

**Výroční zpráva oddělení hygieny dětí a mladistvých  
za rok 2010**

**Krajské hygienické stanice Ústeckého kraje  
se sídlem v Ústí nad Labem**

**Leden 2011**

## Výsledky státního zdravotního dozoru za rok 2010

### Úřední kontroly provedené orgány ochrany veřejného zdraví

Orgány ochrany veřejného zdraví v souladu s kompetencemi vymezenými v zákoně č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a podle zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, vykonávají úřední kontroly v sektoru veřejného stravování včetně stravování institucionálního a v sektoru materiálu a předmětů určených pro styk s potravinami. V případě výskytu onemocnění z potravin, nebo při podezření na jakékoli zdravotní potíže pravděpodobně způsobené konzumací potravin, jsou orgány ochrany veřejného zdraví oprávněny provádět šetření v rámci celého potravinového řetězce. Výkon dozoru je prováděn 14 krajskými hygienickými stanicemi, které jsou samostatnými správními úřady, a jsou řízeny Ministerstvem zdravotnictví.

**V roce 2010 bylo v 845 zařízeních školního stravování a stravování dětí provedeno celkem 766 kontrol. Z tohoto počtu bylo provedeno 697 úředních kontrol ve školních jídelnách, dále bylo provedeno 9 kontrol v rámci zotavovacích akcí, tzn. dětské tábory, 53 kontrol ve školních bufetech a 7 kontrol v zařízeních určených pro stravování dětí do 3 let věku.**

Tabulka č. 1 Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů

Kontrolované subjekty	2008	2009	2010
Provozovny veřejného stravování			
<b>Provozovny školního stravování</b>			845
výrobci předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami			
Dovozci předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami			

Tabulka č. 2 Přehled počtu provedených kontrol

Kontrolované subjekty	2008	2009	2010
Provozovny veřejného stravování			
<b>Provozovny školního stravování</b>			766
Předměty a materiály určené pro styk s potravinami			

Tabulka č. 3 Plnění plánu minimální frekvence kontrol

Typ zařízení	Plánovaná roční frekvence (%)	Zkontrolované provozovny (%)		
		2008	2009	2010

<b>Zařízení s výrobou pokrmů</b>				
Stravování veřejné (otevřené)				
Stravování závodní (uzavřené)				
Bez konzumace (rozvoz apod.)				
Stánky pevné				
<b>Zařízení bez výroby pokrmů</b>				
Otevřené				
Uzavřené				
<b>Stravování pro zdravotnická zařízení a sociální služby</b>				
Nemocnice, zdravotnická zařízení, lázně				
Ústavy sociální péče				
Domovy důchodců, penziony pro důchodce				
Pečovatelská služba, charita, ostatní sociální služby				
<b>Prodejny potravin s občerstvením</b>				
Otevřené				
Uzavřené				
<b>Výrobní potravin</b>				
Cukrářské výroby				
<b>Zařízení školního stravování a stravování dětí</b>				
<b>Školní jídelny</b>	51%			99%
<b>Školní jídelny - vyvařovny</b>	0%			0%
<b>Školní jídelny - výdejny</b>	4%			72%
<b>Stravovací služby v zařízeních pro děti do 3 let věku</b>	1%			100%
<b>Stravování na zotavovacích akcích</b>	1%			82%
<b>Školní kantýny, bufety</b>	2%			54%

**Doplnit komentář k tabulce:**

**Doplní se šetření na základě oznámení RASFF, včetně výsledků šetření.**

V roce 2011 nebylo v zařízeních školního stravování prováděno šetření na základě oznámení RASFF.

## Šetření na základě podnětů – stručný popis charakteru stížnosti, oprávněnost, neoprávněnost, výsledky, porovnání počtu za rok 2008, 2009, 2010.

