

Provozovny stravovacích služeb

Na území Moravskoslezského kraje je v současné době registrováno přes 6 000 provozoven společného stravování. Kontrolní činnost je vykonávána podle stanovených plánů s frekvencí dle rizikovitosti provozů, část kontrol je neplánovaných, na základě **podnětů občanů** nebo šetření onemocnění z potravin. Nejvíce kontrol je prováděno v závodních jídelnách, VŠ menzách a ve stravovacích provozech zdravotnických a sociálních zařízení. Provozovny restauračního typu jsou kontrolovány dle rozsahu činnosti a objemu výroby. **Ročně je prováděno průměrně 3000 kontrol.**

Závady jsou nejčastěji zjišťovány v klasických restauracích a v závodních kuchyních. V restauracích často, ve snaze nabízet co nejširší sortiment, dochází ke křížení různých činností, k nepřehlednosti a neorganizovanosti. Z těchto důvodů je právě v restauračních zařízeních ukládána většina sankcí a opatření. Nejméně nedostatků vykazují stravovací provozy v nemocnicích a v sociálních službách, kde provozovatelé mají zavedeny postupy správné výrobní praxe a kde zároveň funguje i vnitřní kontrola dodržování systému.

Z výsledků kontrolní činnosti plyne, že v posledních letech je **osobní hygiena pracovníků v potravinářství na dobré úrovni** a postupně klesá i procento nedostatků v oblasti provozní čistoty. Udržování dobrého stavebně-technického stavu provozoven činí provozovatelům problémy, často z důvodu obtížné dohody s majiteli objektů. V oblasti zacházení s potravinami, zejména zamezení křížové kontaminace při výrobě epidemiologicky rizikových výrobků (saláty, chlebíčky, cukrářské výrobky) a v oblasti výdeje pokrmů, jsou nedostatky zjišťovány v cca 20 % kontrolovaných provozoven, kde se často uplatňuje tzv. lidský faktor a nedostatečná kontrola zaměstnanců ze strany provozovatelů. Součástí kontrol je proto vždy ověření vymezených pracovních úseků a posouzení technologického postupu výroby včetně kontroly teploty v chladících zařízeních.

Za **nedostatky** zjištěné v průběhu kontrol jsou provozovatelům ukládány sankce i nepeněžitá opatření. Z důvodu ochrany veřejného zdraví jsou v souvislosti se zjištěnými závadami vydávána opatření týkající se zejména zákazu nebo pozastavení činnosti, nařízení likvidace zjevně smyslově narušených potravin a vyřazení výrobků z oběhu. Dále je provozovatelům nařizováno provedení sanitace, úprava technologických postupů, předložení výsledků vyšetření vzorků nebo zvýšení frekvence měření teplot.

Mikrobiologická bezpečnost potravin

Potraviny jsou obecně velmi dobrou živnou půdou pro mikroorganismy, které po dosažení dostatečného počtu, tzv. infekční dávky, mohou vyvolat onemocnění provázené zažívacími potížemi, zejména zvracením, průjmy, bolestmi břicha, teplotami. U citlivých nebo oslabených osob může dojít až k dehydrataci a dalším zdravotním komplikacím. Onemocnění z potravin nejčastěji vyvolávají: *Salmonella enteritidis*, *Campylobacter jejuni*, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli*. Mezi nejrizikovější potraviny patří nebalené lahůdkářské výrobky, saláty, cukrářské výrobky, měkké uzeniny, zmrzliny.

Odběry vzorků rizikových výrobků probíhají během celého roku, a to jednak preventivně, za účelem ověření, zda provozovatelé uplatňují opatření k zabránění mikrobiologické kontaminace potravin, a jednak v při šetření příčin hlášených onemocnění z potravin. Kontroly jsou cíleně směřovány na zacházení s potravinami, zdravotní stav personálu a odhalení rizikových technologických postupů.

Ročně je odebráno cca 500 vzorků potravin a stěrů z prostředí.

V průběhu odběrů vzorků jsou v provozovnách kontrolovány faktory ovlivňující množení mikroorganismů v potravině. Nejdůležitějším je dodržování teplotního řetězce, který musí být zajištěn po celou dobu od výroby, přes skladování, až po prodej výrobku. Teplota pod 5 °C a nad 60 °C zabraňuje množení většiny nebezpečných mikroorganismů, a proto je pravidelné měření a ověřování teploty v procesu výroby jedním ze základních bodů správné výrobní a hygienické praxe. Kromě teploty má pro dosažení infekční dávky zásadní význam čas. Součástí každé kontroly je ověřování data spotřeby potravin, doby výdeje pokrmů a zamezení odkládání zbylých jídel do následujících dnů. Při použití potravin s prošlou dobou použitelnosti není zaručena bezpečnost výrobků a tyto potraviny jsou vyřazeny z oběhu.

Neméně důležitou roli hraje čistota prostředí a dodržování zásad osobní a provozní hygieny. V průběhu výroby dochází ke kontaktu potravin s pracovními plochami, náčiním a rukama personálu, kdy při nedostatečné čistotě může dojít k sekundárnímu přenosu patogenních mikroorganismů do potraviny.

V posledních letech dochází postupně ke snížení výskytu těchto závažných nedostatků, které se významně podílí na mikrobiologické kvalitě potravin.

Více informací na webových stránkách www.khsova.cz.

**Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje
se sídlem v Ostravě**

Na Bělidle 7, 702 00 Ostrava
tel: 595 138 111, podatelna@khsova.cz