

Výsledky regionálního úkolu zaměřeného na zdravotní nezávadnost pokrmů studené kuchyně vyráběných a nabízených v rámci závodního stravování



Cílem regionálního úkolu bylo ověřit úroveň zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů a výrobků, u nichž lze předpokládat zvýšené riziko mikrobiální kontaminace, vyráběných a nabízených v rámci stravování zaměstnanců. Součástí kontrol bylo ověření bezpečnosti pokrmů z hlediska přítomnosti vybraných mikroorganismů schopných vyvolat onemocnění.

Téměř každoročně se mezi pokrmy, u kterých je prokázána nebo je pravděpodobná epidemiologická souvislost s onemocněním strážníků, objevují také pokrmy s vyšším podílem ruční práce, připravované bez tepelného opracování, resp. pracovními postupy neobsahujícími před podáním žádný dílčí krok, při kterém by byly vyšší teplotou zničeny škodlivé bakterie. Mezi tuto rizikovou skupinu pokrmů patří pokrmy studené kuchyně. Nedodržetím zásad bezpečného zpracování potravin může dojít během přípravy pokrmů nebo jejich nevhodným skladováním ke kontaminaci mikroorganismy, což může ohrozit jejich zdravotní nezávadnost. V případě závodního stravování, tj. poskytování stravovacích služeb zpravidla pro uzavřenou skupinu spotřebitelů – zaměstnance, hrozí postižení vyššího počtu osob.

Kontroly byly zaměřeny na hygienickou úroveň provozoven, manipulaci s produkty, ochranu potravin před kontaminací, dodržování výrobního postupu, teplotního režimu, doby spotřeby a skladovacích podmínek, zajištění sledovatelnosti a označení produktů, dodržování osobní a provozní hygieny a uplatňování postupů na principu HACCP (nástroj k zajištění a řízení kvality a zdravotní nezávadnosti potravin během všech činností, které souvisejí s přípravou, zpracováním, skladováním, manipulací, přepravou a prodejem finálnímu zákazníkovi, tedy spotřebiteli).

V rámci kontrolní akce bylo prověřeno **9 provozoven** stravovacích služeb zajišťujících stravování pro zaměstnance. Součástí kontrol byl odběr vzorků k provedení laboratorních analýz ve vybraných mikrobiologických ukazatelích (*Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *E.coli*, koagulázopozitivní stafylokoky, *Salmonella*). Odebráno a podrobena kontrole zdravotní nezávadnosti bylo **13 vzorků** (obložené bulky, zeleninové, luštěninové a ovocné saláty, obložené talíře).

Potěšitelné je, že laboratorní analýzou nebyly v odebraných vzorcích prokázány žádné patogenní mikroorganismy, **všechny odebrané vzorky vyhověly** požadavkům platných právních předpisů. Z výsledků šetření také vyplývá, že v kontrolovaných provozovnách byly dodrženy zásady správné výrobní a hygienické praxe. **Závady** drobného charakteru byly zjištěny ve **2 případech** a týkaly se technického stavu a neúplné informace o alergenech v pokrmu. Provozovateli byla provedena okamžitá náprava a nedostatky odstraněny. Na základě výsledků cíleného SZD lze zhodnotit úroveň zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů a výrobků studené kuchyně, vyráběných a nabízených v rámci stravování zaměstnanců, jako uspokojivou.

Odbor HVPBU