V roce 2010 bylo podáno 8 podnětů v zařízeních školního stravování. Podněty se týkaly teploty podávaných pokrmů, provozní hygieny zařízení. Z tohoto počtu 2 podněty byly oprávněné a byly řešeny uložením blokové pokuty.

Oproti r. 2008 a 2009 došlo k mírnému zvýšení podávání podnětů v zařízeních školního stravování (r. 2008 – 5 podnětů, r. 2009 – 6 podnětů). Podněty se rovněž týkaly teploty pokrmů, provozní hygieny a v jednom případě osobní hygieny zaměstnanců. Oprávněnost podnětů byla ve 3 případech (r. 2008 – 1 podnět, r. 2009 – 2 podněty).

### Odběr vzorků

U vzorků pokrmů a potravin určených k přímé spotřebě a stěrů z povrchů je odběr vzorků zaměřený na kontrolu mikrobiologických požadavků a látky vznikající v průběhu výroby a uvádění pokrmů do oběhu. Vlastní sledování dalších potravin a potravinových surovin je prováděno pouze cíleně v případech, kdy je neefektivní vzorky duplicitně vyšetřovat pokud jsou předmětem dozoru jiných orgánů.

Odběr vzorků probíhal na třech úrovních:

- odběr v rámci státního zdravotního dozoru, tzv. „běžný“ odběr,
- odběr při došetřování podezření na ohrožení zdraví, stížností a upozornění spotřebitelů, apod.
- odběr v souvislosti s výskytem epidemií

Tabulka č. 4 Odběr vzorků

	Provozovny veřejného stravování s výjimkou školního stravování	Školní stravování
<b>Celkový počet odebraných vzorků</b>		22
<b>Počet nevyhovujících vzorků</b>		4
<b>Zastoupení nevyhovujících vzorků</b>	<b>mikrobiologicky</b>	4
	<b>chemicky</b>	
	<b>senzoricky</b>	

V rámci školního stravování byly nejčastěji odebíranými komoditami studené pokrmy – z 9 vzorků, kdy nevyhověly 3 vzorky (33,3%), a dále teplé pokrmy – z 9 vzorků, kde nevyhověl 1 vzorek odebraných teplých pokrmů (11,1%). Příčinou nevyhovujícího mikrobiologického hodnocení byla prokázána přítomnost *Escheria coli* a *Enterobacteriaceae*.

Úroveň výskytu pozitivních nálezů byla poněkud vyšší než v roce 2009, kdy byl ve školním stravování zjištěn pouze 1 kontaminovaný vzorek pokrmu.

## Celkové dodržování u provozovatelů a produktů

### Četnost a druh případů nedodržování

Zařízení poskytující stravovací služby včetně školního stravování se řadí mezi potravinářské podniky, které spadají do dozorové kompetence orgánů ochrany veřejného zdraví, a tudíž jejich provozovatelé jsou povinni dodržovat povinnosti stanovené potravinovým právem. Kmenovými předpisy jsou nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 a nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a vyhlášku č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů.

Přehled nejčastějších případů nedodržení požadavků právních předpisů uvádí následující tabulka:

Tabulka č. 6 Přehled případů nedodržení požadavků právních předpisů

Typ nedodržení	Porušené ustanovení	Počet kontrol, u kterých zjištěno nedodržení		
		2008	2009	2010
<b>Postupy na zásadách HACCP</b>	čl. 5 nařízení (ES) č. 852/2004			54
<b>Stavebně-technický stav provozovny</b>	příloha II, kap. I nařízení (ES) č. 852/2004			91
<b>Provozní hygiena</b>	příloha II, kap. I nařízení (ES) č. 852/2004 § 49 vyhlášky č. 137/2004 Sb.			56
<b>Podmínky skladování potravin</b>	příloha II, kap. IX, nařízení (ES) č. 852/2004			28
<b>Manipulace s potravinami</b>	příloha II, kap. IX nařízení (ES) č. 852/2004			19
<b>Osobní hygiena personálu</b>	příloha II, kap VIII nařízení (ES) č. 852/2004 § 50 vyhlášky č. 137/2004 Sb.			20

