

Kontrola stravovacích zařízení podávajících pokrmy připravované z tepelně neopracovaného masa typu tatarského bifteku, carpaccia apod.

Cílem regionálního úkolu bylo zmapovat stravovací zařízení, kde se připravují pokrmy z tepelně neopracovaného masa a zjistit, jak provozovatelé zajišťují bezpečnost a zdravotní nezávadnost těchto pokrmů, včetně jakosti používaných surovin.

V rámci tohoto úkolu byly pracovníky oddělení hygieny výživy Krajské hygienické stanice Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně v období od 15. 9. 2018 do 10. 10. 2018 provedeny celkem **4 kontroly s odběrem vzorků** v provozovnách stravovacích služeb na územních pracovištích Zlín a Vsetín.

Součástí každé z kontrol byl odběr jednoho vzorku pokrmu z tepelně neopracovaného masa k mikrobiologickému vyšetření, u pokrmů obsahujících syrová vejce (např. tatarské bifteky), byla hodnocena samostatně také syrová vejce ze stejné dodávky jako ta, která byla použita do pokrmu.

Celkem bylo odebráno 6 vzorků:

- **4 vzorky pokrmů z tepelně neopracovaného masa** (1x hovězí carpaccio a 3x tatarský biftek)
- **2 vzorky čerstvých vajec**

Laboratorní vyšetření vzorků (tatarský biftek, carpaccio) bylo provedeno v akreditované laboratoři Zdravotního ústavu se sídlem v Ostravě v následujícím rozsahu: stanovení počtu *Listeria monocytogenes*, průkaz bakterií rodu *Salmonella*, stanovení počtu *Escherichia coli*, stanovení počtu aerobních mezofilních mikroorganismů (dále též celkový počet mikroorganismů - CPM). Laboratorní vyšetření vzorků čerstvých vajec bylo provedeno na průkaz bakterií rodu *Salmonella* spp.



Příprava tatarského bifteku

V žádném ze vzorků čerstvých vajec a pokrmů z tepelně neopracovaného masa **nebyla prokázána přítomnost patogenních nebo podmíněně patogenních mikroorganismů.**

U všech vzorků pokrmů z tepelně neopracovaného masa však byly zjištěny **nadlimitní hodnoty CPM.**

Vyšší počet CPM svědčí o primární či sekundární kontaminaci potravin, surovin a ploch v důsledku nedodržování jednak zásad správné výrobní praxe jako je porušování provozní hygieny, nevhodná manipulace se surovinou, nevhodné skladování a jednak nedostatečného dodržování zásad správné hygienické praxe jako je porušování osobní hygieny a nedodržování technologických postupů.

Závěr:

Laboratorní vyšetření prokázalo, že při přípravě pokrmů je nutné důsledně dodržovat zásady osobní i provozní hygieny, tzn.: mytí rukou po každém znečištění, řádné omytí potravin, provádění pravidelné sanitace všech předmětů a pomůcek tak, aby se vyloučilo riziko křížové kontaminace při přípravě

potravin, dodržování skladovacích podmínek a dodržování podmínek chladírenského a mrazírenského řetězce.

Z výsledků úkolu vyplývá, že ve všech kontrolovaných provozovnách nebyly dodrženy zásady správné výrobní a hygienické praxe při přípravě pokrmů z tepelně nepracovaného masa.

Za zjištěné závady a nevyhovující výsledky laboratorního mikrobiologického vyšetření byly ve čtyřech provozovnách stravovacích služeb uloženy 4 sankce v celkové výši **18.000,- Kč**.

Ve Zlíně dne: 16. 11. 2018

MUDr. Eva Sedláčková
ředitel