

## TISKOVÁ ZPRÁVA

### Ke konzumaci jídla na vánočních trzích patří i hygiena rukou

K předvánočnímu období neodmyslitelně patří tradice pořádání vánočních trhů. Kromě samotného centra Prahy se mnoho vánočních trhů koná i v okrajových částech metropole. S oblibou je navštěvují statisíce Pražanů, ale i návštěvníků metropole z Čech i zahraničí. I přesto, že se aktuální teploty venku pohybují kolem nuly, tak Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP“), jako věcně a místně příslušný orgán ochrany veřejného zdraví v Praze, doporučuje veřejnosti dodržovat při konzumaci jídel a nápojů na vánočních trzích základní pravidla hygieny. HSHMP dala dohromady základní seznam pravidel, na které by žádný z návštěvníků neměl zapomenout.

#### **Základem jsou čisté ruce**

Především by se lidé při konzumaci na ulici měly vyvarovat přímého kontaktu vlastními rukama s konzumovaným jídlem, pokud předtím neměli možnost si ruce umýt (nebo si je například očistit malou příruční desinfekcí / gelem nebo desinfekčním ubrouskem). Mohou tak výrazně omezit riziko nákazy infekční nemocí, například žloutenkou typu A. Dbát na hygienu rukou se lidem v pozitivním slova smyslu vyplatí.

#### **Jak se pozná ten „dobrý stánek“?**

Pravidla správné hygienické praxe musí bezpodmínečně dodržovat prodejci a provozovatelé ve stáncích s občerstvením. Návštěvníci trhů by si proto při nákupu potravin a pokrmů ve stáncích měli všimnout detailů a v případě pochybností raději nic nekoupit. Vyhnout by se měli například stánkům, ve kterých potraviny a pokrmy nejsou chráněny před povětrnostními podmínkami či škůdci. Jsou uloženy na slunci nebo přímo na zemi či mimo chladicí zařízení, a to i přesto, že jde o produkty, které spotřebitel doma v chladničce skladuje. HSHMP radí potraviny a pokrmy nekupovat ani v případech, kdy stánek, jeho vybavení a obsluha včetně okolí stánku není v pořádku z hlediska čistoty. Tzn., není zajištěno odstraňování odpadků a pro manipulaci s potravinami a pokrmy nejsou používány ochranné pomůcky a podobně. Stejně tak by se lidé na vánočních trzích měli vyvarovat konzumaci alkoholických nápojů neznámého původu a neoznačených lihovin.

#### **Hygienici i letos budou stánkaře kontrolovat**

HSHMP se kontrolám úrovně dodržování pravidel správné hygienické praxe u stánkového prodeje věnuje celoročně a to i v adventním období. Hygienici v rámci svých kontrol sledují například dodržování skladovacích teplot surovin i data jejich spotřeby, zajímají se o doklady původu. Kontrolují i správné značení na pokrmech i potravinách, zda obsahují potřebné údaje nutné pro informovanost spotřebitelů. Pozornost však věnují i stavu samotného stánku včetně jeho konstrukce a zařízení pro přípravu pokrmů a manipulaci s potravinami, které jsou ve stánku používány. Ověřují rovněž, zda stánky disponují přívodem dostatečného množství pitné teplé a studené vody. Jedině společným úsilím hygieniků a uvědomělých spotřebitelů lze předcházet rizikům onemocnění, která může konzumace pokrmů vyráběných ve stáncích představovat.

V Praze dne 20. prosince 2017

**RNDr. Jan Jarolímek, Ph.D., MBA**  
ředitel