

Zpráva o výsledcích krajské priority zaměřené na provozovny s expedicí pokrmů



V průběhu roku 2018 byly pracovníky Krajské hygienické stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové provedeny kontroly s cílem ověřit úroveň zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů vyrobených v zařízeních poskytujících stravovací službu s expedicí pokrmů.

Důvodem byly informace zjištěné prostřednictvím internetu, tisku a z kontrolní činnosti o rozšiřování výrobní činnosti v provozovnách stravovacích služeb o expedici, resp. o navyšování množství expedovaných pokrmů bez zajištění podmínek pro bezpečnost pokrmů, oblíbenost tohoto typu stravování u seniorů, tedy u spotřebitelů se zvýšenou citlivostí k infekcím, a podněty spotřebitelů indikující možnou souvislost zdravotních potíží spojených s konzumací dovezených pokrmů.

Kontroly byly zaměřené na ověření zajištění podmínek pro danou činnost (zejména kapacitní možnosti, technické vybavení k zajištění bezpečné teploty pokrmů), dodržení teplotního řetězce ve fázích výroby, kompletaci a expedici pokrmů, na čistotu přepravních obalů a vozidel. Na základě zjištění byla posouzena účinnost postupů založených na zásadách HACCP aplikovaných v kontrolovaných potravinářských podnicích.

V rámci krajské priority bylo **zkontrolováno 24 provozoven** stravovacích služeb s expedicí pokrmů různého typu (zajišťující stravování zaměstnanců 13x, ve zdravotnických zařízeních 2x, v zařízeních sociálních služeb 2x, centrální kuchyně bez konzumace na místě 4x, restaurace 5x) a bylo provedeno celkem **26 kontrol**, z toho 2 opakované pro ověření odstranění zjištěných nedostatků. Při kontrolách bylo provedeno 174 měření teplot pokrmů.

Pochybení byla zjištěna v **10 provozovnách** všech typů (1x zařízení sociálních služeb, 1x zdravotnické zařízení, 4x stravování pro zaměstnance, 3x centrální kuchyně, 1x restaurace).



Nejčastěji se jednalo o nedodržení podmínky udržovat pokrmy v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu nebo přepravy tak, aby se dostaly ke spotřebiteli co nejdříve, a to za teploty nejméně +60 °C.

Nevyhovující teplota byla zjištěna u **58 pokrmů** (33 %), z nichž naprostá většina byla ještě ve fázi před expedicí. U některých pokrmů byly naměřeny teploty, při kterých může docházet k pomnožení mikroorganismů a tvorbě enterotoxinů.

Teplota pokrmů	Počet měření
Vyhověl	116 (67%)
Nevyhověl	58 (33%)

Příčinou byly zejména nesprávně nastavený režim ve fázích výroby, kompletace a expedice (nedostatečné, resp. nefunkční vybavení prostředky pro udržení pokrmů v teplém stavu, časové prodlevy po kompletaci a při expedici) a nedostatečná kontrola teplotního řetězce.

Kromě nevyhovujících teplot pokrmů se závady týkaly neudržování zařízení nebo prostor v čistotě a dobrém stavu, skladování a doby spotřeby potravin, ochrany potravin a pokrmů před kontaminací, označování produktů a zavedení a dodržování stálých postupů na zásadách HACCP.

Přehled zjištěných závad

Závady	Počet
Technické nedostatky	7
Bezpečnost pokrmů	9
HACCP	6
Ochrana před kontaminací	1
Udržování provozu a zařízení v čistotě	3
Skladování potravin	1
Dodržení doby spotřeby	1
Značení produktů	1

Za zjištěné nedostatky byly **uloženy pokuty** v celkové výši **41 500 Kč**.

Provozovatelé provedli nápravná opatření k zajištění bezpečných teplot pokrmů, např. zvýšení teplot pokrmů, změnu režimu kompletace pokrmů před expedicí, zkrácení jednotlivých tras rozvozu, zakoupení zařízení k udržování pokrmů v teplém stavu (termoporty, vyhřívané vozíky, skříně). Upravené postupy a změny zapracovali do dokumentace HACCP.

V rámci kontrol bylo potvrzeno, že v mnoha provozovnách společného stravování dochází k navyšování kapacity výroby o pokrmy pro expedici. Jedná se o expedici pokrmů v gastronádobách do výdejen zaměstnanců a dále o expedici v jídlonosičích nebo jednorázových obalech. Dovoz pokrmů v jídlonosičích je často využíván malými firmami, kde není možno výdej v místě zabezpečit, a dále jednotlivci. Vzhledem k neuspokojivým výsledkům a zjištěným závadám je nutné cílit dozor do oblasti expedice pokrmů, zejména na kontrolu neporušování teplotního řetězce, i v následujícím období.

Odbor HVPBU

