

## Pozastavení výkonu činnosti, nařízení sanitace a dezinfekce v restauraci Východní nádraží v Opavě

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě (KHS MSK) provedla ve dnech 15.7. – 28.7.2016 státní zdravotní dozor spojený s opakovaným odběrem vzorků potravin k mikrobiologickému vyšetření v restauraci Východní nádraží, Janská 691/1, Opava. Šetření bylo provedeno za účelem zjištění příčin onemocnění z potravin.

V průběhu kontroly byly zjištěny závady v provozní hygieně, rezivějící vnitřní vybavení lednic, nedostatky v označování potravin, dále bylo nalezeno prošlé zboží, nebyla dostatečně zpracována potřebná dokumentace.

Dne 26.7.2016 bylo na základě laboratorních protokolů zjištěno, že odebrané vzorky majonézového salátu obsahují vysoký počet mikroorganismů (stafylokoků), které mohou být původci onemocnění z potravin.

Z toho důvodu KHS MSK nařídila okamžité pozastavení výroby salátu do doby odstranění nedostatků a předložení vyhovujících výsledků vyšetření kontrolních vzorků.

Nálezy původců onemocnění ve vysokých počtech svědčí o tom, že nejsou důkladně dodržovány sanitační postupy a sanitace není prováděna v dostatečné míře, proto bylo v provozovně nařízeno provedení sanitace a dezinfekce a důsledné používání ochranných pracovních prostředků.

Provozovatel v rámci nápravných opatření provede úpravu postupu založeného na principech HACCP včetně sanitačních postupů.

