

Krajská hygienická stanice Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně

Havlíčkovo nábřeží 600, 760 01 Zlín

tel. 577 006 737, e-mail: khs@khszlin.cz, podatelna@khszlin.cz, ID: xwsai7r

Zpráva k regionálnímu úkolu č. 1 v odboru hygieny výživy za rok 2018

Mikrobiologická bezpečnost čerstvých zeleninových a ovocných pokrmů (saláty) připravovaných v provozovnách stravovacích služeb, kde je stravování zaměstnanců prováděno jako hlavní činnost v období zvýšeného výskytu akutních respiračních onemocnění.

Regionální úkol byl zaměřen především na ověření, zda jsou pokrmy z čerstvé zeleniny nebo ovoce připravované bez tepelného opracování bezpečné z hlediska přítomnosti vybraných mikrobiologických agens, především norovirů, v období zvýšeného výskytu akutních respiračních onemocnění.

Státní zdravotní dozor (dále též SZD) byl prováděn v souladu s touto legislativou:

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, nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, ve znění pozdějších dodatků, zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, ČSN 56 9609 – Pravidla správné hygienické a výrobní praxe – Mikrobiologická kritéria pro potraviny. Principy stanovení a aplikace.

Vzhledem k tomu, že dosud neexistují legislativní pravidla pro noroviry v rámci mikrobiologických požadavků na potraviny, je dle výstupů Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (dále jen „EFSA“) důležitým nástrojem prevence onemocnění identifikace rizikových procesů, při kterých může dojít ke kontaminaci potravin, využití zásad systému kritických bodů (HACCP).

V rámci tohoto úkolu byl pracovníci oddělení hygieny výživy, Krajské hygienické stanice Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně, v období od 21. 2. 2018 do 15. 3. 2018, na každém územním pracovišti, proveden SZD ve dvou provozovnách stravovacích služeb, celkem tedy v 8 provozovnách.

Z toho bylo provedeno 5 kontrol v provozovnách typu „stravování zaměstnanců jako hlavní činnost - vyvažující“ a 3 kontroly v provozovnách typu „stravování zaměstnanců – výdejny, kantýny.“

Součástí každé z kontrol byl odběr dvou vzorků téhož pokrmu - jeden vzorek, tvořený pěti jednotkami, k mikrobiologickému vyšetření a jeden vzorek, tvořený jednou jednotkou, k virologickému vyšetření.

SZD byl proveden v následujících provozovnách:

Územní pracoviště	Název provozovny provozovatel	Druh vzorku, počet vzorků	
		Mikrobiologické vyšetření (5 jednotek) celkem / nevyhovujících	Virologické vyšetření (1 jednotka) celkem / nevyhovujících
Zlín	Hlavní jídelna-Continental Barum s.r.o., Objízdná 1628, 765 02 Otrokovice JOSPO a.s., IČ: 27692400, Tovární 1627, 769 01 Holešov	Mrkvový salát 1 / 1	Mrkvový salát 1 / 0
	Výdejna jídel-areál firmy Fatra a.s. Napajedla, Třída Tomáše Bati 1541, 763 61 Napajedla GTH catering a.s., IČ: 24206741, Vyskočilova 1481/4, 140 00 Praha-Michle	Salát Mix-čínské zelí, paprika, rajče okurek 1 / 1	Salát Mix-čínské zelí, paprika, rajče okurek 1 / 0
Kroměříž	Stravování DOOT s.r.o., areál firmy TSS a.s., Nádražní 737, 768 24 Hulín DOOT s.r.o., IČ: 25048163, sídlo: Družstevní 883, 763 62 Tlumačov	Zeleninový salát 1 / 0	Zeleninový salát 1 / 0
	TOSHULIN a.s. – závodní stravování, Wolkerova 845, 768 24 Hulín TOSHULIN a.s., IČ: 25510851, sídlo: Wolkerova 845, 768 24 Hulín	Ovocný salát 1 / 0	Ovocný salát 1 / 0
Uherské Hradiště	Závodní kuchyně – Mesit Reality spol.s.r.o., Sokolovská č.p. 573, Mařatice, 686 01 Uherské Hradiště D.A.S., s.r.o., IČ: 46903933, sídlo: Sokolovská 573, Mařatice, 686 01 Uherské Hradiště	Zelný salát 1 / 0	Zelný salát 1 / 0
	Závodní kuchyně Česká zbrojovka a.s., Sv. Čecha 1283, 688 01 Uherský Brod ing. Vlastimil Koníček, IČ: 755 15 431, sídlo: 687 61 Vlčnov 654	Mrkvový salát 1 / 0	Mrkvový salát 1 / 0
Vsetín	ON Semiconductor – varna, 1. máje 2634, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm ARAMARK, s.r.o., IČ: 45794707, sídlo: Pekařská 628/14, 155 00 Praha 5 - Jinonice	Mrkvový salát 1 / 0	Mrkvový salát 1 / 0
	ON Semiconductor – výdejna, 1. máje 2230, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm ARAMARK, s.r.o., IČ: 45794707, sídlo: Pekařská 628/14, 155 00 Praha 5 - Jinonice	Ledový salát 1 / 0	Ledový salát 1 / 0

Laboratorní vyšetření vzorků bylo provedeno v akreditovaných laboratořích v následujícím rozsahu:

- stanovení počtu *Listeria monocytogenes*
- stanovení počtu *Escherichia coli*
- průkaz *Salmonella spp.*
- stanovení počtu *norovirů*
- průkaz *Yersinia enterocolitica*
- stanovení počtu *koliformních bakterií*
- stanovení počtu *koagulázopozitivní stafylokoky*
- stanovení celkového počtu mikroorganismů

Nejčastěji připravovaným salátem a díky tomu také odebíraným vzorkem byl mrkvový salát. Vzorky tohoto pokrmu byly odebrány ve 3 provozovnách – ve třech okresech a jeden ze vzorků nevyhověl.

