

## Vzorky potravin a pokrmů odebraných v provozovnách stravovacích služeb

V roce 2016 Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě odebrala v restauracích, bufetech, jídelnách i stáncích celkem 507 vzorků potravin a pokrmů, včetně 112 stěrů z prostředí. Vzorky byly odebírány jednak plánovaně, jednak cíleně na základě podnětů spotřebitelů, výskytu onemocnění v souvislosti s konzumací potravin nebo v rámci specifických celostátních či regionálních kontrol. Z vyšetřených vzorků nevyhovělo 48 tj. 9,5%.

**Po mikrobiologické stránce** nevyhovělo 15 vzorků. Za nejzávažnější byl považován záchyt *Staphylococcus aureus* nebo jeho toxinů (saláty, zákusky, zchlazené pokrmy, stěry z prostředí), které mohou vyvolat zažívací potíže, bolesti břicha, zvracení, průjemy. Dále byly zachyceny vysoké počty indikátorových mikroorganismů (koliformních bakterií) v cukrářských výrobcích a *Enterobacteriaceae* ve zmrzlínách. Tyto nálezy svědčí o nedostatečné úrovni sanitace provozovny.

**Z chemického hlediska** nevyhověly 4 vzorky. Ve 2 případech šlo o nedodržení obsahu etanolu v alkoholických nápojích, což bylo vyhodnoceno jako klamání spotřebitele. Celkem bylo odebráno 65 vzorků lihovin, kde kromě etanolu byl zkoumán i obsah metanolu a 2-propanolu. Výsledky analýz nepotvrdily u těchto látek nadlimitní hodnoty.

Ve 2 vzorcích zmrzlinových směsí bylo nalezeno syntetické barvivo, přičemž jeho přítomnost nebyla uvedena na etiketě výrobků. Informace o nesprávném značení byly předány SZPI.

Poprvé byly odebírány vzorky pokrmů k ověření přítomnosti alergenních látek, v 7 vzorcích byly nalezeny alergeny neuvedené v informacích pro spotřebitele (hořčice, vejce, celer, mléko).

Ve všech případech nevyhovujících nálezů nařídila KHS MSK příslušná opatření, zejména sanitaci, zákaz použití potravin, vyřazení pokrmu a provozovatelům uložila sankce dle platných předpisů.

