



Kontrola pokrmů připravovaných metodou sous – vide v zařízeních poskytujících stravovací služby

Krajské hygienické stanice (dále jen „KHS“) v období červenec – listopad 2019 uskutečnily kontrolní akci zaměřenou na ověření úrovně zajištění bezpečnosti pokrmů připravovaných metodou sous-vide podávaných v zařízeních poskytujících stravovací služby.

Technika sous-vide (z francouzštiny "pod vakuem") je profesionální metoda vaření, při které za omezení kyslíku a řízené teploty probíhá nejen vaření, ale i určitá konzervace potravin. Během procesu je potravinová matrice vakuově balená a podléhá tepelnému zpracování při nižších teplotách („pasterace“), čímž lze dosáhnout zvýšené nutriční hodnoty a zlepšení smyslových vlastností. Vzhledem k tepelnému zpracování (55 až 90 °C), vysoké vodní aktivitě a mírné kyselosti surovin je důležité zabezpečení jejich náležitě mikrobiální kvality. Pokud tato technika není správně používána, může vážně ohrozit zdraví spotřebitelů.

Pro účely laboratorního vyšetření byl proveden odběr vzorků pokrmů, rozpracovaných pokrmů nebo polotovarů s obsahem masa, ryb, ovoce, zeleniny, vajec. Při odběru vzorků byla zaměřena pozornost na pokrmy připravené dohotovením z nakoupených produktů s deklarací, že jsou vyrobeny metodou sous-vide a na chlazené nebo mražené polotovary či pokrmy i ve fázi uvádění do oběhu, které byly připraveny přímo v provozovně metodou sous-vide.

KHS provedly 167 kontrol ve 164 provozovnách stravovacích služeb a bylo odebráno 171 vzorků k mikrobiologickému vyšetření na přítomnost *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp, *Escherichia coli*, koagulázopozitivních stafylokoků a *Bacillus cereus*. Ze 171 odebraných vzorků 4 nevyhověly ve stanovených mikrobiologických kritériích. Ve dvou případech se jednalo o vzorek vepřové krkvice vyrobené metodou sous-vide v parametru *Bacillus cereus*, v jednom případě o vzorek kuřecí prso připravované metodou sous-vide v parametru *Bacillus cereus* a v jednom případě o vzorek vepřové panenky připravované metodou sous-vide v parametru *Listeria monocytogenes*.

U nevyhovujících vzorků bylo zjištěno, že nebyla dodržena správná výrobní a hygienická praxe, a proto došlo v k růstu patogenních mikroorganismů. Kontrole zdravotní nezávadnosti pokrmů, rozpracovaných pokrmů nebo polotovarů z hlediska mikrobiologické bezpečnosti věnují KHS soustavnou pozornost, nejen v rámci plánovaných úředních kontrol dle ročního kontrolního plánu, ale i cílenými kontrolními akcemi, jak dokládá i výše popsaná kontrolní akce.