

## SLEDOVÁNÍ MIKROBIOLOGICKÉ KVALITY A VÝSKYTU KONTAMINUJÍCÍCH LÁTEK V POKRMECH SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě při své činnosti sleduje specifické ukazatele u různých typů pokrmů, podávaných ve stravovacích provozech, které mohou ohrozit zdraví konzumentů. V roce 2016 se zaměřila na následující oblasti:

### **Pokrm z rybího masa a mořských plodů**

Na území MSK bylo provedeno 18 kontrol restaurací, kde dochází k podávání rybích pokrmů a specialit. V provozovnách byly zjištěny zejména závady týkající se nižší úrovně provozní hygieny, nálezu potravin s prošlým datem spotřeby, neznačení surovin, polotovarů a pokrmů. Provozovatelům byly uloženy sankce v celkové výši 23 000,- Kč, v jednom případě byla nařízena sanitace. Všech 18 vzorků bylo ve sledovaných ukazatelích vyhodnoceno jako vyhovující. Přítomnost *Listeria monocytogenes* ani *Vibrio parahaemolyticus* nebyla potvrzena, obsah histaminu byl pod mezí stanovitelnosti.

### **Zmrzliny a ledové tříště**

V rámci tohoto úkolu bylo provedeno 34 kontrol. Nedostatky v oblasti výroby a prodeje zmrzliny byly konstatovány v 8 provozovnách a týkaly se nedostatečné provozní hygieny, skladování odpadů, původu surovin, značení a evidence v systémech HACCP. Celkem bylo odebráno 38 vzorků k chemickému a mikrobiologickému vyšetření. Pozitivní nálezy syntetických barviv byly zjištěny ve 2 případech. Ve zmrzlinové směsi byla potvrzena přítomnost barviva E 102, přičemž tato informace nebyla uvedena na etiketě suroviny a zároveň zde chybělo upozornění, že barvivo E102 může nepříznivě ovlivňovat činnost a pozornost dětí. Z hlediska mikrobiologického nebyla zjištěna přítomnost *L. monocytogenes*, *Salmonella spp.* ani koagulázopozitivních stafylokoků. V ukazateli *Enterobacteriaceae* bylo ve 3 vzorcích zjištěno nedodržení kritéria hygieny výrobního procesu, což svědčí o nedostatečné úrovni sanitace. V těchto případech bylo vydáno opatření nařízení sanitace a předložení vyhovujících výsledků vyšetření ze strany provozovatelů. Za zjištěné nedostatky bylo provozovatelům uloženo 8 sankcí ve výši 26 500,- Kč.

### **Epidemiologicky rizikové výrobky ve stáncích s občerstvením**

Celkem provedeno 339 kontrol ve stáncích s výrobou a prodejem epidemiologicky rizikových výrobků typu grilovaných kuřat, zmrzliny, hamburgerů, gyrosu, pizzy. Za závady, především v oblasti nedostatečné provozní hygieny, nesprávných skladovacích teplot a nálezu prošlých surovin, bylo uloženo 73 sankcí v celkové výši 201 000,- Kč. Navíc bylo nařízeno 17 opatření (sanitace, zákaz používání suroviny, pozastavení činnosti).



### **Kontrola lihovin**

KHS MSK při své kontrolní činnosti pravidelně ověřuje kvalitu alkoholických nápojů nabízených ve stravovacích zařízeních. Během cílené akce, která proběhla ve 2 etapách, bylo odebráno 65 vzorků lihovin. V žádném z odebraných vzorků nebylo zjištěno nadlimitní množství nežádoucích látek (metanol, 2-propanol), pouze 2 vzorky nevyhovely požadavkům na kvalitu z důvodu nižšího obsahu etylalkoholu oproti údajům na etiketě (klamání spotřebitele). Z poznatků získaných vlastní kontrolní činností a z informací od kontrolních orgánů, se kterými KHS MSK spolupracuje, vyplývá, že nebezpečí nákupu lihovin vyrobených nepovoleným způsobem nadále trvá.

## **Alergeny**

Ve druhém pololetí KHS MSK ověřovala, jak provozovatelé restaurací informují spotřebitele o přítomnosti látek způsobujících alergie nebo nesnášenlivost v pokrmech (dále jen „alergeny“). Provozovatelé mají několik možností, jak tuto povinnost splnit. Nejčastěji je využíváno číselné označení alergenů uváděné u pokrmů v jídelním lístku nebo poskytnutí informace o alergenech prostřednictvím obsluhy.

Informace o alergenech byly sledovány u vytipovaných pokrmů v 18 provozovnách. Následně byly odebrány vzorky k laboratornímu vyšetření s cílem zjistit, zda uvedené údaje odpovídají skutečnosti. Z výsledků vyplývá, že v cca 1/3 sledovaných provozoven se spotřebitel nemůže na deklaraci alergenů spolehnout, zejména pokud jde o hořčici, vejce a celer. Provozovatelé důkladně nesledují údaje o složení na etiketách výrobků, používaných jako suroviny k výrobě pokrmů.

Vzhledem k tomu, že spotřebitel nemá kompletní informace, nemůže se vyhnout potravinám, resp. jejich složkám, které u něj mohou vyvolat nežádoucí reakci, příp. závažné zdravotní komplikace. Z těchto důvodů je nutné v kontrolách pokračovat.

