

# Z P R Á V A

## **o výsledcích cíleného státního zdravotního dozoru v provozovnách stravovacích služeb zaměřeného na sledování zdravotní nezávadnosti ovocných a zeleninových salátů, pokrmů obsahujících syrovou zeleninu a zeleninových příloh**

V březnu 2012 byl hlavním hygienikem České republiky vyhlášen cílený státní zdravotní dozor (dále „SZD“) zaměřený na sledování zdravotní nezávadnosti ovocných a zeleninových salátů, pokrmů obsahujících syrovou zeleninu a zeleninových příloh připravovaných z čerstvé nebo mražené zeleniny v zařízeních poskytujících stravovací služby s cílem ověřit bezpečnost pokrmů z hlediska přítomnosti vybraných mikroorganismů schopných vyvolat onemocnění.

Rozsah cíleného SZD byl stanoven tak, aby pracovníci každého územního pracoviště KHS provedli SZD v 5 provozovnách a odebrali 3 vzorky ovocných nebo zeleninových salátů, pokrmů obsahujících syrovou zeleninu nebo zeleninových příloh připravovaných z čerstvé, případně mražené zeleniny. U jednotlivých vzorků pokrmů bylo provedeno laboratorní vyšetření na přítomnost bakterií *Listeria monocytogenes* a *Escherichia coli*, v případě pozitivní identifikace stanovení počtu *Escherichia coli*.

### **Důvod sledování**

Dne 26. května 2011 byla prostřednictvím systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (dále jen „RASFF“) obdržena informace o hromadném výskytu průjmových onemocnění způsobených toxinem produkovaným bakterií *Escherichia coli* (shigatoxin produkující *Escherichia coli*, zkratka STEC, někdy také uváděno jako EHEC nebo VTEC) ve Spolkové republice Německo. Některé z hlášených případů probíhaly pod klinickým obrazem hemolyticko uremického syndromu (HUS) a další se vyznačovaly průjmy s příměsí krve. Jako nejpravděpodobnější zdroj alimentárního onemocnění v roce 2011 byly označeny luštěninové nebo obilné klíčky používané při výrobě pokrmů, zejména pokrmů tepelně neopracovaných (saláty, přílohy).

V roce 2011 Evropský úřad pro bezpečnost potravin (dále jen „EFSA“) zveřejnil zprávu<sup>1</sup>, v níž se jako významný zdroj bakterií STEC uvádí zelenina a pitná voda kontaminované fekáliemi. Dále jsou saláty, syrové ovoce a zelenina zmiňovány v dané zprávě v souvislosti s nálezy bakterie *Listeria monocytogenes* v potravinách určených k přímé spotřebě. V případě *L. monocytogenes* se doporučuje věnovat zvýšenou pozornost výskytu této bakterie v potravinách určených k přímé spotřebě, mimo jiné, z důvodu schopnosti množení při nízkých teplotách od 0 °C.

---

<sup>1</sup> The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2009, *The EFSA Journal* 2011;9(3):2090

Podle nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny změněného nařízením Komise (ES) č. 1441/2007 a č. 365/2010, nesmějí potraviny obsahovat mikroorganismy nebo jejich toxiny či metabolity v množstvích představujících riziko pro lidské zdraví. Současně není dotčeno právo příslušného orgánu provádět další odběry vzorků a vyšetření za účelem průkazu a měření jiných mikroorganismů, jejich toxinů či metabolitů, a to buď v rámci ověřování procesů v případě potravin, u nichž existuje podezření, že nejsou bezpečné, nebo v souvislosti s analýzou rizik. Odběr a vyšetření vzorků lze provádět k ověření bezpečnosti potravin i v případě, kdy nejsou stanovena kritéria v předpisech EU.

Na základě nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny změněného nařízením Komise (ES) č. 1441/2007 a č. 365/2010, je u „potravin určených k přímé spotřebě, které nepodporují růst *Listeria monocytogenes*, jiné než pro kojence a pro zvláštní léčebné účely“ i u „potravin určených k přímé spotřebě, které podporují růst *Listeria monocytogenes*, jiné než pro kojence a pro zvláštní léčebné účely“ kritériem bezpečnosti potravin přítomnost, resp. počet bakterií *Listeria monocytogenes*. U potravin v kategorii „překrájené ovoce a zelenina (určené k přímé spotřebě)“ je kritériem hygieny výrobního procesu počet bakterií *Escherichia coli*.

