

**Pozastavení výroby lahůdkářského výrobku, nařízení sanitace
a dezinfekce v provozovně Bistro Centrál v Hlučíně**

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě (KHS MSK) provedla ve dnech 15.2. – 28.2.2018 plánovaný státní zdravotní dozor spojený s odběrem dvou vzorků lahůdkářských výrobků k mikrobiologickému vyšetření v provozovně Bistro Centrál, Mírové náměstí 23/22, 748 01 Hlučín.

Na základě laboratorního protokolu bylo zjištěno, že v jednom z odebraných vzorků lahůdkářských výrobků (obložený croissant se šunkou a sýrem) byl zjištěn vysoký počet mikroorganismů koagulázopozitivních stafylokoků, které patří mezi původce onemocnění z potravin.

Tento laboratorní nález svědčí o tom, že není zajištěna na všech stupních výroby, zpracování a distribuce ochrana potravin proti jakékoliv kontaminaci, která by mohla způsobit, že potraviny nebudou vhodné pro lidskou spotřebu.

Z toho důvodu KHS MSK nařídila okamžité pozastavení výroby výše uvedeného výrobku a provedení sanitace a dezinfekce všech prostor souvisejících s jeho výrobou a výdejem.

Provozovatel v rámci nápravných opatření provede důkladnou sanitaci a dezinfekci, zajistí laboratorní vyšetření výrobku a předloží KHS MSK vyhovující výsledky vyšetření kontrolního vzorku.