

## Výsledky kontrol ve stravovacích provozech v roce 2017

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě provádí pravidelný státní zdravotní dozor v provozovnách společného stravování. Výkon dozoru je koordinován dle rizikovosti sortimentu, objemu výroby, výsledků předchozích kontrol a cílové skupiny konzumentů. S vyšší frekvencí jsou kontrolovány provozovny ve zdravotnictví a sociálních službách, velké závodní jídelny, menzy a provozovny s výrobou epidemiologicky rizikových potravin (zmrzlina, cukrářské výrobky, saláty). V roce 2017 proběhlo přes 1800 kontrol.

Nejčastěji byly konstatovány závady v oblasti provozní hygieny (16%), stavebně-technického stavu (10%), nesprávného zacházení s potravinami (ochrana před kontaminací 11%) a nedodržování data spotřeby (12%). Závažné nedostatky v těchto oblastech byly u 51 provozoven důvodem k okamžitému uzavření a nařízení sanitace. Dalších 102 opatření se týkalo likvidace nebo vyřazení zjevně smyslově narušených potravin a pokrmů, často s nálezem plísní a hniloby.

V roce 2017 bylo za zjištěné závady uloženo 508 pokut ve výši 2 060 500,-Kč. Z celkového počtu kontrolovaných provozů bylo pokutováno 28 %.

Příklady závažných nedostatků:

- nevhodné uložení dezertu Tiramisu společně se syrovým masem a vejci
- umyvadlo v kuchyni zaskládáno dalším inventářem, personál nemá možnost důkladného mytí rukou zejména po manipulaci se syrovými vejci



- senzorické změny surovin (zápach, hniloba, porost plísní)
- neudržování provozní čistoty



U závad zjišťovaných v průběhu kontrol je vyhodnocována jejich závažnost a rozsah. Výška sankce se pak odvíjí od toho, jak závada může přímo či nepřímo ovlivnit bezpečnost pokrmů a jakého množství potravin a pokrmů se týká. Zvažována je rovněž cílová skupina konzumentů, kdy zejména děti, nemocní a starší občané jsou na onemocnění z potravin vnímavější.

Cílem kontrol i uložených sankcí a opatření je vždy odstranění závadného stavu a prevence vzniku alimentárních onemocnění.