Provozovatelům potravinářských podniků vyplývá z článku 5 nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin povinnost zavést jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP a postupovat podle nich.

Příslušný orgán podle nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat, v rámci úřední kontroly posuzuje postupy správné výrobní praxe a hygienické praxe a systémů HACCP, s přihlédnutím k použití pokynů vypracovaných v souladu s právními předpisy Společenství.

Po zvážení výše uvedeného hlavní hygienik České republiky rozhodl provést cílený SZD v zařízeních poskytujících stravovací služby zaměřený na sledování zdravotní nezávadnosti ovocných a zeleninových salátů, pokrmů obsahujících syrovou zeleninu a zeleninových příloh připravovaných z čerstvé nebo mražené zeleniny podávaných v zařízeních poskytujících stravovací služby s cílem ověřit bezpečnost pokrmů z hlediska přítomnosti vybraných mikroorganismů schopných vyvolat onemocnění.

## **Výsledky cíleného státního zdravotního dozoru**

### **1. Vyšetření na přítomnost bakterií *Escherichia coli* a *Listeria monocytogenes***

V rámci cíleného SZD bylo odebráno 245 vzorků pokrmů, při jejichž přípravě byla použita syrová zelenina nebo čerstvé ovoce, nebo zelenina zmražená nebo chlazená. Právním základem k rozhodování o tom, zda pokrm představuje zdravotní riziko ve sledovaných parametrech, je nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, ve znění pozdějších úprav.

Mezi odebíranými vzorky byly

- jednoduché nebo míchané zeleninové saláty s použitím syrové zeleniny (např. rajčatový salát s rukolou, vietnamský salát, rajčatový salát s cibulí, zelný, z čínského zelí, okurkový, s obilnými nebo luštěninovými klíčky, s mungo klíčky)
- saláty s masovou nebo sýrovou vložkou (např. s kuřecím masem, s mozarellou, se šunkou, řecký, s plody moře) nebo vejci
- těstovinový salát se zeleninou, řapíkový salát s jablky, mrkvový salát s ananasem)
- zeleninové přílohy z čerstvé nebo mražené zeleniny
- ovocné saláty z různých druhů ovoce
- zeleninové oblohy, zeleninové přílohy, zeleninové talíře

Zeleninové saláty jsou, připravovány buď z čerstvé zeleniny (větší provozy vybavené hrubou přípravnou zeleniny, nebo je příprava řešena časovým oddělením), výjimečně je zelenina dovážena již očištěná, nebo jsou používány předpřipravené složky – krájená vakuově balená zelenina. Zeleninové saláty jsou zpravidla připravovány na jednotlivou objednávku nebo ke krátkodobému uskladnění. V provozovnách je dále běžně připravována přílohová zelenina ze zmražených polotovarů (dušená zelenina míchaná nebo jednotunová), a z čerstvé zeleniny na oblohu. Používání konzervovaného ovoce a zeleniny bylo zjištěno pouze v ojedinělých případech (např. kompotovaný ananas, nakládané olivy).

V žádném z odebraných vzorků nebyla zjištěna přítomnost bakterií *Listeria monocytogenes*. V případě bakterií rodu *Escherichia coli* byla pozitivní zjištění u 5 vzorků (zeleninové saláty), a to v množství do 100 KTJ/g s negativním průkazem genů stx1 a stx2. U jednoho vzorku zeleninové přílohy (okurek, rajče, mrkev, bílé zelí, červené zelí) v množství  $5,8 \times 10^4$  KTJ/g (průkaz genů stx1 a stx2 negativní) a jednoho vzorku míchaného zeleninového salátu (listový salát, olivy, výhonky mungo) v množství  $6,5 \times 10^5$  KTJ/g (průkaz genů stx1 a stx2 negativní). V případě provozovny nabízející zeleninovou oblohu nebylo možné po provedených opatřeních odebrat nový vzorek pokrmu, neboť provozovatel ukončil přípravu oblohy z čerstvé zeleniny a k přípravě používá zeleninu sterilovanou. U míchaného salátu provedl provozovatel další vyšetření tohoto typu salátu rovněž s pozitivním zjištěním. Byly provedeny mikrobiologické analýzy všech složek používaných při přípravě salátu (bílé zelí, kukuřice, okurku, mrkve, papriky, rajčete) a na základě analýz byly zastaveny dodávky výhonků mungo od dosavadního dodavatele a provozovatel ukončil výrobu tohoto druhu salátu.

