



Kontrolní akce nezjistila mikrobiologická agens v pokrmech z drůbežího masa a vajec

Krajské hygienické stanice (KHS) v období květen až září 2018 uskutečnily rozsáhlou kontrolní akci zaměřenou na ověření úrovně zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů, rozpracovaných pokrmů a polotovarů z drůbežího masa a vajec v zařízeních poskytujících stravovací služby s důrazem na ověření bezpečnosti pokrmů z hlediska přítomnosti vybraných mikrobiologických agens schopných vyvolat onemocnění. Současně byl proveden v provozovnách i státní zdravotní dozor (SZD) zaměřený na kontrolu postupů založených na zásadách Systému analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů (HACCP).

Salmonela ve vejcích je označována jako původce nejvyššího počtu případů epidemií. Kamylobakter je nejčastěji hlášený patogen způsobující onemocnění z potravin a bývá identifikován především v drůbežím mase.

V rámci SZD provedli pracovníci KHS 418 kontrol ve 410 provozovnách stravovacích služeb a bylo odebráno 421 vzorků. Při odběru vzorků se zaměřila pozornost na pokrmy s kratší dobou tepelného opracování (např. steaky), s nižší teplotou tepelného opracování (např. „zastřená“ vejce, vaječné pokrmy) a tepelně neopracované, ale určené k přímé spotřebě (např. tatarák se syrovým vejcem) a na pokrmy, u nichž je zvýšené riziko nerovnoměrného tepelného opracování (např. grilovaná kuřata), nebo riziko křížové kontaminace, porušení teplotního řetězce a dalších faktorů, které mohou vést k mikrobiální kontaminaci pokrmu. Laboratorní vyšetření vzorků bylo provedeno v akreditovaných laboratořích na průkaz Salmonella spp. a na průkaz a stanovení počtu Campylobacter spp. Všechny vzorky ve sledovaných ukazatelích vyhověly.

Současně byl proveden v provozovnách i SZD zaměřený na kontrolu postupů na principu HACCP, zajištění sledovatelnosti, na dodržování skladovacích podmínek a teplotního řetězce u surovin, rozpracovaných pokrmů/polotovarů a hotových pokrmů, ochranu potravin před kontaminací, včetně postupů při rozmrazování drůbežího masa, podmínky tepelného opracování, manipulace a nakládání s odpady, úroveň a dodržování provozní a osobní hygieny a další případná rizika kontaminace prostředí v souvislosti s následným ohrožením zdravotní nezávadnosti pokrmů podle konkrétní situace v provozovně.

Na základě výsledků cíleného státního zdravotního dozoru lze zhodnotit úroveň zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů a výrobků z drůbežího masa a vajec v zařízeních poskytujících stravovací služby jako vyhovující. Všech 421 odebraných vzorků vyhovělo ve stanovených mikrobiologických kritériích Salmonella spp. a Campylobacter spp. Z kontrol postupů založených na zásadách HACCP vyplynulo, že tyto postupy jsou v 97 % zkontrolovaných provozoven vytvořeny. Nicméně nebylo podle nich v 52 provozovnách postupováno, v 80 provozovnách se neprovádělo ověřování funkčnosti systému a ve 40 provozovnách nebyla prováděna aktualizace systému. V 97 provozovnách byly zjištěny nedostatky, které mohou ovlivnit bezpečnost produktů. Zjištěné nedostatky byly např. v oblasti zajištění sledovatelnosti, skladování potravin, dodržování teploty pokrmů při výdeji, rozmrazování potravin, křížení činnosti, značení produktů či provozní hygieny. Tyto i další oblasti zajištění bezpečnosti pokrmů jsou neustále kontrolovány v rámci pravidelně prováděného státního zdravotního dozoru.