V rámci plnění regionálního úkolu byla mimo jiné také provedena kontrola následujících ukazatelů:

- **zajištění sledovatelnosti: bez závad**
 - o Ať už se jednalo o saláty, které byly do kontrolovaných provozoven dodány již hotové, nebo byly v daných provozovnách připravovány, ve všech případech byla zajištěna jejich sledovatelnost. Byly předloženy nabývací doklady k jednotlivým surovinám, či hotovým pokrmům (salátům).
- **dodržování skladovacích podmínek: jedna závada**
 - o V jedné provozovně byla zjištěna závada – teplota stanovená pro studené pokrmy v příručce HACCP byla + 8°C a ve skutečnosti naměřená teplota byla + 17°C.
 - o V ostatních provozovnách byly skladovací podmínky dodržovány. Zelenina byla skladována dle svého charakteru v hrubých přípravných zeleniny, nebo ve vyčleněných chladicích zařízeních,
 - o Potraviny a připravené pokrmy byly skladovány ve vzájemné slučitelnosti, v uzavřených a označených nádobách, případně v originálních obalech, dle pokynů výrobce. V některých provozovnách byly saláty v době výdeje v nerezových gastronádobách v chlazeném salátovém baru.
- **ochrana potravin před kontaminací: bez závad**
 - o Pro zpracování zeleniny byly k dispozici hrubé přípravné zeleniny, nebo byla zelenina dodávána očištěná, vakuovaná. Pro přípravu studených pokrmů a salátů byly v provozovnách vyčleněny úseky s pracovními plochami a náčiním, udržovanými v čistotě a dobrém stavu.
- **úroveň a dodržování provozní a osobní hygieny: bez závad**
 - o Osobní hygiena personálu byla ve všech provozovnách shledána na vyhovující úrovni. Pracovníci měli oblečen čistý pracovní oděv, včetně pokrývky hlavy a obuvi. Při zpracování zeleniny byly v některých provozovnách používány jednorázové rukavice.
 - o Zásady provozní hygieny byly v jednotlivých provozovnách také dodržovány.
 - o Pracovníci měli k dispozici vhodně vybavená sanitární zařízení a v kuchyních a přípravných umyvadla k mytí rukou, vybavená dávkovači s tekutým mýdlem a zásobníky s papírovými ručníky.
- **a další případná kontrolní zjištění v souvislosti s postupy na principu HACCP: bez závad**
 - o Provozovny měly zavedeny funkční systémy založené na zásadách HACCP. Příručky k těmto postupům byly zpracovány a předloženy ke kontrole. Stanovené CP a CCP byly dodržovány a sledovány. Záznamy o monitorování CCP byly ve všech provozovnách pravidelně vedeny a předloženy ke kontrole.
 - o Nejčastějšími CCP, které byly monitorovány, byly teploty v chladicích a mrazicích zařízeních pro skladování zeleniny a hotových salátů před výdejem a během výdeje – při expedici.

Závěr:

Celkem bylo provedeno 8 kontrol, v 8 provozovnách.

Bylo odebráno 16 vzorků:

- 8 vzorků, tvořených 5 jednotkami, k mikrobiologickému vyšetření
- 8 vzorků, tvořených jednou jednotkou, pro virologické vyšetření.

Z celkových 16 vzorků nevyhověly ve sledovaných parametrech 2 vzorky, odebrané na mikrobiologické vyšetření. V jednom případě v ukazatelích: koliformní bakterie a celkový počet mikroorganismů a ve druhém případě v ukazatelích koliformní bakterie a *Escherichia coli*.

V ostatních provozovnách odebrané vzorky vyhověly ve všech následujících vyšetřovaných parametrech:

Listeria monocytogenes - Nařízení Komise (ES) 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích na potraviny v konsolidovaném znění, Příloze I, kapitole 1, Kritéria bezpečnosti potravin, bod 1.2 Potraviny určené k přímé spotřebě, jiné než pro kojenice; *Escherichia coli* - Nařízení Komise (ES) 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích na potraviny v konsolidovaném znění, Příloze I, kapitole 2, Kritéria hygieny výrobního procesu, bod 2.5.1

Předkrájené ovoce a zelenina. *Salmonella spp.*, koagulázopozitivní stafylokoky, *Yersinia enterocolitica* - ČSN 56 9609 – Pravidla správné hygienické a výrobní praxe – Mikrobiologická kritéria pro potraviny. Principy stanovení a aplikace, tabulka B6 – bakteriální původci onemocnění; celkový počet mikroorganismů ČSN 56 9609 – Pravidla správné hygienické a výrobní praxe – Mikrobiologická kritéria pro potraviny. Principy stanovení a aplikace, tabulka B7 – Původci kažení.

Ve 100 g žádných z výše uvedených vzorků nebyla metodou RT-qPCR prokázána přítomnost genomu humánních norovirů (RNA NoV GI a NoV GII).

Za zjištěnou závadu a nevyhovující výsledky mikrobiologických vyšetření byly ve třech provozovnách uloženy tyto sankce:

- 1 x příkaz - napomenutí
- 2 x bloková pokuta v celkové výši 15 000,- Kč.

Fotodokumentace:

Označení potravin



Pracovní plochy v kuchyni



Měření teploty pokrmu v salátovém baru



Uskladnění mražené zeleniny



Ve Vsetíně dne: 16. 5. 2018

Zpracovala: Bc. Jana Řezníčková