Sídlo provozovny (kraj)	Kontroly	Provozovny	Opatření	Počet sankcí	Výše sankcí [Kč]	Vzorky
Hlavní město Praha	46	40	2	7	12500	24
Středočeský kraj	57	56	3	7	20000	33
Jihočeský kraj	39	35	0	2	2000	12
Plzeňský kraj	30	30	0	1	500	15
Karlovarský kraj	15	15	0	3	2500	9
Ústecký kraj	37	35	0	3	1800	21
Liberecký kraj	20	20	0	1	1000	13
Královéhradecký kraj	26	26	0	1	1000	16
Pardubický kraj	20	20	0	9	16500	12
Vysočina	15	15	0	0	0	15
Jihomoravský kraj	40	40	0	1	500	30
Olomoucký kraj	25	0		6	10500	15
Zlínský kraj	20	20	0	5	15000	12
Moravskoslezský kraj	31	31	1	15	32500	18
<b>Celkem</b>	<b>421</b>	<b>383</b>	<b>6</b>	<b>61</b>	<b>116300</b>	<b>245</b>

## **2. Kontrola dodržování hygienických požadavků a postupů založených na zásadách HACCP v provozovnách společného stravování**

V rámci cíleného SZD bylo provedeno 421 kontrol v 383 provozovnách společného stravování. Nejčastěji byly v kontrolovaných provozovnách konstatovány nedostatky:

- nedodržování skladovacích podmínek a teplotního řetězce u surovin, rozpracovaných pokrmů/polotovarů a hotových pokrmů, např. uložení neslučitelných potravin v mrazícím zařízení, neodpovídající skladovací teploty,
- nedostatky v manipulaci s potravinami, např. nedostatečné zajištění před kontaminací,
- v provozní hygieně, např. špatný technický stav chladicího zařízení, nefunkční teploměry, znečištěná pracovní plocha, znečištěné podlahy, znečištěné stěny,
- v osobní hygieně, např. znečištěný pracovní oděv,
- zajištění odpovídající úrovně sledovatelnosti
- při manipulaci s odpady, např. neodpovídající uskladnění kuchyňských odpadů, jejich neodstraňování z provozu
- v souvislosti se zavedením a dodržování postupů HACCP,
- ve stavebně technickém stavu provozovny,
- ve sledovatelnosti potravin, např. neoznačení polotovarů vlastní výroby

- při manipulaci s potravinami, včetně křížení činností,
- používání potravin s prošlým datem spotřeby nebo po uplynutí doby minimální trvanlivosti.

Za výše uvedené a další nedostatky bylo provozovatelům uloženo 61 sankcí v úhrnné výši 116300,- Kč, a dalších 6 opatření jiné než finanční povahy. Ve dvou případech byla pozastavena činnost do doby odstranění zjištěných nedostatků, v 1 případě byla nařízena povinná sanitace provozovny a ve 2 případech byla nařízena likvidace pokrmů.

V několika případech byly stanoveny lhůty k odstranění nedostatků, kdy splnění nápravných opatření bylo ověřeno následnými kontrolami. V několika případech přistoupil provozovatel k odstranění závad ihned na místě a na dobrovolné bázi.

### **Závěr**

Na základě výsledků cíleného SZD lze zhodnotit úroveň zajištění zdravotní nezávadnosti ovocných a zeleninových salátů, pokrmů obsahujících syrovou zeleninu a zeleninových příloh připravovaných z čerstvé nebo mražené zeleniny celkem uspokojivě vzhledem k tomu, že z mikrobiologického hlediska se jedná o potraviny rizikové. Z výsledků cíleného SZD však dále vyplývá, že v některých kontrolovaných potravinářských podnicích jsou i nadále zjišťovány nedostatky týkající se skladování potravin, označování pokrmů, dodržování teplotního řetězce v provozní a osobní hygieně. Tyto i další oblasti zajištění bezpečnosti potravin budou i nadále kontrolovány v rámci pravidelně prováděného státního zdravotního dozoru.

Ilustrační obrázek: Neodpovídající skladování potravin



Ilustrační obrázek: Uložení neoznačených potravin



Ilustrační obrázek: Neodpovídající skladování potravin



Ilustrační obrázek: Neodpovídající způsob nabídky krájené zeleniny

