

Bezpečnost jednoporcových pokrmů pod drobnohledem: Ministerstvo zdravotnictví zveřejnilo výsledky kontrol

29.1.2025 - | Ministerstvo zdravotnictví ČR

Ministerstvo zdravotnictví ve spolupráci s krajskými hygienickými stanicemi (KHS) úspěšně realizovalo cílený státní zdravotní dozor zaměřený na mikrobiologickou nezávadnost jednoporcových balených pokrmů. Dozor probíhal během října a listopadu 2024 a jeho výsledky přinesly důležité poznatky pro zajištění bezpečnosti potravin určených k přímé spotřebě. Cílem kontroly bylo prověřit, zda jednoporcové balené pokrmy, které jsou častou volbou spotřebitelů pro rychlé stravování, splňují mikrobiologická kritéria stanovená evropskou a českou legislativou. Pracovníci KHS provedli odběr vzorků v několika stravovacích zařízeních po celé České republice a zaměřili se na pokrmy balené do jednorázových obalů pomocí zatahovacích přístrojů. Tyto pokrmy se často prodávají v rámci tzv. krabičkových diet, případně jako hotová jídla pro okamžitou konzumaci.

„Zdravotní nezávadnost potravin hraje zásadní roli při ochraně veřejného zdraví a je nezbytné, aby tento standard byl dodržován v každé fázi přípravy i distribuce pokrmů. Se stále rostoucí oblibou jednoporcových balených jídel je důležité zajistit, že tyto pokrmy nebudou představovat zdravotní riziko pro spotřebitele. Cílený úkol nám pomohl zmapovat současnou situaci v této oblasti a přispěl k dalšímu posílení bezpečnosti stravování v České republice,“ uvedl zástupce hlavní hygieničky ČR Matyáš Fošum.

Během měsíce října bylo zkontrolováno celkem 70 stravovacích zařízení, přičemž v každé provozovně bylo odebráno minimálně jedno jídlo k laboratornímu vyšetření. Vzorky byly následně analyzovány zdravotními ústavy, které se zaměřily na přítomnost mikroorganismů, toxinů či jiných kontaminantů.

Celkem bylo odebráno 95 vzorků balených pokrmů, z toho 87 vzorků pokrmů bylo vyšetřeno z hlediska možné přítomnosti mikrobiologické kontaminace a 8 vzorků bylo analyzováno v rámci přítomnosti toxinů mikrobiálního původu. Z celkového počtu vzorků 9 nevyhovělo. Nejčastěji zjištěnou bakterií při kontaminaci odebraných vzorků byla bakterie z čeledi *Enterobacteriaceae*, která se vyskytuje zejména v prostředí s nedostatečnou hygienou nebo při nesprávné manipulaci s potravinami. Z výsledků je patrné, že kontroly přinesly převážně pozitivní výsledky a potvrdily, že jednoporcové balené pokrmy jsou ve většině případů zdravotně nezávadné.

Kontroly rovněž prověřily dodržování zásad správné výrobní praxe a postupů systému HACCP (analýzy rizik a kritických kontrolních bodů), které slouží k zajištění bezpečnosti potravin ve všech fázích jejich výroby a distribuce. Pracovníci krajských hygienických stanic hodnotili také správnost značení balených pokrmů, zejména informace o přítomnosti alergenů, datu spotřeby a podmínkách skladování, které jsou klíčové pro informovanost a ochranu spotřebitelů.

Součástí kontrol byla rovněž kontrola materiálů určených pro styk s potravinami, tzv. food contact materials, které hrají významnou roli při ochraně potravin před možnou kontaminací během skladování a přepravy. Kontrolované food contact materials splňovaly veškeré legislativní požadavky a nebyly zjištěny žádné závady. Tento výsledek poukazuje na fakt, že provozovatelé stravovacích služeb dbají na to, aby pokrmy byly baleny do obalů, které splňují příslušné hygienické a bezpečnostní normy stanovené legislativou.

„Bezpečnost potravin začíná u provozovatelů stravovacích služeb a jejich odpovědného přístupu k dodržování pravidel. Naším cílem bylo ověřit, že balené pokrmy splňují požadovaná hygienická kritéria a nepředstavují riziko pro zdraví spotřebitelů. Výsledky kontrol ukázaly, že české stravovací provozy ve většině případů plní vysoké standardy bezpečnosti. Prevence je zásadní, aby rizika spojená s potravinami byla minimalizována již na úrovni jejich přípravy,“ uvedl zástupce ředitele odboru ochrany veřejného zdraví Mgr. Ondřej Fries.

Jednoporcové balené pokrmy představují významnou součást moderního stravování, a proto je nezbytné zaměřit se na opatření, která zajistí jejich zdravotní nezávadnost. Klíčovou prevencí je pravidelné školení personálu v oblasti správné hygienické praxe a manipulace s potravinami, díky čemuž lze minimalizovat riziko kontaminace během přípravy a balení pokrmů. Stejně důležité je dodržování chladicího řetězce, který zajišťuje, že během skladování a přepravy nedojde k růstu nežádoucích mikroorganismů. Neméně podstatné je důsledné sledování postupů systému HACCP, zejména kontrola kritických bodů, jako je správné tepelné zpracování nebo uzavírání pokrmů do vhodných obalů. Pozornost by měla být věnována také označování potravin, a to především uvádění informací o přítomnosti alergenů, datu spotřeby a podmínkách skladování, které jsou zásadní pro informovanost spotřebitelů a jejich ochranu před možnými zdravotními riziky.

Výsledky tohoto cíleného úkolu zdůrazňují klíčovou roli státního zdravotního dozoru při zajišťování vysokého standardu bezpečnosti potravin v České republice. Ministerstvo zdravotnictví a krajské hygienické stanice budou i nadále věnovat pozornost mikrobiologické nezávadnosti rizikových potravin a kontinuálně monitorovat kvalitu a bezpečnost stravovacích služeb v ČR.

<https://mzd.gov.cz/tiskove-centrum-mz/bezpecnost-jednoporcovych-pokrmu-pod-drobnohledem-ministerstva-zdravotnictvi-zverejnilo-vysledky-kontrol>