

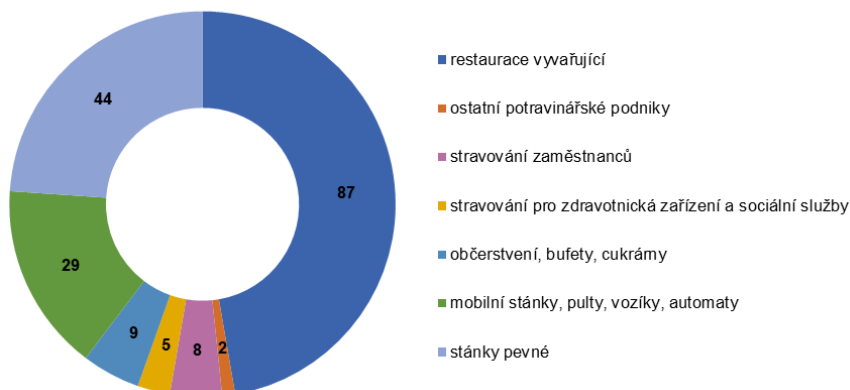
V Liberci 9. listopadu 2022

## TISKOVÁ ZPRÁVA

STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ DOZOR V PROVOZOVNÁCH SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ V 3. ČTVRTLETÍ 2022

Ve třetím čtvrtletí letošního roku provedli zaměstnanci KHS LK celkem **184 kontrol v provozovnách společného stravování. Za zjištěné nedostatky uložili 33 pokut v celkové výši 134 000,- Kč. Dále nařídili 3x likvidaci potravin/pokrmů s prošlým datem spotřeby a 3x sanitaci výrobku ledu.**

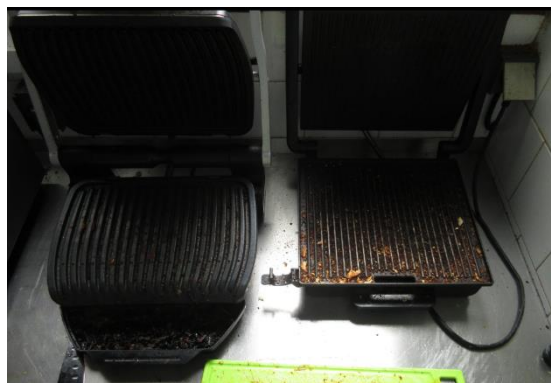
Počet kontrol dle typu provozovny za 3. čtvrtletí 2022 v Libereckém kraji



Za účelem ověření zdravotní nezávadnosti podávaných pokrmů odebrali celkem 9 vzorků, které byly posuzované z hlediska mikrobiologických ukazatelů. Ve sledovaných ukazatelích nevyhovělo celkem 5 vzorků – 1 vzorek pitné vody, 1 vzorek zmrzliny, 3 vzorky ledu.

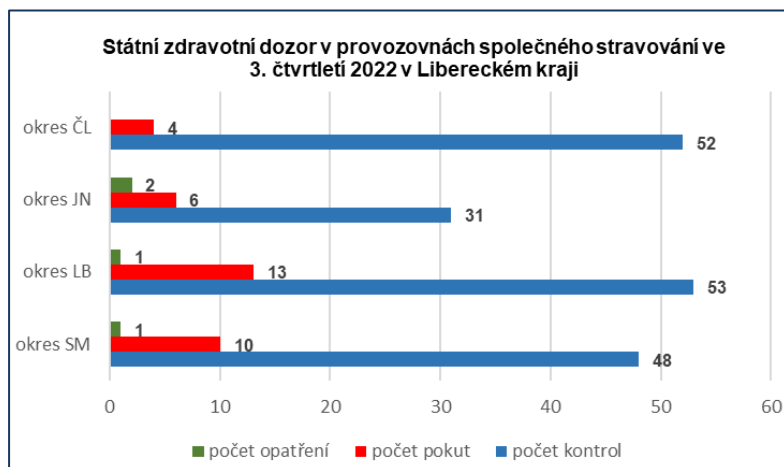
### Parametry, v nichž byly nejčastěji shledávány nedostatky

- označování rozpracovaných pokrmů, polotovarů (konkrétně neoznačení datem výroby a datem spotřeby)
- ochrana potravin/pokrmů před kontaminací (křížení pracovních ploch)
- nevhodné skladování potravin (dodatečně zamrazované potraviny tzn. v mrazicích zařízeních při teplotě cca  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  jsou skladovány potraviny, které podle informací uvedených na etiketách od výrobců musí být skladovány při chladírenských teplotách tj.  $0-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ )
- 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



„V průběhu letních měsíců a září jsme přijali 44 podnětů občanů, což je porovnáním s předchozím čtvrtletím více než dvojnásobek. Celkem 25 jich bylo buď úplně nebo částečně oprávněných. Občané nejčastěji upozorňovali na nedostatečnou provozní hygienu, zdravotní potíže po konzumaci pokrmů a nevhodné skladování potravin“, popisuje Mgr. Alena Patková, pověřená řízením odboru hygieny výživy předmětů běžného užívání a pokračuje: „bohužel musím konstatovat, že problémy se skladováním potravin k přípravě pokrmů registrujeme mnohem častěji než v období před pandemií covid-19. Výjimečně se setkáváme i s porušením teplot u pokrmů připravených k výdeji tedy, že nejsou uchovávány při teplotě vyšší než  $60\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Za zdravotními potížemi typu zvracení a průjem spojenými s konzumací pokrmů často stojí bakterie *Bacillus cereus* či *Staphylococcus aureus*, které se vyskytují především v rýži a v těstovinách. Pokud nejsou pokrmy uchovávány při správné výdejové teplotě může dojít k pomnožení bakterií a následnému vylučování toxinů, které působí zdravotní potíže v závislosti na požitém množství v různé intenzitě většinou po dobu 24 hod. Všeobecně platí, že nevydané hotové pokrmy po uvaření nelze dále skladovat, opakovaně ohřívat ani dodatečně zamrazovat. Z výše uvedených důvodů doporučuji i v domácím prostředí přílohy neuchovávat do druhého dne a připravovat vždy čerstvé. Jejich ohřev v mikrovlnné troubě případné toxiny nezničí.“

Celkem KHS LK přijala 44 podnětů, z nichž 16 vyhodnotila na základě provedení státního zdravotního dozoru jako zcela oprávněné, 9 jako částečně oprávněné tzn. v době kontroly zaměstnanci odboru hygieny výživy sice nenašli nedostatky uvedené v podnětu, ale porušení legislativy ano; 11 shledala neoprávněnými a 5 předala jiným věcně příslušným orgánům státní správy např. Státní zemědělské a potravinářské inspekci, krajské veterinární správě či stavebnímu úřadu. Tři podněty na pojízdne stánky se nepodařilo prověřit, protože se nevyskytovaly na uvedeném místě. Nejvíce podnětů eviduje v okresech Liberec (18) a Česká Lípa (14), naopak nejméně přijala v okrese Jablonec n/N (3) a v okrese Semily (9).



[Kontroly stánků poskytujících stravovací služby](#)

[Kontroly stánků na hudebním festivalu](#)

Zuzana Balašová  
tisková mluvčí KHS LK