



Tisková zpráva
18. 9. 2023

Olomoučtí hygienici v rekreační sezóně 2023 nezahláli

Krajská hygienická stanice Olomouckého kraje (dále jen „KHS“) v období od 1. 6. 2023 do 13. 9. 2023 provedla celkem 340 kontrol v provozovnách stravovacích služeb (dále jen „provozovna“), zaměřených na dodržování povinností upravených potravinovým právem.

Ve sledovaném období se KHS zaměřila zejména na provozovny v oblastech se zvýšeným cestovním ruchem, kde bylo provedeno 165 kontrol a uloženo 52 pokut v celkové výši 83 500 Kč. Pozornost KHS byla zaměřena především na stánky sezónní a rychlé občerstvení, neboť zde bývá kapacita konzumentů v letním období extrémně vysoká. V souvislosti s výkonem kontroly byly nejčastěji zjišťovány nedostatky v provozní hygieně nebo při skladování potravin.

KHS kontrolní činnost zaměřila také na provozovny poskytující občerstvení v rámci hromadných kulturně společenských akcí, kdy sledovala nezávadnost vstupních surovin (doba spotřeby, teplota skladování, ochrana před kontaminací, senzorkové posouzení potravin – plíseň, zápach apod.), zajištění bezpečné výroby a podávání pokrmů, nápojů a dalších potravin, správnou výrobní a hygienickou praxi při přípravě pokrmů a další manipulaci s nimi, jakož i podmínky pro osobní hygienu a její dodržování u osob manipulujících s pokrmy, nápoji a dalšími potravinami. V souvislosti s pořádáním těchto akcí bylo provedeno 60 kontrol a uloženy 4 pokuty ve výši 11000 Kč. Bližší informace k těmto kontrolám naleznete na webových stránkách KHS v tiskových zprávách publikovaných ve dnech 4. 9., 28. 8. a 16. 8. 2023 [Tiskové a výroční zprávy \(khsolc.cz\)](https://www.khsolc.cz)

V období od 1. 6. 2023 do 13. 9. 2023 obdržela KHS 41 podnětů občanů na porušování povinností na úseku potravinového práva, z nichž 14 bylo z důvodu věcné a místní nepříslušnosti postoupeno k řešení nejčastěji Státní zemědělské a potravinářské inspekci. Z dosud prošetřených 27 podnětů, bylo 8 podnětů shledáno oprávněných. Za neplnění povinností na úseku potravinového práva, které se nejčastěji týkalo provozní hygieny, nezajištění sledovatelnosti potravin a dodržování doby použitelnosti KHS udělila pokuty v úhrnné výši 25 000 Kč.

V průběhu letní sezóny KHS kontrolovala i bezpečnost zmrzlin. Bylo provedeno 23 namátkových odběrů vzorků zmrzliny k mikrobiologickému vyšetření. Nejčastější původce alimentárního onemocnění rod *Salmonella*, jakož i další ukazatel bezpečnosti potravin *Listeria monocytogenes*, nebyli v žádném vzorku zmrzliny nalezeny. Ve 12 případech bylo ve vzorku zmrzliny nalezeno nadlimitní množství bakterie *Enterobacteriaceae*, což svědčí o nesprávně nastaveném procesu sanitace zmrzlinových strojů. Za zjištěné nedostatky byly uděleno 12 pokut v celkové výši 12 000 Kč.

Obr.1 – nedostatečná provozní hygiena, zdroj: KHS



Krajská hygienická stanice Olomouckého kraje se sídlem v Olomouci,
e-mail: media@khsolc.cz