů z pracovního prostředí kuchyně. V jednom vzorku pitné vody mikrobiologické vyšetření stanovilo přítomnost mikroorganismů svědčících o fekální kontaminaci. Ostatní vzorky ve sledovaných ukazatelích vyhověly.

„Uvedené měsíce jsou obdobím, kdy se kromě běžné kontrolní činnosti pravidelně zaměřujeme na poskytování stravovacích služeb na akcích typu městských slavností, poutí či jarmarků a s nastupujícím létem a s ním spojeným teplým počasím věnujeme pozornost sezónním provozovnám zejména stánkům v rekreačních oblastech, oblastech navštěvovaných turisty u vodních ploch či na festivalech. Stánky vzhledem k omezenému prostoru provozovny totiž představují riziko z hlediska správného uspořádání a vybavení stánku a skladování potravin,“ popisuje Patková. *„Klíčem k prevenci možných problémů vznikajících z nesprávné provozní a osobní hygieny je vybavení provozovny a správný hygienický režim. Ve druhém čtvrtletí jsme zkontrolovali celkem 59 provozoven stánkového prodeje a pěti provozovatelům jsme uložili pokuty v celkové výši 14 000,- Kč.“*

Zuzana Balašová
tisková mluvčí KHS LK