

## SPECIFICKÉ KONTROLY VE VYBRANÝCH TYPECH STRAVOVACÍCH PROVOZŮ

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě každoročně provádí kontroly zaměřené na provozovny, kde nedodržením hygienických předpisů může dojít k ovlivnění bezpečnosti pokrmů a k závažnému dopadu na zdraví cílové skupiny spotřebitelů. V roce 2016 byly sledovány tyto oblasti:

### **Hygienická úroveň stravování ve zdravotnictví a sociálních službách**

Kontroly byly provedeny ve všech zařízeních této kategorie (251 provozoven). Nedostatky byly zjištěny v 19 provozech a celková částka sankcí činila 65 500,- Kč. Závady se týkaly jednak stavebně technického stavu, jednak nesprávné manipulace s potravinami a pokrmy (křížení, skladování při nevyhovujících teplotách, prošlé potraviny). V průběhu roku bylo odebráno 32 vzorků (1x nevyhovující salát z důvodu nestandardních sensorických vlastností) a 70 stěrů (1x nález stafylokoků). V 6 případech bylo nařízeno opatření (sanitace z důvodu nálezů stafylokoků ve stěru z prostředí a preventivní sanitace z důvodu šetření alimentárních onemocnění, dále nařízen zákaz použití prošlých surovin).

### **Stravování zaměstnanců (závodní jídelny)**

Na území MSK bylo provedeno 117 kontrol v závodních kuchyních (v cca 75 % provozoven tohoto typu). Nedostatky byly zjištěny ve 30 zařízeních a celková částka sankcí dosáhla 151 000,- Kč. Závady se týkaly zejména provozní hygieny, nálezů prošlých surovin, nesprávného značení nebo nedoložení dokladů o původu potravin. V 7 případech bylo nařízeno opatření (sanitace a zákaz použití surovin). V průběhu roku bylo odebráno 12 vzorků a 5 stěrů z prostředí. Nevyhověl pouze jeden vzorek, a to z důvodu nálezů alergenu (celeru), který nebyl uveden v informacích pro spotřebitele.

V obou typech stravování se jedná o provozovny s poměrně velkým objemem výroby (500 až 1500 pokrmů denně), kdy případný vznik alimentárního onemocnění by mohl ohrozit větší skupiny osob. Zároveň jsou zejména klienti zdravotnických zařízení a sociálních služeb vysoce citlivou skupinou strávníků, u kterých může alimentární onemocnění vést až k dehydrataci a dalším zdravotním komplikacím. Vzhledem k těmto důvodům jsou kontroly výše uvedených provozoven včetně odběru vzorků potravin, pokrmů i stěrů z prostředí prováděny s vysokou frekvencí.