Tabulka č. 7 Rozložení četnosti výskytu závad podle typu provozovny

Typ podniku	2008 (%)	2009 (%)	2010 (%)
<b>Zařízení s výrobou pokrmů</b>			
Stravování veřejné (otevřené)			
Stravování závodní (uzavřené)			
Bez konzumace (rozvoz apod.)			
Stánky pevné			
<b>Zařízení bez výroby pokrmů</b>			
Otevřeného typu			
Uzavřeného typu			
<b>Stravování pro zdravotnická zařízení a sociální služby</b>			
Nemocnice, zdravotnická zařízení, lázně			
Ústavy sociální péče			
Domovy důchodců, penziony pro důchodce			
Pečovatelská služba, charita, ostatní sociální služby			
<b>Prodejny potravin s občerstvením</b>			
Otevřeného typu			
Uzavřeného typu			
<b>Výrobní potravin</b>			
Cukrářské výrobní			
Výrobní salátů, lahůdek a baget			
Poznámka: Zbytek do 100 % tvoří prodejní pulty, mobilní stánky, výrobní, apod.			

### Školní stravování

<b>Školní jídelny</b>			25%
<b>Stravovací služby v zařízeních pro děti do 3 let věku</b>			14%
<b>Stravování na zotavovacích akcích</b>			18%
<b>Školní kantýny, bufety</b>			14%

**Vysvětlivka - rozložení četnosti výskytu závad se počítá pro každý výše uvedený druh stravovací služby samostatně (x%), a to z celkového počtu provozoven každého druhu uvedené stravovací služby (100%).**

### Analýza případů nedodržování

#### Výskyt případů nedodržování

V souvislosti s postupy založenými na zásadách HACCP bylo nalézáno nejvíce nedostatků: v neúplnosti dokumentace – chybějící údaje o auditu, chybějící ovládací a nápravná opatření, nedostatečné zhodnocení analýzy rizika. V dodržování HACCP zjišťovány závady ve skladování potravin (nedostatečná kontrola lhůt spotřeby a minimální trvanlivosti).

#### Povaha rizika vyplývajícího z nedodržování

#### **Komentář**

Většina zjištěných nedodržení v praxi zpravidla nepředstavuje bezprostřední ohrožení bezpečnosti potravin a lze je odstranit na místě. Pro odstranění závad stavebně - technického charakteru provozovny bývá v praxi stanoven termín odstranění závady a provedena kontrola plnění.

#### Základní příčiny případů nedodržování

#### **Komentář**

Zjišťované závady obvykle nesouvisí s nízkou znalostí personálu. Dle našeho názoru je úroveň pracovníků školního stravování na dobré úrovni. Pokud dojde k pochybení, jedná se většinou o selhání konkrétního pracovníka.

### Opatření k zajištění efektivnosti

#### Opatření k zajištění dodržování ze strany provozovatelů a výrobců

**Ve školním stravování a stravování dětí bylo uloženo celkem 51 sankcí v celkové výši 31 400,- Kč. Z tohoto počtu bylo uděleno 50 blokových pokut ve výši 28 400,- Kč a 1 sankce ve formě správního řízení ve výši 3000,- Kč.**

Tabulka č. 8 Přehled uložených opatření při porušení právních předpisů

druh opatření	2008		2009		2010	
	počet	suma (Kč)	počet	suma (Kč)	počet	suma (Kč)
zařízení poskytující stravovací služby s výjimkou školního stravování						
bloková pokuta						
správní řízení						
celkem						
<b>školní stravování a stravování dětí</b>						
<b>bloková pokuta</b>					50	28 400.-

<b>správní řízení</b>					1	3.000.-
<b>celkem</b>					51	31 400.-

\*) zbytek byl uložen na jiném legislativním základě, např. zákon o ochraně spotřebitele

### Komentář

Nejčastěji byly sankce ukládány v souvislosti s nedodržováním provozní hygieny, nedodržováním skladovacích podmínek potravin, křížením činností, nedodržením doby spotřeby a teplot při uchovávání a uvádění pokrmů do oběhu, nedostatky v označování (údaje uvedené na obalech potravin a výrobků, na vnějších obalech a v dokumentech), nedostatečným doložením původu potravin.

