

Salmonella v koření

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě provedla v 1. pololetí letošního roku cílené odběry vzorků různých druhů koření používaných v provozovnách stravovacích služeb. Cílem sledování bylo ověření přítomnosti patogenních bakterií rodu *Salmonella spp.* v potravinách tohoto typu. Navíc na území našeho kraje byl v předchozích letech zaznamenán výskyt onemocnění způsobený méně známými typy salmonel (*Salmonella bareilly*), které se vyskytují např. v oblasti Indie, odkud velká část koření pochází.

Celkem bylo odebráno 36 vzorků různých druhů pepřů nebo kořenících směsí, ve dvou případech došlo k nalezení zárodků salmonel. V těchto případech byl neprodleně vydán zákaz použití koření pro výrobu pokrmů. V rámci spolupráce byly výsledky vyšetření předány příslušnému dozorovému orgánu, který provedl kontrolní odběry vzorků přímo u výrobců koření na území ČR. Ani v jednom případě se nepotvrdila kontaminace koření v prostředí výroben.

Souběžně s odběry vzorků sledovali pracovníci KHS MSK ve stravovacích zařízeních i další faktory, které mohou ovlivnit bezpečnost koření používaného při přípravě jídel. Je to především zajištění správných skladovacích podmínek (teplota, vlhkost), dodržování data spotřeby, ale i vhodný způsob používání koření.

V kontrolovaných provozovnách závady v těchto oblastech nebyly konstatovány, přesto je důležité připomenout několik zásad správného zacházení s kořením, a to nejen v provozovnách stravovacích služeb, ale i v domácnostech:

- koření skladovat v suchém skladu, nikoliv přímo u tepelného zdroje nebo v prostoru umývárny
- pravidelně sledovat datum spotřeby, příp. datum minimální trvanlivosti
- v případě přesypávání koření zajistit vždy čistý náhradní obal
- koření nabírat vhodnou lžící, nikoliv rukama, kterými jsme krájeli syrové maso nebo roztloukali vejce
- pokrmy dochucovat před ukončením vaření, po přidání koření jídlo ještě provařit
- saláty ihned po dochucení uložit do chladnice s teplotou pod 5°C, zajistit kyselé prostředí přidáním octa nebo citronové šťávy



Z výsledků tohoto šetření plyne, že je potřebné počítat s přítomností salmonel nejen v syrovém mase a vejcích, ale i v jiných potravinách a surovinách používaných pro přípravu pokrmů. Dodržováním vysoké úrovně čistoty rukou, prostředí, zajištěním důkladné tepelné úpravy jídel nebo jejich rychlým a dostatečným vychlazením lze množení mikroorganismů, a to nejen salmonel, zabránit.