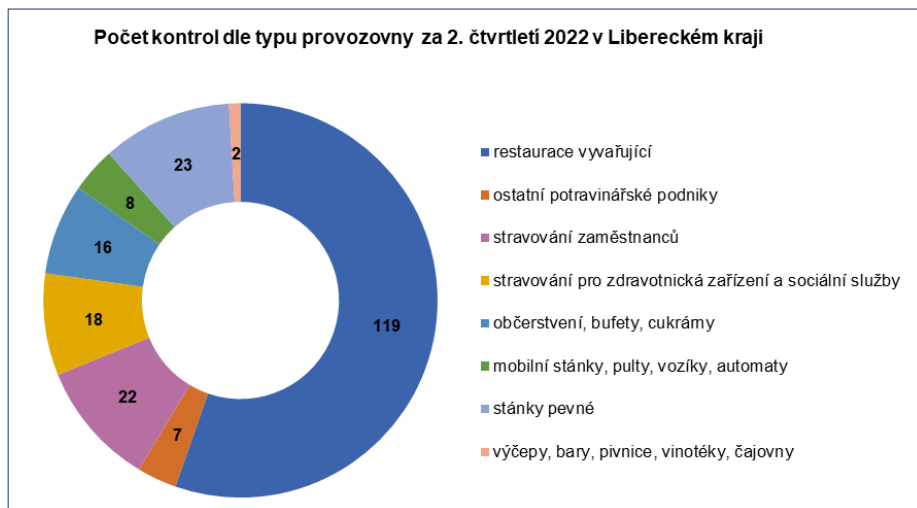


V Liberci 25. července 2022

TISKOVÁ ZPRÁVA

STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ DOZOR V PROVOZOVNÁCH SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ V 2. ČTVRTLETÍ 2022

Ve druhém čtvrtletí letošního roku probíhal státní zdravotní dozor standardním způsobem. Ve sledovaném období provedli zaměstnanci KHS LK celkem **215 kontrol v provozovnách společného stravování**. Z tohoto počtu v rámci stanovených krajských priorit zkontrolovali 16 individuálních zdrojů pitné vody, 29 sanitačních postupů výrobce ledu a 4 provozovny stravovacích zařízení s výdejem jídel nad 500 porcí denně. Kontroly krajských priorit budou pokračovat v průběhu celého roku.



Za zjištěné nedostatky uložili 45 pokut v celkové výši 215 500,- Kč.

Dále nařídili 3x likvidaci potravin/pokrmů, 2x sanitaci, 2x zákaz používání nejakostní pitné vody z individuálního zdroje a 1x okamžité uzavření provozovny.

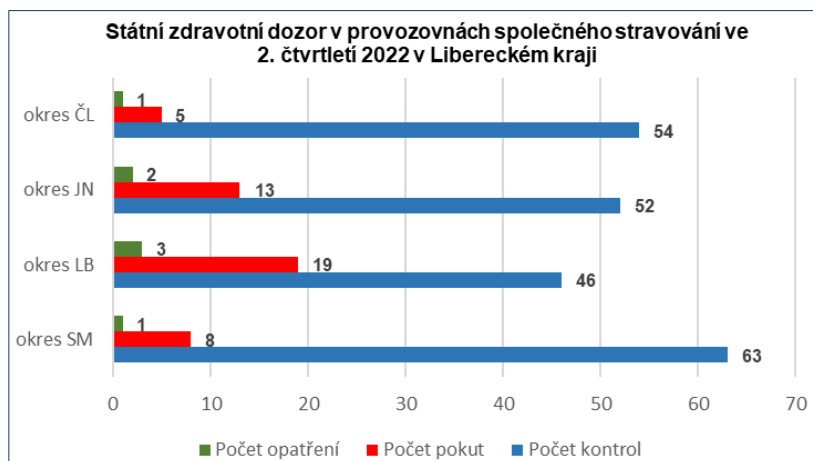
Za účelem ověření zdravotní nezávadnosti podávaných pokrmů odebrali celkem 40 vzorků, které byly posuzované z hlediska mikrobiologických ukazatelů. Ve sledovaných ukazatelích nevyhovělo celkem 8 vzorků – 3 vzorky pitné vody, 1 vzorek zmrzliny, 2 vzorky pokrmů a 2 vzorky ledu.

