

dohromady se zeleninou a ovocem, které se již dále tepelně nezpracovávají. Drůbeží maso zase někteří skladují společně se zákusky a tak dále. Znalosti některých pracovníků jsou velice špatné, do potravinářství přicházejí lidé bez vyučení v oboru. Uční vždycky byli řádně v rámci výuky poučeni, jak správně postupovat při přípravě pokrmů v restauračních provozech či výrobě potravin. Navíc do potravinářství přichází velké množství cizinců, hlavně ve velkých městech, a to z mnohdy kulturně odlišných zemí, ve kterých jsou na hygienu jiné pohledy než u nás. Často mají i jazykové bariéry. Do potravinářství přicházejí rovněž lidé z naprosto odlišných odvětví, například ze strojírenského či hutního průmyslu, kde jsou pravidla naprosto odlišná. Tito zaměstnanci by měli alespoň absolvovat kurzy hygienického minima, které pořádají některé profesní asociace, občas také naše hygienická stanice. Zároveň by po absolvování takového kurzu měli jednou ročně projít opakovacím školením, které by měla zajistit odborně znalá osoba, která by hygienické zásady dobře vysvětlila.

Co by měli restauratéri a provozovatelé udělat, když už k problému dojde?

Především by ho měli řešit. Začít mohou třeba u personálu. Zaměstnanci, kteří přicházejí ze třetích zemí, tají některá svá onemocnění. Obávají se problémů, nechtějí přijít o práci, protože žijí celé rodiny. Zaměstnavatelé by skutečně měli personál poučit, že když pociťují zdravotní problémy, měli by zůstat doma a vyhledat lékaře. Dále by restauratéri a provozovatelé měli odstranit z provozu veškeré podezřelé



potraviny, které se v souvislosti s těmito problémy vyskytnou. Měli by odebírat suroviny z ověřených zdrojů. Rozhodně nenakupovat vajíčka nebo maso někde na černém trhu bez patřičných dokladů zachycujících sledovatelnost. Pokud takovou potravinu nakoupí, tak se vystavují problémům, že dojde ke kontaminaci provozu rizikovou potravinou. Typická jsou například domácí vajíčka, která bývají někdy horší z pohledu kontaminace než vejce z obchodu. V oficiální drůbežárně působí veterinární dohled, slepice v drů-

bežárnách dostávají v podstatě sterilní krmivo. Drůbež na dvorku je krmena například zbytky skořápek od vajec, které mohou obsahovat zárodky salmonel. A právě domácí vejce mohou způsobit onemocnění, jako tomu bylo na jedné pražské gastro události v roce 2016. Je důležité, aby si i restauratér byl vědom, že i vejce z domácího chovu nejsou pod veterinárním dohledem a mohou být nakažená. Doporučujeme, aby restauratéri vyžadovali řádné dodací listy ke všem dodávaným surovinám.



Které potraviny řadíme mezi rizikové?

Analýza příčin vzniku epidemií, stejně jako výsledky veterinárních vyšetření, ukazují skutečnost, že nejčastěji kontaminovanými potravinami jsou:

- **Drůbež** (slepice, kuřata, kachny, krůty), a to i mražená;
- **Výrobky z drůbežího masa;**
- **Vejce** – zejména povrch skořápek;
- **Syrové vaječné produkty** (majonézy, cukrářské krémy, vaječné koňaky);
- **Maso** – a zejména mleté maso;
- **Zvěřina, ryby a měkkýši.**

Při důkladné tepelné úpravě se salmonely v těchto potravinách usmrtí. Nebezpečný je přenos na jiné potraviny, které se tepelně nezpracují. Salmonely ničí teplota 75 °C a více, působící alespoň 20 minut. Přitom jsou myšleny teploty v jádře, tedy např. uvnitř připravovaného masa. ●