

# Víte, že...?

- Pražští hygienici v roce 2023 šetřili 2 hromadné alimentární nákazy, v obou případech se jednalo o hotely s převážně mezinárodní klientelou...
- V prvním případě se vyskytly zdravotní potíže u 27 hotelových hostů (z toho 22 cizinců z PL, SK, HU, GR, DE, HR) a u 4 zaměstnanců stravovacího provozu. Všechny nemocné osoby uvedli konzumaci pomazánky hummus, vyrobené v hotelové kuchyni. Odběry biologického materiálu od nemocných osob byla prokázána *Salmonella enteritidis*, která se vyskytovala i ve vzorcích pomazánky hummus a některých dalších potravin, odebraných v hotelu...
- V druhém případě byly hlášeny zažívací potíže celkem u 25 hostů, z nichž 8 bylo hospitalizováno. Všichni nemocní při epidemiologickém šetření uváděli konzumaci míchaných vajíček k snídani, u všech byla laboratorním vyšetřením potvrzena *Salmonella enteritidis*, která byla prokázána i v odebraných vzorcích syrových vajec...
- V obou stravovacích provozech hygienici zjistili závažné nedostatky při manipulaci s potravinami, resp. při přípravě a podávání pokrmů. Provozovatelé přijali opatření k nápravě a hygienická stanice s nimi zahájila správné řízení.