Kontroly sanitačních postupů výrobníků ledu a zavedení postupů přípravy ledu a sanitace do systému HACCP proběhly dosud v 29 provozovnách Libereckého kraje. Ve všech případech byly napojeny na veřejný vodovod. V 8 případech byly zjištěny nedostatky z hlediska provozní hygieny (čistoty) výrobce ledu, zejména ve výrobní části výrobníků ledu, kdy na povrchu byly nánosy nečistot a nánosy plísní. Na mikrobiologické ukazatele byly vyšetřeny 3 vzorky. KHS LK vydala 1 rozhodnutí o sanitaci výrobce ledu a za zjištěné nedostatky uložila 5 pokut, v celkové výši 13 000,- Kč.

„V porovnání s minulými roky, patří dnes výrobce ledu ke standardnímu vybavení provozovny. Překročení mikrobiologických ukazatelů může být příčinou střevních potíží, bolestí břicha, průjmů, zvýšené teploty či zvracení. Potíže většinou vymizí do dalšího dne, ale mohou být nepříjemné,“ vysvětluje Mgr. Alena Patková, pověřená řízením odboru hygieny výživy předmětů běžného užívání a pokračuje: „je proto nutné, aby provozovatelé výrobce ledu, který používají k přípravě nápojů, věnovali dostatečnou pozornost. V první řadě musí udržovat výrobce ledu v čistotě dle pokynů výrobce, který udává jak použitelné přípravky, tak i frekvenci čištění. V rámci stravovacích provozoven se v praxi setkáváme s manuálním čištěním vnitřního prostoru výrobníků obsluhou provozovny ve frekvenci 1x/den, 1x/týden, ale i 1x/2 týdny. Profesionální čištění specializovanou firmou bývá na provozovny objednáváno 1x/měsíčně, častěji však v delších intervalech. Z hlediska správné hygienické praxe považujeme četnost čištění 1x/týden za hraniční a delší nelze doporučit, protože se ve vlhkých podmínkách velmi dobře daří bakteriím a plísním. Taktéž profesionální vyčištění s rozebraným výrobníkem nelze opomenout, protože ložiska plísní a kolonie bakterií mohou být přítomny i v částech, kam se při běžném úklidu člověk nedostane a z takových míst se pak šíří nežádoucí organismy dále po výrobníku. K manipulaci s ledem doporučujeme pouze používání nástrojů, které jsou pravidelně omývány a uloženy mimo výrobce ledu, ideálně v uzavřené nádobě, např. lopatky či kleštičky.“



Parametry, v nichž byly nejčastěji sledovány nedostatky • označování rozpracovaných pokrmů, polotovarů (konkrétně neoznačení datem výroby a datem spotřeby) • ochrana potravin/pokrmů před kontaminací (křížení pracovních ploch) • požadavky na hygienu provozu (nedodržování zásad provozní hygieny, zejména úklid, čistota) • datum použitelnosti, datum minimální trvanlivosti (používání potravin s prošlou dobou spotřeby)



„V uvedeném období jsme se kromě běžné kontrolní činnosti zaměřili na poskytování stravovacích služeb na akcích typu městských slavností, poutí či jarmarků. S nastupujícím létem a teplým počasím každoročně věnujeme pozornost na rekreační oblasti, oblasti navštěvované turisty u koupacích míst a jiných vodních ploch. Významný podíl zde představuje stánkový prodej, který vzhledem k omezenému prostoru provozovny představuje riziko z hlediska správného uspořádání a vybavení stánku a skladování potravin,“ popisuje Patková, a uzavírá: „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.“

Zuzana Balašová
tisková mluvčí KHS LK