

## Výsledky mimořádné kontrolní akce zaměřené na provozovny poskytující pokrmy rychlého občerstvení



V souvislosti s výskytem hromadné otravy po konzumaci pokrmů rychlého občerstvení byla pracovníci odboru hygieny výživy KHS Královéhradeckého kraje provedena kontrolně preventivní akce zaměřená na dodržování zásad správné hygienické a výrobní praxe ve vytipovaných provozovnách rychlého občerstvení.

Kontroly byly zaměřeny na hygienickou úroveň provozoven, manipulaci s produkty, ochranu potravin před kontaminací, dodržování výrobního postupu, teplotního režimu, doby spotřeby a skladovacích podmínek potravin a produktů, zajištění sledovatelnosti a značení produktů, dodržování osobní a provozní hygieny a uplatňování postupů na principu HACCP. Součástí kontrol byl odběr vzorků pokrmů s cílem ověřit úroveň zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů, resp. složek pokrmů.

V průběhu 1 týdne bylo v rámci Královéhradeckého kraje provedeno **10** kontrol provozoven stravovacích služeb poskytujících pokrmy rychlého občerstvení. Pozornost byla zaměřena zejména na pokrmy rizikovější, s vyšším podílem ruční práce při jejich přípravě.

Ve všech provozovnách byly odebrány vzorky pokrmů a jednotlivých složek pokrmů k laboratorní analýze ve vybraných mikrobiologických ukazatelích. Celkem bylo odebráno **24 vzorků** pokrmů a jejich složek (kebab, gyros, hamburger, dresinky, přízdobová zelenina), ve kterých byla zjišťována přítomnost nejčastějších původců alimentárních onemocnění (Salmonella, Campylobacter, Escherichia coli, Bacillus cereus, Clostridium, koagulázopozitivní stafylokoky).

Potěšitelné je, že laboratorní analýzou nebyly v odebraných vzorcích prokázány žádné patogenní mikroorganismy, **všechny odebrané vzorky vyhověly** ve sledovaných ukazatelích.

Ve **3 provozovnách** však bylo odhaleno porušování zásad správné hygienické a výrobní praxe. **Nedostatky** se týkaly čistoty provozu a zařízení, teplot potravin a produktů a jejich ochrany před kontaminací, skladování soukromých potravin v prostorách manipulace s potravinami, označování produktů, manipulace s odpady a nedodržení postupů HACCP.

Za zjištěné nedostatky byly uloženy **pokuty** v celkové výši **15000 Kč**. Provozovateli, resp. jejich zástupci byla provedena nápravná opatření k odstranění závad, včetně omezení provozu a likvidace potravin a produktů jiných než bezpečných.

Odbor HVPBU