

V Liberci 9. května 2022

TISKOVÁ ZPRÁVA

STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ DOZOR V PROVOZOVNÁCH SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ V 1. ČTVRTLETÍ 2022

Začátek roku 2022 byl ještě ovlivněn epidemickou situací spojenou s výskytem onemocnění covid-19. To se projevilo celkově menším počtem kontrol a jejich předmětem, kdy se v rámci personálních možností kontrolovalo z počátku roku zejména dodržování mimořádných opatření. Postupně nám situace umožnila vrátit se k běžné činnosti a **v rámci výkonu běžného státního zdravotního dozoru jsme provedli 123 kontrol v provozovnách společného stravování. Celkem jsme uložili 26 pokut v celkové výši 93 000,- Kč. Vydali jsme jeden zákaz používání nejakostní pitné vody z individuálního zdroje.**

„Bohužel musím konstatovat, že se při kontrolách setkáváme opakovaně s výraznými nedostatky, a to zejména při skladování potravin. Konkrétně mám na mysli především zamrazování většího množství hotových pokrmů a chlazených výrobků. Nacházíme potraviny s prošlým datem použitelnosti i minimální trvanlivostí. V řadě provozoven vidíme nedostačující provozní hygienu,“ popisuje Mgr. Alena Patková, pověřená řízením odboru hygieny výživy předmětů běžného užívání a pokračuje: *„v uplynulém období došlo k velkému pohybu provozovatelů stravovacích zařízení. Novým provozovatelům často chybí znalosti z hlediska platných právních předpisů, zejména pokud jde o vybavení konkrétního typu provozovny s ohledem na nabízený sortiment.“*

Vybavení provozovny je klíčem k dodržování správného režimu jak provozní, tak i osobní hygieny zaměstnanců, což je základem prevence možných problémů vznikajícím z nedodržování obojího.

Nejčastějším důsledkem nesprávné hygieny jsou alimentární onemocnění, která jsou způsobena bakteriemi a **při nesprávné přípravě či nesprávné manipulaci se přenášejí potravinami**. Bakterie usmrtí důkladná tepelná úprava. Nebezpečná je zejména **kontaminace potravin, které se tepelně dále nezpracovávají** (zejména zelenina). S každou surovinou živočišného původu je třeba zacházet tak, jako kdyby původce nákazy obsahovala. Před a po každé manipulaci je nutné si důkladně mýt ruce a použité náčiní. Při umývání rukou a nádobí dávat pozor, aby se nekontaminovalo okolní prostředí, anebo dokonce potraviny. Velmi důležité je dodržovat výrobcem stanovené teploty skladování potravin.

Nadcházející teplé počasí představuje navíc zvýšené riziko vzhledem k tomu, že bakterie se množí rychleji a rychleji tak vznikne v potravinech množství, které je schopné vyvolat onemocnění u člověka. Alimentární onemocnění se obecně projevují nevolností, zvracením, průjmy, zvýšenou teplotou. Příznaky se nedostaví bezprostředně po konzumaci jídla, ale v závislosti od původce způsobujícího onemocnění, přijaté infekční dávky a odolnosti jedince za několik hodin až dnů.

„V poslední době dochází k častějšímu šetření gastrointestinálních potíží v zařízeních stravovacích služeb někdy také napojených na ubytovací služby. Pro jejich úplné došetření je však nezbytné, aby osoby, u kterých se potíže vyskytly, navštívily svého lékaře, který zajistí odběr biologického materiálu. Jedině tak je možné spojit výsledky z našeho šetření, které představuje odběr vzorku vody v případě, že je provozovna napojena na individuální vodní zdroj tedy studnu, odběr vzorků hotových pokrmů, výrobků a vzorky stěrů z pracovních ploch a náčiní, a tím jednoznačně prokázat původce, zdroj a cestu přenosu nákazy“, vysvětluje Patková a dodává: *„v případě, že nemáme k dispozici výsledky biologického materiálu, je státní zdravotní dozor ukončen na základě vyhodnocení zjištění učiněných v provozovně. V případě nahlášení zdravotních potíží vždy následuje státní zdravotní dozor.“*

Pro letošní rok jsme jako regionální priority státního zdravotního dozoru určili kontroly provozoven stravovacích zařízení s výdejem jídel nad 500 porcí denně, provozovny stravovacích služeb zásobované z individuálního vodního zdroje – studny a kontroly sanitačních postupů výrobníků ledu s ohledem na zavedení postupů přípravy ledu a sanitace do systému sledování kontrolních kritických bodů.

Zuzana Balašová
tisková mluvčí KHS LK