

Léto zvyšuje riziko alimentárních nákaz. Hygienici připomínají zásady bezpečné manipulace s potravinami

13.7.2026 - Jana Böhmová | Krajská hygienická stanice kraje Vysočina

V letním období každoročně narůstá počet alimentárních onemocnění, tedy onemocnění způsobených konzumací potravin nebo vody kontaminovaných patogenními mikroorganismy. Je proto třeba dodržovat zásady bezpečné manipulace s potravinami a jejich bezpečného skladování.

„Léto je z hlediska infekčních onemocnění trávicího ústrojí rizikovým obdobím. Bakteriím, jako jsou například salmonely, kampylobaktery nebo patogenní kmeny bakterie Escherichia coli, se v letních měsících mimořádně daří. Vyšší teploty vytvářejí ideální podmínky pro jejich množení, a tím zvyšují riziko střevních infekcí a dalších zdravotních komplikací,“ upozorňuje MUDr. Petr Soustružník, vedoucí oddělení hygieny výživy Krajské hygienické stanice kraje Vysočina (KHSV).

Zdroj ISIN

„V letních měsících opakovaně evidujeme vyšší počty hlášených případů alimentárních nákaz. Příčinou bývají vysoké teploty, ale také cestování v průběhu dovolených a pozapomínání na hygienické zásady,“ potvrzuje MUDr. Hana Pavlasová, ředitelka odboru protiepidemického KHSV.

„Mezi nejčastější příznaky alimentárních infekcí patří průjem, zvracení, bolesti břicha a zvýšená tělesná teplota. Ve většině případů onemocnění odezní během několika dnů. Pokud však dochází k přetrvávajícím obtížím, známkám dehydratace nebo zhoršování zdravotního stavu, je nezbytné vyhledat lékařskou pomoc,“ doporučuje MUDr. Pavlasová.

Zvýšenou pozornost možnému riziku nákazy by měli věnovat především rodiče malých dětí, senioři a osoby s oslabenou imunitou, u nichž může mít alimentární onemocnění závažnější průběh.

Alimentární onemocnění souvisí nejen s nevhodným skladováním potravin, ale také s nedostatečnou hygienou při jejich přípravě. *„K ovlivnění bezpečnosti potravin může dojít například nedodržováním skladovacích teplot, zejména nedostatečným chlazením rizikových potravin během přepravy, nedostatečnou tepelnou úpravou masa a vajec nebo uchováváním hotových pokrmů při teplotách, které podporují růst mikroorganismů. Významným rizikem je také používání vody neznámé kvality, křížová kontaminace mezi syrovými a hotovými potravinami a pokrmy či nedostatečná hygiena rukou a kuchyňského náčiní,“* doplňuje MUDr. Soustružník.

Dodržování hygienických zásad přípravy pokrmů je nutné jak v domácím prostředí, tak ve stravovacích zařízeních. *„Za první pololetí letošního roku jsme prošetřovali 16 podnětů souvisejících se zdravotními potížemi po konzumaci potravin v provozovnách stravovacích služeb, jako jsou restaurace, veřejné jídelny, stánky s občerstvením a další. Ve srovnání se stejným obdobím roku 2025 jde o významný nárůst počtu těchto podnětů,“* uvádí Ing. Šimon Veleba, ředitel odboru hygieny výživy, předmětů běžného užívání a hygieny dětí a mladistvých KHSV. *„V 8 případech byly podněty opodstatněné. Za zjištěné přestupky jsme do této chvíle udělili sankce za více jak 100 tis. Kč,“* doplňuje Ing. Veleba.

Rizikové jsou pokrmy připravované ve venkovním prostředí, například při grilování, piknicích nebo

během různých kulturních a společenských akcí, kde bývá náročnější zajistit optimální hygienické podmínky.

Pro prevenci alimentárních onemocnění hygienici doporučují dodržovat základní zásady bezpečné manipulace s potravinami:

- uchovávat potraviny při doporučených teplotách,
- důsledně oddělovat syrové a hotové pokrmy,
- používat čisté kuchyňské náčiní a pravidelně si mýt ruce,
- důkladně tepelně upravovat maso, vejce a další rizikové potraviny,
- neponechávat hotové pokrmy delší dobu při pokojové teplotě,
- ovoce a zeleninu důkladně před konzumací omývat pouze pitnou vodou,
- vyhýbat se konzumaci ledu vyrobeného z neověřené vody,
- při cestování nebo nejistotě ohledně kvality vody využívat raději balenou pitnou vodu.

Bc. Jana Böhmová, tisková mluvčí KHS kraje Vysočina, e-mail: tisk@khsjih.cz, tel. 604 699 678

<https://www.khsjih.cz/tiskove-zpravy/cteni/208-leto-zvysuje-riziko-alimentarnich-nakaz-hygienici-pripominaji-zasady-bezpecne-manipulace-s-potravinami>