



Rozsáhlá kontrolní akce nezjistila přítomnost norovirů v pokrmech z ovoce a zeleniny

Krajské hygienické stanice (KHS) v období srpen až říjen 2017 uskutečnily rozsáhlou kontrolní akci zaměřenou na ověření bezpečnosti pokrmů, z hlediska přítomnosti vybraných mikrobiologických agens schopných vyvolat onemocnění, připravovaných bez tepelného opracování z čerstvého ovoce a zeleniny, včetně čerstvých bylinek nebo i z mraženého ovoce či zeleniny, které jsou podávány v zařízeních poskytujících stravovací služby.

Jednou z nejčastějších příčin virových gastroenteritid jsou noroviry, které se přenáší především cestou fekálně-orální, dále kapénkami, ale k přenosu může dojít i prostřednictvím kontaminované vody, potravin či povrchů. Noroviry se v potravinách nemnoží, ale perzistují na potravině v celém potravinovém řetězci. Vzhledem k nízké infekční dávce (cca 10 – 100 virových částic) proto existuje potenciální zdravotní riziko pro spotřebitele. Podle zjištění Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA) je yersinióza po salmonelóze a kampylobakterióze třetím nejčastějším bakteriálním onemocněním z potravin a čtvrtou nejčastější zoonózou v mnoha evropských zemích (EFSA 2013). Přestože v posledních letech dochází v rámci EU k poklesu počtu hlášených případů onemocnění, tak v porovnání s ostatními evropskými zeměmi patří ČR dlouhodobě ke skupině zemí s vyšší incidencí onemocnění (EFSA 2013).

KHS provedly 405 kontrol v 399 provozovnách stravovacích služeb a bylo odebráno 775 vzorků. K mikrobiologickému vyšetření na přítomnost *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, *Salmonella* spp., *Yersinia enterocolitica* a celkového počtu mikroorganismů (dále jen „CPM“) bylo odebráno 387 vzorků a k virologickému vyšetření 388 vzorků. U všech 388 odebraných vzorků na virologické vyšetření nebyla zjištěna přítomnost norovirů. Z 387 odebraných vzorků na mikrobiologické vyšetření nevyhovělo 10 vzorků.

Na základě výsledků cíleného státního zdravotního dozoru lze konstatovat, že v provozovnách stravovacích služeb je z hlediska přítomnosti virů situace velmi uspokojivá a nejsou vytvořeny předpoklady k výskytu onemocnění způsobenými noroviry při přípravě pokrmů připravovaných bez tepelného opracování z čerstvého ovoce a zeleniny, včetně čerstvých bylinek nebo i z mraženého ovoce a zeleniny. Z mikrobiologických vyšetření nevyhovělo 10 vzorků. V pěti případech byly zjištěny vysoké hodnoty CPM v hluboce zmrazených malinách, v čerstvé mrkvi, v čerstvě krájené dýni, v krouhaném hlávkovém zelí s mrkví a u krájené salátové okurky. Ve třech případech byla zjištěna přítomnost *Escherichia coli* v zeleninových salátech a ve dvou případech přítomnost *Yersinia enterocolitica* ve strouhaném zelí s mrkví a v zeleninovém salátě z čerstvých rajčat, okurek, polníčku a se zálivkou, což svědčí o nedodržení požadavků na správnou výrobní a hygienickou praxi v provozovně. Rizikovým úsekem technologické přípravy jsou činnosti při přípravě pokrmů z ovoce a zeleniny v souvislosti s krájením plodů, kdy



dochází k porušení pletiva, vyplavení živin a intracelulárního obsahu buněk na povrch. Protože nenásleduje tepelné ošetření a pokrmy jsou určeny k přímé spotřebě, je nutno dodržovat osobní hygienu a důkladně si mýt ruce při manipulaci s nebalenými potravinami, provádět řádné omytí ovoce a zeleniny, udržovat všechny předměty a pomůcky v čistotě a řádném stavu, důkladně mýt pracovní desky na krájení ovoce a zeleniny, zabránit křížové kontaminaci při přípravě potravin a dodržovat teplotní podmínky při skladování.

Kontroly zdravotní nezávadnosti pokrmů 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.