

Kontroly krajských hygienických stanic odhalily skryté alergen v nabízených pokrmech

24.1.2024 - | Hygienická stanice hlavního města Prahy

Ministerstvo zdravotnictví informovalo o výsledcích loňské, tematicky zaměřené kontroly krajských hygienických stanic (KHS) v provozovnách stravovacích služeb zaměřené na ověření uvádění informací o látkách nebo produktech způsobujících alergii nebo nesnášenlivost (dále jen „alergeny“) u nabízených pokrmů a prověření dodržování zásad správné výrobní a hygienické praxe.

► v Praze zjištěny z 15 odebraných vzorků 2 nedostatky

Kontrolní akce se účastnila také Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP“). Kontroly probíhaly v období od 20. 4. do 31. 10. 2023.

Jak to v Praze dopadlo?

HSHMP odebrala celkem 15 vzorků hotových pokrmů. Každý vzorek prošel vyšetřením na minimálně 1 alergen, ale i více alergenů.

Testovány byly tyto alergen:

Laboratorním rozbořem HSHMP zjistila nedostatky v uvádění alergenů u nabízených pokrmů ve dvou provozovnách: první nezveřejňovala alergen u nabízených pokrmů vůbec. Navíc zde HSHMP identifikovala i provozní závady: špatnou kvalitu fritovacího oleje, chybné skladování surovin/potravin a nedostatky stavebně – technického charakteru. Druhá provozovna pak u odebraného pokrmu neuvedla jeden ze dvou vyšetřovaných alergenů – arašídů, alergen sója uveden u nabízeného pokrmu byl.

Tabulka se zjištěnými pochybeními:

Za nesplnění povinnosti uvádět informace o obsažených alergenech v potravinách udělila HSHMP těmto provozovnám dvě sankce v celkové výši 45 000,- Kč.

V ostatních 13 kontrolovaných provozovnách HSHMP žádné nedostatky nezjistila.

DOPLŇJÍCÍ INFORMACE MINISTERSTVA ZDRAVOTNICTVÍ

Potravinová alergie se vyskytuje zhruba u 5-8 % dětí a 1-3 % dospělých. Potravinové alergie, které vzniknou v prvních několika letech života, v mnoha případech zase vymizí. U dospělých naopak často přetrvávají po celý život, může se však měnit jejich podoba. V rámci dostatečně pestré výživy přijímáme v potravě až 170 látek, které v zásadě mohou vyvolávat alergii. Tyto látky označujeme jako potravinové alergen. Jediným smysluplným opatřením v případě potravinových alergií a intolerancí je vyhýbat se spouštěčům – tedy látkám, na které je člověk alergický.

V provozovnách stravovacích služeb je povinnost uvést alergen u nabízených pokrmů písemně např. na jídelním lístku, nebo o informace o výskytu konkrétních alergenů v pokrmu lze požádat u obsluhy, nebo lze informovat spotřebitele prostřednictvím zařízení pro vizuální komunikaci např. alergen

uvést u pokrmů na světelné tabuli. Alergeny lze uvést výčtem nebo prostřednictvím číselných nebo písmenných kódů, které ale budou srozumitelně vysvětleny.

KHS provedly 225 kontrol v provozovnách stravovacích služeb a bylo odebráno 227 vzorků k laboratornímu vyšetření přítomnosti alergenů. **Ve stanovených kritériích nevyhovělo 36 % vzorků.** Nejčastěji byla mezi nedeklarovanými alergenů zjištěna hořčice a to v 27 případech, v 19 případech celer a v 16 případech lepek. Dále se jednalo o výskyt mléčné bílkoviny ve 12 případech, vajec v 8 případech a sójové bílkoviny ve 4 případech. Hořčice nebyla uvedena v seznamu alergenů na jídelním lístku nebo jiným způsobem deklarována například u těchto pokrmů: Holandský řízek s kaší, Kuřecí burger a Batátové hranolky s bylinkový dipem. Celer nebyl deklarován u pokrmu s názvem Smažený karbanátek se šťouchanými bramborami a okurek. U pokrmu pod názvem Zapečená zelenina se sýrem nebyl uveden lepek.

Předmětem kontroly provozoven byla i kontrola správné výrobní a hygienická praxe. Jednalo se o kontrolu technologického postupu při přípravě pokrmů z hlediska možné křížové kontaminace, o ověření hygienické úrovně provozovny, zajištění sledovatelnosti, dodržování skladovacích podmínek, ochranu před kontaminací, dodržování provozní a osobní hygieny personálu, uplatňování postupů založených na zásadách HACCP.

Za zjištěné nedostatky bylo uloženo 8 nefinančních sankcí a 93 finančních sankcí v celkové výši 388 500 Kč.

<https://www.hygp Praha.cz/kontroly-krajskych-hygienickych-stanic-odhalily-skryte-alergeny-v-nabizenych-pokrmeh>