

Šetření na ZŠ v Újezdu nad Lesy: Na přípravu uhlířských špaget byla použita vejce s prošlým datem trvanlivosti

24.9.2026 - Petra Batók | Hygienická stanice hlavního města Prahy

Uhlířské špagety připravené z vajec s prošlým datem minimální trvanlivosti a pravděpodobné nedodržení správného technologického postupu při vaření stojí za hromadnou nákazou salmonelózou na Masarykově ZŠ v Újezdu nad Lesy. Podle dosavadních údajů onemocnělo na 250 dětí a dospělých a všichni nemocní podle dotazníkového šetření konzumovali právě tento pokrm. Laboratorně je salmonelóza zatím potvrzena u 13 osob, 41 osob je hospitalizovaných.

Zjištění hygieniků ukázala, že vejce použítá do pokrmu uhlířské špagety měla datum minimální trvanlivosti do 15. září, v kuchyni je však personál zpracoval až 21. září, přičemž provozovatel nedoložil bezpečnost použité potraviny.

Všem rodičům žáků školy byly prostřednictvím vedení rozeslány podrobné epidemiologické dotazníky. Hygienická stanice velmi děkuje rodinám za dosavadní spolupráci a obrací se s prosbou na ty, kteří tak dosud neučinili: vyplnění a včasné odeslání dotazníku odborníkům zásadně pomůže při přesném zmapování průběhu i rozsahu nákazy, a to i v případech, kdy dítě žádné potíže nemá. Vracené dotazníky specialisté průběžně zpracovávají a vyhodnocují.

„Salmonelózu máme dosud laboratorně potvrzenou u 13 osob, ale vzhledem ke shodným příznakům a skutečnosti, že všichni nemocní podle dotazníků jedli uhlířské špagety, je vysoce pravděpodobně, že jde o stejnou nákazu,“ vedla **Martina Marešová, ředitelka protiepidemického odboru HSHMP**.

Závažnost situace a další postup shrnul **ředitel Hygienické stanice hlavního města Prahy Vladimír Možíšek**: „Tento případ bereme s maximální vážností a naše odborné týmy pracují na sto procent. Naší absolutní prioritou je ochrana zdraví dětí. S provozovatelem stravovacího zařízení bude po ukončení celého procesu kontroly zahájeno správní řízení. Zároveň zde zajistíme opakované kontroly, abychom měli jistotu, že veškerá nápravná opatření fungují a podobná situace se již nemůže opakovat.“

Pražská hygienická stanice řeší podněty na zdravotní obtíže od úterního rána. U dětí i dospělých, kteří obědvali ve školní jídelně ZŠ Masarykova v Újezdě nad Lesy, se projevíly zažívací potíže, křeče a vysoké teploty a horečky. Dva týmy z hygienické stanice začala okamžitě prošetřovat podezření na nákazu z jídla. 23. 9. dopoledne první laboratorní rozbor potvrdil u hospitalizovaných nákazu salmonelózou. Vzhledem k velkému rozsahu nákazy je od začátku toto šetření prioritou. Byla nastavena preventivní opatření, provedena kontrola školní kuchyně a probíhá epidemiologické šetření. Předběžné laboratorní výsledky odběrů surovin a stěrů z povrchů by měly být k dispozici během pátku.

<https://www.hygp Praha.cz/setreni-na-zs-v-ujezdu-nad-lesy-na-pripravu-uhlirskych-spaget-byla-pouzita-vejce-s-proslym-datem-trvanlivosti>