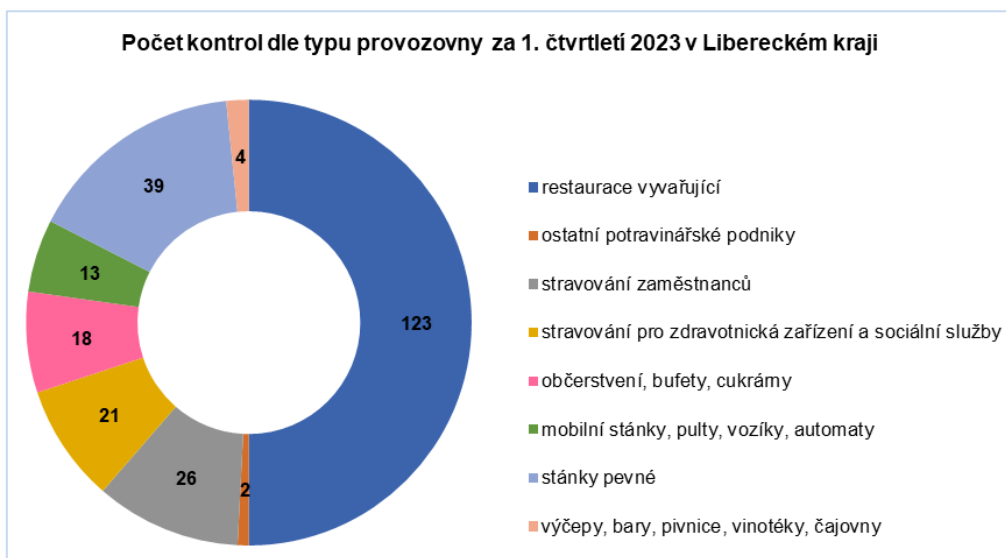


TISKOVÁ ZPRÁVA

STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ DOZOR V PROVOZOVNÁCH SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ V 1. ČTVRTLETÍ 2023

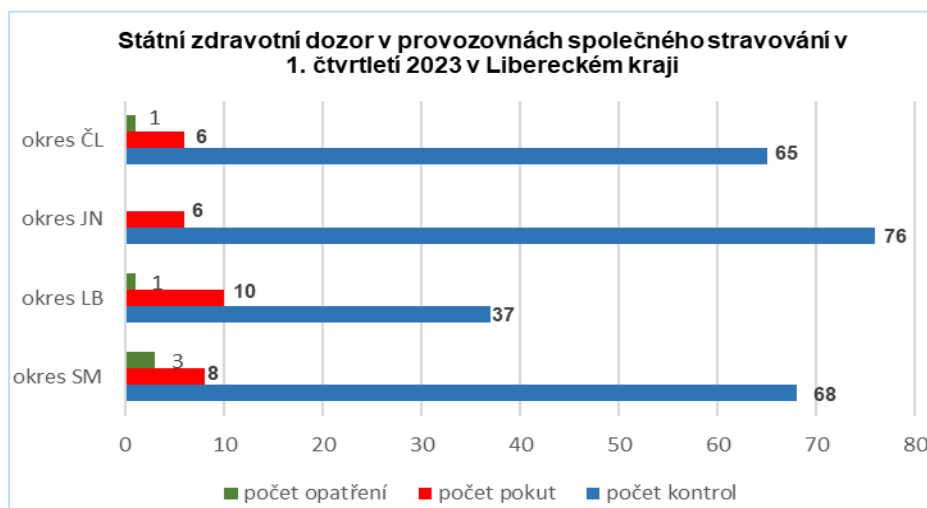
V prvním čtvrtletí letošního roku provedli zaměstnanci KHS LK celkem **246 kontrol v provozovnách společného stravování. Za zjištěné nedostatky uložili 30 pokut v celkové výši 144 000,- Kč. Jednou nařídili sanitaci prostor a 4x likvidaci potravin/pokrmů.**



Parametry, v nichž byly nejčastěji shledávány nedostatky

- označování rozpracovaných pokrmů, polotovarů (konkrétně neoznačení datem výroby a datem spotřeby)
- nevhodné skladování potravin (dodatečně zamrazované potraviny, tzn. v mrazicích zařízeních při teplotě cca -18 °C jsou skladovány potraviny, které podle informací uvedených na etiketách od výrobců musí být skladovány při chladírenských teplotách, tj. 0-8 °C)
- datum použitelnosti, datum minimální trvanlivosti (používání potravin s prošlou dobou spotřeby)
- požadavky na hygienu provozu (nedodržování zásad provozní hygieny, zejména úklid, čistota)
- nedodržování zásad osobní hygieny

KHS LK přijala za první 3 měsíce roku 33 podnětů na provozovny stravovacích služeb. Jejich obsahem nejčastěji byly udávány nespecifikované zdravotní obtíže po konzumaci pokrmů, neodpovídající kvalita potravin a pokrmů, případně smyslové změny potravin a pokrmů či nedostatky v úrovni provozní a osobní hygieny. 16 podnětů předala jiným věcně příslušným orgánům státní správy, nejčastěji Státní zemědělské a potravinářské inspekci, dále stavebnímu úřadu, inspektorátu práce (nařizování směn nad rámec zákoníku práce) či policii (hluk v nočních hodinách, nelegální zaměstnávání cizinců). Dosud zaměstnanci KHS LK vyhodnotili 7 podnětů jako oprávněné a 4 jsou v řešení.



„S blížící se turistickou sezonou zaznamenáváme nárůst dotazů k podmínkám provozování sezonního stánkového prodeje. Často se jedná o umístění stánku v místech, kde není možné napojení na vodovodní řád či kanalizaci např. v okolí cyklostezek, koupacích míst nebo v okolí hradů či zámků. I takový stánek však musí mít zabezpečený přívod teplé a studené tekoucí pitné vody u všech umyvadel a dřezů bez ohledu na rozsah prodáváného potravinářského sortimentu, což je možné řešit napojením na zdroj vody pomocí nádrží či zásobníků,“ přibližuje Mgr. Alena Patková, pověřená řízením odboru hygieny výživy předmětů běžného užívání, a pokračuje: „kontroly stánkového prodeje v období hezkého počasí jsou standartní prioritní náplní našich kontrol s cílem předejít nesprávné manipulaci či přípravě potravin mající za následek vznik alimentárních onemocnění, tedy onemocnění, která se přenáší potravinami nebo vodou nejčastěji salmonelózy a kampylobakterií. V letošním roce se také opět zaměříme na provozovny výroby zmrzlin s cílem ověřit bezpečnost točených zmrzlin i kopečkových prodáváných ve stánkovém prodeji. Součástí kontrol budou odběry vzorků za účelem zjištění mikrobiologických ukazatelů.“



Zuzana Balašová
tisková mluvčí KHS LK