

V Liberci 19. září 2022

## TISKOVÁ ZPRÁVA

### KONTROLY STÁNKŮ POSKYTUJÍCÍCH STRAVOVACÍ SLUŽBY

S letním počasím každoročně zaměřujeme pozornost mj. na ověřování úrovně poskytovaných stravovacích služeb ve stáncích s občerstvením či se zmrzlínami, které jsou provozovány sezonně právě za příznivého počasí na oblíbených turistických či koupacích místech, kde dochází k velké kumulaci osob. **V období od června do začátku září zkontrolovali zaměstnanci odboru hygieny výživy KHS LK celkem 82 stánek.**

V pevných stáncích zaměřených **na prodej točené zmrzliny provedli 14 kontrol a odebrali 7 vzorků, z nichž 2 nevyhověly požadavkům legislativy.** V těchto provozovnách nařídili okamžité provedení sanitace zmrzlinových strojů, protože laboratorní vyšetření potvrdila přítomnost bakterií z čeledi Enterobacteriaceae, které jsou indikátorem nedostatečné provozní a osobní hygieny tzn. zejména o nedostatečnou očistu zmrzlinového stroje, pracovních ploch, provozního náčiní nebo nedostatečné mytí rukou zaměstnanců. V žádném odebraném vzorku zmrzliny nebyl zachycen nebezpečný patogen, který by mohl ohrozit zdraví konzumentů. **Za nedostatky spojené s prodejem zmrzliny uložili 2 pokuty v celkové výši 13 000,- Kč** a probíhá jedno správní řízení. KHS od roku 2015 kontrolují výrobu zmrzlin pouze ve stáncích a v části restaurací.

Při nesprávné manipulaci či přípravě potravin vznikají tzv. alimentární onemocnění, která se přenášejí potravinami. Jejich zvýšený výskyt evidujeme právě v letních měsících, kdy se bakterie v důsledku tepla množí intenzivně a rychleji tak vznikne v potravinech množství, které je schopné vyvolat onemocnění u člověka, nejčastěji salmonelózu či kampylobakteriózu.

Počty nejčastějších alimentárních onemocnění v Libereckém kraji:

	salmonelóza		kampylobakterióza	
	2021	2022	2021	2022
okres Česká Lípa	60	30	123	64
okres Jablonec n/Nisou	34	17	81	40
okres Liberec	111	29	193	95
okres Semily	56	23	93	56
Liberecký kraj	<b>261</b>	<b>99</b>	<b>490</b>	<b>255</b>

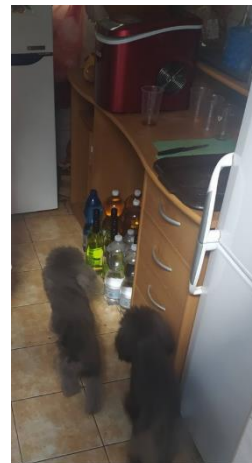
data k 14. 9. 2022

*„To je důvod, proč tyto kontroly každý rok provádíme. V provozovnách typu stánek bývá nejčastěji problém se zásobováním pitnou vodou a v množství pracovních ploch vzhledem k nabízenému sortimentu. Při nedostatečném vybavení stánku dochází ke křížení činností a tím k možnosti kontaminace potravin. Nezbytnou prevencí alimentárních onemocnění je důkladná tepelná úprava zejména u masných výrobků a dodržování výrobcem stanovených teplot skladování potravin,“* vysvětluje Mgr. Alena Patková, pověřená řízením odboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání.

**Stánek s občerstvením zkontrolovali zaměstnanci KHS LK celkem 68.** Za zjištěné nedostatky, nejčastěji v podobě nedostatečné provozní hygieny, **uložili 8 pokut v celkové výši 18 000,- Kč**, s dalšími 3 provozovateli je vedeno správní řízení.

Nejčastěji zjišťované nedostatky:

- nedodržování zásad provozní hygieny, nedostatečně prováděný úklid (znečištěné povrchy, celkový nepořádek v provozovně, znečištěné pracovní plochy či lednice, přítomnost zvířat v provozovně)
- nevybavení provozovny umyvadlem určeným k mytí rukou
- nedostatečné zásobování stánku pitnou vodou
- nezajištění ochrany potravin před kontaminací
- neoznačování polotovarů nebo rozpracovaných pokrmů datem výroby a datem spotřeby



*„V souvislosti s konzumací občerstvení v rekreačních oblastech v letošní letní sezóně nebyl v Libereckém kraji zaznamenán žádný hromadný výskyt alimentárního onemocnění. Rovněž pokud jde o onemocnění salmonelózou či kampylobakteriózou nešetřila KHS LK v letošním roce dosud žádnou epidemii,“* dodává Patková.

Zuzana Balašová  
tisková mluvčí KHS LK