



Tisková zpráva
11. 7. 2024

Kontroly provozoven stravovacích služeb v Olomouckém kraji ve druhém čtvrtletí 2024

Celkem 432 - tolik kontrol jsme v období od 1. 4. 2024 do 30. 6. 2024 provedli v provozovnách stravovacích služeb napříč Olomouckým krajem. Kontroly byly v jednotlivých typech zařízení prováděny s ohledem na rizika plynoucí z jejich činnosti, popřípadě rizika pro cílový segment veřejnosti, tedy byly zaměřeny jak na stravování dospělých, tak dětí a mladistvých v zařízeních školního stravování a ostatních stravovacích službách pro děti a mladistvé.

V oblasti stravování dospělých a stravování v provozovnách stravovacích služeb s přístupem široké veřejnosti bylo ve vymezeném období provedeno celkem 317 kontrol. Kromě standardních, plánovaných kontrol jsme uskutečnili i specifické kontroly s monitoringem. Jednalo se o monitorování přítomnosti akrylamidu ve vybraných potravinách, k jejichž přípravě byla použita technologická úprava smažení či pečení. Mapovali jsme, jaká opatření při výrobě potravin provozovatelé zavedli k minimalizování rizika výskytu potenciálně karcinogenní látky akrylamid ve výrobku. Odebrali jsme 8 vzorků potravin, z nichž ve dvou případech bylo zjištěno vysoké množství uvedené látky. Provozovatelé byli vyzváni k přehodnocení a nastavení účinnějších postupů k minimalizaci rizika výskytu akrylamidu v potravinách.

Prověřovali jsme také povinnost provozovatelů stravovacích služeb správně informovat konzumenty o látkách nebo produktech způsobujících alergii nebo nesnášenlivost v pokrmech, které nabízí k prodeji. V 16 provozovnách stravovacích služeb jsme ověřili, jak formální povinnosti informovat spotřebitele, tak pravdivost deklarovaných údajů. V 16 odebraných vzorcích pokrmů byla zjišťována přítomnost látek způsobujících alergii nebo nesnášenlivost a výsledek porovnán s deklarovanými informacemi provozovatelem. Ve dvou případech jsme zjistili klamání spotřebitele tím, že nepanovala shoda mezi spektrem látek způsobujících alergii nebo nesnášenlivost deklarovaným provozovatelem v pokrmu a skutečně zjištěným spektrem laboratorní analýzou.

V průběhu května a června jsme se tradičně věnovali kontrolám kvality zmrzlin v kraji. Odebrali jsme celkem 17 vzorků zmrzlin, u kterých jsme analyzovali přítomnost patogenů způsobující závažná alimentární onemocnění jako je [salmonelóza](#) či listerie, a také přítomnost mikroorganismu, který vypovídá o úrovni sanitace výrobníků zmrzliny (*enterobacteriaceae*). Mikroorganismy salmonela a listerie nebyly ve vzorcích zmrzlin nalezeny, avšak mikroorganismus *enterobacteriaceae* byl v nadlimitním množství detekován v 6 případech. Na základě tohoto zjištění provedli příslušní provozovatelé sanitaci výrobníku zmrzliny a zrevidovali nastavení sanitačního řádu.

V zařízeních školního stravování a ostatních stravovacích službách pro děti a mladistvé jsme ve druhém čtvrtletí roku 2024 uskutečnili 115 kontrol, z toho se 108 kontrol týkalo zařízení školního stravování a 7 kontrol ostatních stravovacích služeb pro děti nezapsané v rejstříku škol a školských zařízení.

Ve 13 školních jídelnách jsme v rámci kontroly provedli orientační stanovení koncentrace soli (NaCl) v polévkách. Pouze v 1 polévce byla zjištěná optimální koncentrace soli, v 8 polévkách byla zjištěna zvýšená koncentrace soli a ve 4 polévkách byla koncentrace soli vysoká. Ve 13 školních jídelnách a školních jídelnách–výdejnách jsme v rámci kontroly uskutečnili orientační stanovení koncentrace cukru ve slazených nápojích, kdy ze 14 slazených nápojů byla vysoká

koncentrace cukru zjištěna v 5 nápojích. Až na 1 školní jídelnu-výdejnu se ve všech ostatních 12 jídelnách a výdejnách kromě slazených nápojů zároveň dětem a žákům podávají denně i neslazené nápoje, většinou formou výběru. Orientační stanovení koncentrace soli a cukru je vždy spojeno s edukací personálu školních jídelen a výdejen ze strany našich zaměstnanců.

Věnovali jsme se také hodnocení jídelníčků dle metodiky Ministerstva zdravotnictví České republiky „Nutriční doporučení Ministerstva zdravotnictví ČR ke spotřebnímu koši“. Z 5 hodnocených jídelníčků byl 1 hodnocen jako výborný, 3 jako velmi dobré a 1 jako dobrý.

Ve druhém čtvrtletí 2024 jsme za zjištěné nedostatky uložili celkem 73 pokut v úhrnné výši 199 000 Kč.



Příklad neudržování provozovny v čistotě a dobrém stavu, foto: KHS.

Mgr. Markéta Koutná, Ph.D., tisková mluvčí, telefon 585 719 244, e-mail: media@khsolc.cz