

Koupání ve volné přírodě v Moravskoslezském kraji

Ani chladné počasí, kterým se vyznačuje letošní začátek prázdnin, není důvodem k přerušení pravidelného vzorkování kvality vody na koupacích místech. Začátkem týdne byly monitorovány nádrže v okresech Frýdek Místek (tři místa Žermanické přehrady, dvě místa na přehradě Olešná, nádrže Brušperk a Baška) a Nový Jičín (nádrže Větrkovice, Kacabaja a Údolí mladých).



V blízkosti nádrže Větrkovice bylo vybudováno nové občerstvení s hygienickým zázemím

Oproti minulému vzorkování nedošlo k výrazným změnám v kvalitě vody na sledovaných lokalitách.

Voda je vhodná ke koupání s výjimkou nádrže Brušperk, kde je koupání i nadále rizikové s ohledem na potvrzenou přítomnost cercárií ve vodě v minulých koupacích sezónách. Obdobná situace přetrvává i na všech třech koupacích místech Těrlické přehrady.

V tomto kalendářním týdnu zajistil provozovatel Sportovně rekreačního areálu v Hlučíně kontrolu kvality vody nejen ve volném jezeře, ale i v nádrži ke koupání (tzv. bazén B1). Laboratorní analýzy prokázaly vyhovující kvalitu vody.

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě

Na Bělidle 7, 702 00 Ostrava

Tel: 595 138 111, Fax: 595 138 109

podatelna@khsova.cz, www.khsova.cz, ID datové schránky: w8pai4f

V minulém týdnu zahájili pracovníci KHS MSK státní zdravotní dozor v přírodním koupacím biotopu v Úvalně na Bruntálsku. Kontrola byla spojena s odběry vzorků vod k laboratornímu vyšetření, které prokázalo nevyhovující mikrobiologickou kvalitu vody v nádrži. O nevyhovujících výsledcích byl provozovatel informován a zajistil okamžité zastavení provozu. Koupaliště bude znovuotevřeno po ověření účinnosti provedených nápravných opatření.

Aktuální informace o kvalitě vody ke koupání ve volné přírodě jsou k dispozici [zde](#). Na všech sledovaných koupacích místech jsou rovněž k dispozici informační tabule, na kterých lze najít všeobecné informace o jednotlivých nádržích včetně hodnocení kvality vody.

Od června probíhají rovněž kontroly ve stáncích rychlého občerstvení, bufetech a restauracích umístěných na koupalištích, v aquacentrech i u vodních nádrží. V rámci celého kraje již byla prověřena hygienická úroveň v desítkách provozů. Největší důraz je kladen na čistotu vnitřního vybavení, osobní hygienu personálu a zejména na správné skladování potravin a pokrmů. V letním období vznikají problémy s udržením nízkých teplot v chladnicích a vitrínách, občas se objeví potraviny s prošlým datem použitelnosti, neznačené nebo bez doloženého původu. Nedodržení tzv. "chladírenského řetězce" může způsobit pomnožení nežádoucích mikroorganismů v potravině a vyvolat zažívací potíže.

Z pohledu zákazníka je vhodné všimnout si, zejména ve stáncích s rychlým občerstvením, zda rizikové potraviny (zákusky, saláty, chlebíčky) nejsou skladovány bez chlazení, zda je příprava syrového masa prováděna na samostatné pracovní ploše a vnímat čistotu pracovního oděvu a rukou personálu. Důležitou roli zde hraje i důkladné mytí rukou před konzumací potravin.

Kontroly stravovacích provozů v koupacích lokalitách budou probíhat po celou dobu prázdnin.