

Výsledky cíleného státního dozoru zaměřeného na ověření úrovně zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů, rozpracovaných pokrmů a polotovarů z drůbežního masa a vajec



Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové se v období od května do září 2018 podílela na plnění cíleného úkolu hlavního hygienika ČR zaměřeného na ověření úrovně zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů, rozpracovaných pokrmů a polotovarů z drůbežního masa a vajec v zařízeních poskytujících stravovací služby s důrazem na ověření bezpečnosti pokrmů z hlediska přítomnosti vybraných mikrobiologických agens schopných vyvolat onemocnění.

V daném termínu každé územní pracoviště KHS vč. sídla KHS provedlo dle metodiky státní zdravotní dozoru v 5 provozovněch stravovacích služeb. V rámci státního zdravotního dozoru (SZD) byly kontrolovány v pokynu uvedené ukazatele, tj. zajištění sledovatelnosti, dodržování skladovacích podmínek a teplotního řetězce u surovin, rozpracovaných pokrmů/polotovarů a hotových pokrmů, ochrana potravin před kontaminací, včetně postupů při rozmrazování drůbežního masa, podmínky tepelného opracování, manipulace a nakládání s odpady, úroveň a dodržování provozní a osobní hygieny a další případná rizika kontaminace prostředí v souvislosti s následným ohrožením zdravotní nezávadnosti pokrmů podle konkrétní situace v provozovně. Součástí kontroly byl odběr vzorků pokrmů na mikrobiologické vyšetření a na základě zjištění provedených v rámci SZD posouzení účinnosti postupů založených na zásadách HACCP aplikovaných v kontrolovaných potravinářských podnicích.

Celkem bylo v Královéhradeckém kraji prověřeno **25 provozoven** stravovacích služeb různého typu (21x restaurace, 1x centrální kuchyně, 1x pevný stánek, 1x institucionální stravování zaměstnanců, 1x lázně). Bylo provedeno **25 kontrol** a odebráno **25 vzorků** pokrmů, při jejichž přípravě bylo použito drůbeží maso nebo vejce, které byly podrobeny vyšetření v rozsahu průkaz *Salmonella* spp., průkaz a stanovení počtu *Campylobacter* spp.

Odběr vzorků byl zaměřen na pokrmy a výrobky, u nichž lze předpokládat zvýšené riziko mikrobiální kontaminace pokrmu. Jednalo se o 5x kuřecí steak, 2x krůtí steak, 1x kuřecí plátek (prso), 1x kuřecí grilované maso do Caesar salátu, 1x kuřecí gyros, 1x rizoto s kuřecím masem, 1x kuřecí stehno na barevném pepři a bylinkách, 5x míchaná vejce, 6x volské oko, resp. sázená vejce, 1x vejce do Egg burgeru, 1x tataráček se syrovým vejcem. **Všechny** analyzované **vzorky** byly vyhodnoceny ve sledovaných ukazatelích jako **vyhovující**, v žádném přítomnost bakterií *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp. nebyla zjištěna.

Součástí úkolu bylo také hodnocení postupů založených na zásadách HACCP ve všech kontrolovaných provozovnách., a to podle předem definovaných kritérií. Ve 40 % (10 provozoven) byl zaveden plný HACCP, v 40 % (10 provozoven), zjednodušený postup s využitím generických postupů, v 20% (5 provozoven) postupy správné výrobní a hygienické praxe. V 5 provozovnách bylo zjištěno, že postupy založené na zásadách HACCP nejsou dodržovány a provozovatelé byla přijata opatření k nápravě. Současně bylo v rámci cíleného SZD posuzováno, zda jsou v provozovně ovládána všechna nebezpečí, vedení záznamů, pochopení systému ze strany provozovatele, školení zaměstnanců a ověřování účinnosti systému.

V kontrolovaných provozovnách byly zjištěny **závady** týkající se postupů HACCP, provozní hygieny, stavebně technických požadavků, skladování potravin, doby použitelnosti a sledovatelnosti potravin, značení pokrmů, polotovarů a rozpracovaných pokrmů, manipulace s potravinami (manipulace se syrovými vejci na ploše vyčleněné pro přípravu pokrmů studené kuchyně), rozmrazování potravin

(syrové kuřecí maso ve dřezu při teplotě místnosti, teplota masa 16°C) a povinné informace o obsahu alergenních látek v pokrmech.

Za nedostatky byly uloženy **pokuty** v úhrnné výši **22 000 Kč** a **1 napomenutí**. Opatření nebyla ze strany KHS nařízena, byla provedena dobrovolně provozovateli (vyloučení z použití a likvidace potravin, polotovarů, pokrmů, sanitace aj).

Na základě výsledků cíleného SZD lze zhodnotit úroveň zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů a výrobků z drůbežího masa a vajec v zařízeních poskytujících stravovací služby jako vyhovující, což potvrzuje i zjištění, že všechny odebrané vzorky vyhověly požadavkům platných právních předpisů. Z výsledků však vyplývá, že v některých kontrolovaných potravinářských podnicích jsou i nadále zjišťovány nedostatky týkající se postupů založených na zásadách HACCP, zejména v aktualizaci systému a jeho dodržování, a dalších oblastí, jako např. zajištění sledovatelnosti, rozmrazování potravin, manipulace s produkty, značení produktů či provozní hygieny. Tyto i další oblasti zajištění bezpečnosti pokrmů budou i nadále kontrolovány v rámci pravidelně prováděného státního zdravotního dozoru.

Odbor HVPBU