Tabulka č. 9 Druhy uložených opatření

Typ opatření	2008	2009	2010
<b>nařízení provedení sanitace</b>			0
<b>nařízení likvidace pokrmů</b>			12
<b>nařízení uzavření provozovny, pozastavení činnosti</b>			0
<b>pozastavení používání látek, surovin a polotovaru nebo potravin</b>			0
<b>zákaz používání nejakostní vody</b>			0
<b>zákaz používání surovin, polotovarů a potravin k výrobě pokrmů</b>			0

### Opatření přijatá k zajištění účinného provádění služeb úředních kontrol

Pro zajištění jednotného postupu orgánů ochrany veřejného zdraví při výkonu dozoru byl vypracován Metodický návod pro sjednocení postupu OOVZ při posuzování postupů založených na zásadách HACCP. Tento návod vychází z hledisek, která byla aplikována při tvorbě příručky správné praxe. Tímto by měl být zajištěn jednotný přístup k hodnocení postupů založených na zásadách HACCP. Podobně jako v roce 2008 proběhl pracovní seminář zaměřený na posuzování závad v zařízeních společného stravování, jehož výsledkem byl materiál s popisem a kvalifikaci nejčastěji se vyskytujících nedostatků.

### Cílené kontrolní akce vyhlášené hlavním hygienikem

[Pro srovnání uveden text závěrečné zprávy z roku 2009:](#)

[Kontrola dodržování požadavků platné legislativy včetně povinnosti zavedení postupů založených na principu HACCP ve vybraných zařízeních školního stravování](#)

Šetření byla zaměřena na dodržování požadavků platné legislativy včetně povinnosti zavedení postupů založených na principech HACCP ve vybraných zařízeních školního stravování. V indikovaných případech byl proveden odběr pokrmů a stěrů z prostředí pro mikrobiologické vyšetření. Státní zdravotní dozor byl proveden celkem v 76 stravovacích zařízeních mateřských školek, v 80 zařízeních základních škol připravujících do 500 porcí obědů, v 74 zařízeních základních škol připravujících nad 500 porcí obědů, v 76 zařízeních středních škol a v 74 stravovacích zařízeních školního stravování s celodenním provozem. Z celkového počtu 380 kontrolovaných zařízení školní stravovací služby byly v 60 zařízeních zjištěny nedostatky. Nejvíce zjištěných

závad bylo nalezeno v stravovacích zařízeních základních škol připravujících do 500 porcí obědů, a to v 17 provoznách, následuje celodenní stravování s 16 závadami, dále mateřské školy se 14 závadami, střední školy se 13 závadami. Nejmenší počet závad byl indikován v zařízeních společného stravování základních škol připravujících nad 500 porcí obědů, a to 8 závad z počtu kontrolovaných zařízení této kategorie.

V převážné většině provozoven (337) byl dodržován plný HACCP, v omezené míře případů (41) byla dodržována správná praxe a pouze ve 2 případech ze všech kontrolovaných zařízení společného stravování vymezených kategorií byly dodržovány pouze nezbytné požadavky.

V pěti zařízeních školního stravování bylo odebráno celkem 78 stěrů pro mikrobiologické kvalitativní vyšetření (26x na koagulázo-pozitivní stafylokoky, 26x na *Listeria monocytogenes* a 26x na *Salmonella* spp.) a 10 vzorků pokrmů pro mikrobiologický rozbor v rozsahu: *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter* spp., *Salmonella* spp., koagulázo-pozitivní stafylokoky, *Bacillus cereus* a *Escherichia coli*. V žádném ze vzorků pokrmů nebo ze stěrů nebylo prokázáno překročení stanovených kritérií.

