

Kontroly ve stravovacích zařízeních v Moravskoslezském kraji v roce 2018

Kontroly dodržování požadavků v oblasti hygieny a bezpečnosti potravin byly v roce 2018 provedeny v téměř 2500 provozovnách společného stravování. Tak jako každoročně byla zkontrolována všechna zařízení ve zdravotnictví a sociálních službách, studentské menzy i velké závodní jídelny, což představuje cca 700 kontrol. Zbýlých 1800 kontrol proběhlo v restauracích, bufetech a rychlých občerstveních včetně stánkového prodeje na jednorázových akcích. Nedostatky byly zjištěny v 751 případech, celková výše sankcí činila 3 361 000 Kč.

Základem kontroly je ověření dobrého stavu provozovny a vybavení jednotlivých místností. Jedním z důležitých bodů je zajištění dostatečného počtu pracovních ploch pro samostatnou manipulaci se syrovým masem, vejci a kořenovou zeleninou a oddělení pracovních ploch pro finální úpravu a výdej hotových pokrmů. Dále je sledována kapacita a funkčnost chladicí techniky a pravidelnost provádění sanitace. Vzhledem k závažným nedostatkům ve stavu provozovny bylo v roce 2018 vydáno 64 opatření k okamžitému uzavření provozovny, pozastavení činnosti do doby odstranění závad a provedení sanitace.

Obr. 1.: Nevyhovující čistota provozu, skladování surovin na podlaze



Další kontrolovanou oblastí je správné zacházení s potravinami. Toto zahrnuje zejména dodržování stanovené skladovací teploty a data spotřeby. Prioritně je sledováno, jak provozovatel postupuje při přípravě rizikových pokrmů a zda nedochází ke křížové kontaminaci ze syrového masa, vajec, syrových ryb, ale i z nečištěné kořenové zeleniny. Provozovatel musí zabránit případnému přenosu patogenních mikroorganismů ze syrových potravin na hotové pokrmy. Z důvodů nedostatků v této oblasti bylo v roce 2018 vydáno 158 opatření k likvidaci potravin a pokrmů, vyřazení výrobků nebo zákazu používání surovin.

Obr. 2.: Vyřazení potraviny s prošlým datem použitelnosti a s porostem plísní

