

Koupání ve volné přírodě v Moravskoslezském kraji

Deštivé počasí minulého týdne se projevilo ve zhoršení sensorických vlastností vody v některých sledovaných nádržích. Z nádrží vzorkovaných začátkem tohoto týdne v okrese Nový Jičín byla sensoricky nejvíce ovlivněna nádrž Větrkovice a na Frýdeckomístecku přehrada Olešná. Koupání v těchto nádržích však nepředstavuje zdravotní riziko. Nevyhovující kvalita vody z důvodu výskytu toxických sinic i nadále přetrvává v nádržích Baška a Brušperk. Nádrž Brušperk je navíc riziková i s ohledem na prokázanou přítomnost cercárií ve vodě. Na ostatních vodních plochách, které byly monitorovány v tomto týdnu - tři místa Žermanické přehrady a Kacabaja, je kvalita vody stále vyhovující.

Z přírodních koupališť zajistil provozovatel areálu štěrkovny v Hlučíně kontrolu kvality vody ve volném jezeře s vyhovujícími výsledky. Dále byla provozovatelem Wellness hotelu Bahenec v Písku u Jablunkova ověřena jakost vody ve dvou umělých nádržích bez úpravy vody. Laboratorní analýzy potvrdily vyhovující kvalitu.



Odběr vzorků vody na VN Baška pracovníky KHS MSK

S příchodem slunečného počasí pokračovaly rovněž kontroly KHS MSK v areálech letních umělých koupališť. Zkontrolována již byla většina zařízení s vlastními odběry vzorků vody. Z výsledků laboratorních analýz, které jsou dosud k dispozici, nebyly zjištěny zásadní nedostatky.

Aktuální informace o kvalitě vody ke koupání ve volné přírodě jsou k dispozici [zde](#).

Na všech sledovaných koupacích místech jsou rovněž k dispozici informační tabule, na kterých lze najít všeobecné informace o jednotlivých nádržích včetně hodnocení kvality vody.

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě

Na Bělidle 7, 702 00 Ostrava

Tel: 595 138 111, Fax: 595 138 109

podatelna@khsova.cz, www.khsova.cz, ID datové schránky: w8pai4f

V areálech letních umělých koupališť i v blízkosti některých koupacích míst jsou provozovány i stravovací služby. Pracovníci Krajské hygienické stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě zde provádí pravidelné kontroly stánků, restaurací a bufetů. V letošní sezóně bylo doposud zkontrolováno přes 20 provozoven se zaměřením na přípravu a prodej zmrzliny, hamburgerů, párků v rohlíku i klasických pokrmů podávaných v restauracích umístěných v těchto lokalitách. Vzhledem k pravidelnosti kontrol je nedodržování základních hygienických pravidel spíše ojedinělé. Provozovatelé dodržují zásady provozní i osobní hygieny, udržují suroviny i hotové pokrmy při bezpečných teplotách, odděleně od ostatních skladují rizikové potraviny, jakými jsou syrové maso a vejce. Tentokrát nebyly nalezeny ani potraviny s prošlým datem spotřeby. Pouze ve dvou případech byla provozní hygiena na nižší úrovni, proto bylo nařízeno provedení sanitace.

V letošním roce byly kontroly zaměřeny i na další důležité oblasti, jakými je značení alergenů a kvalita fritovacích olejů. Ve dvou případech bylo konstatováno, že spotřebitel není dostatečně informován o přítomnosti látek vyvolávajících alergie (např. oříšky, mléko), za což byla provozovatelům uložena příslušná sankce. Kontrola kvality fritovacích olejů prokázala jejich vyhovující stav; oleje nebyly přepálené, provozovatelé zajišťovali jejich pravidelnou výměnu.

V provozovnách, kde dochází k prodeji alkoholických nápojů, bylo ověřováno umístění viditelného textu pro spotřebitele s informací o zákazu prodeje alkoholických nápojů osobám mladším 18 let. Tato povinnost nebyla splněna ve dvou provozovnách.

Kontroly stravovacích provozů v těchto areálech budou pokračovat v průběhu celé letní sezóny.