

## Čistota prostředí v restauracích

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě se v letošním roce cíleně zaměřila na kontrolu čistoty prostředí v zařízeních společného stravování. Jak je prováděna očista pracovních ploch, technologického vybavení a nářadí v restauračních kuchyních lze posoudit jednak zrakem, kdy mohou být viditelné nánosy nečistot či zbytky potravin, jednak formou tzv. stěrů z prostředí.

Celkem 36 vzorků bylo odebráno z pracovních ploch, náčiní a nářadí určených pro přímý kontakt s hotovými pokrmy. Pozitivní nálezy byly konstatovány v 9 vzorcích, tj. 25% stěrů bylo vyhodnoceno jako nevyhovující, zejména pro přítomnost indikátorových mikroorganismů (koliformní, Enterobacteriaceae). Přítomnost těchto bakterií v prostředí svědčí o nedostatečné úrovni provozní hygieny a o nedodržení nebo nesprávném nastavení sanitacních postupů. Nálezy se vyskytovaly na nejrůznějším náčiní - naběračky, kleště na zeleninu, košík na uzeniny, šlehací kotlík na pomazánky, nože, talíře, gastronádoby na hotové pokrmy.

V některých provozovnách se k nevyhovujícímu výsledku vyšetření přidaly další očividné nedostatky v provozní hygieně, poškozené povrchy, nečisté textilní ručníky. V 5-ti případech bylo nařízeno provedení sanitace, uložené sankce činily celkem 42 000 Kč.



*V těsněních chladicího zařízení se při nedostatečném úklidu vytváří nánosy nečistot, které mohou být zdrojem nežádoucích mikroorganismů*



*Stav po nařízené sanitaci*



*Toustovač nedostatečně udržovaný*



*Toustovač po vyčištění*

Důvodem uskutečnění této mimořádné akce bylo to, že při kontaktu s nedostatečně udržovanými povrchy nebo při nedostatečném oddělení „nečistých“ a „čistých“ ploch dochází k sekundární kontaminaci potravin. Následně se pak mikroorganismy přenesené z prostředí

do potravin mohou pomnožit např. v průběhu výdeje a skladování a vyvolat nepříjemné  
zažívací nebo jiné zdravotní potíže.