## Výkaz celkové výkonnosti

### Komentář

Počet úředních kontrol v zařízeních školního stravování zůstává na zhruba stejné úrovni (r. 2009 - 748 úředních kontrol v zařízeních školního stravování), ale počty se liší mezi jednotlivými kategoriemi, což souvisí s hodnocením míry rizika jednotlivých zařízení nebo kategorií zařízení. Pozornost při vykonávání státního zdravotního dozoru je soustředěna na zařízení s výrobou a přípravou pokrmů i vzhledem četnosti zjišťování hygienických závad v těchto zařízeních.

### Srovnání

Pokud jde o udělené sankce a další opatření, jejich počet se oproti r. 2009 (31 sankcí v celkové výši 20 300,- Kč) zvýšil a zvýšil se finanční postih připadající na jednu udělenou sankci.

### Vzdělávání

Každý pracovník odboru HDM Ústeckého kraje se zúčastnil nejméně dvou vzdělávacích akcí v roce 2010. Při výběru zaměření vzdělávacích akcí je kladen důraz na získání vědomostí v oborech HDM a HV a jejich následné využití při provádění státního zdravotního dozoru. Pracovníci odboru HDM Ústeckého kraje se zúčastnili konzultačních dnů oboru HDM pořádaných v prostorách SZÚ Praha (celkem 4 konzultační dny konané v roce 2010), konference ČAS zaměřené na problematiku HV, inovačního kurzu NCONZO Brno na téma „Aktuální problematika v HDM“, mezikrajského semináře HDM v Chodové Plané, konference „Výživa a zdraví Teplice“.

Dále v souvislosti s krajským úkolem „Cílené sledování nutriční úrovně školního stravování ve školských zařízeních poskytujících stravovací služby v Ústeckém kraji“ byly pracovnice proškoleny na čtyřech odborných seminářích, které byly zaměřeny jak na teoretickou část, tak i na část praktickou. Všichni pracovníci se zúčastnili pracovních porad odboru HDM (v roce 2010 – 3 porady), které jsou zaměřeny na aktuální problematiku oboru, součástí jsou i odborná sdělení.

### Komunikace s veřejností

#### 1. media a spolupráce s nimi

Mgr. Slavíková v průběhu roku 2010 účastnila vysílání Českého rozhlasu Sever na téma „Výživa prospěšná zdraví“, V minulém roce proběhlo 7 takto tematicky zaměřených pořadů. Pro odborný časopis „Hygiena“ vypracovala článek na téma „Screening nutriční úrovně školního stravování v České republice“ a také dva odborné články pro regionální týdeník Naše adresa.

MUDr. Gunarová poskytla 2x informace pro ČTK o ZA (počty ZA, počty kontrol, závady, sankce), dále poskytla informaci i.DNES o oknech užívaných ve školách s ohledem na objem přivádění čerstvého vzduchu do učeben, pro Ústecký deník dále poskytla informaci o podmínkách zřizování MŠ v ZŠ.

Ing. Tomková poskytla informace Deníku Mostecká o pískovištích.

## **2. semináře a přednášková činnost**

V průběhu roku 2010 byly uskutečněny tyto semináře:

- seminář pro lékárníky okresu Teplice na téma „Strava a psychická onemocnění“
- seminář pro pracovníky DORA Gastro Hygienické požadavky k zajištění bezpečnosti potravin a pokrmů při náhradním provozu v době rekonstrukce centrální vyvažovny Herkules
- seminář pro vedoucí pracovníky a kuchařky kuchyní mateřských škol okresu Most: „Vliv potravin na zdravý vývoj dětí. Alimentární infekční onemocnění a rizika nevhodné manipulace a technologie zpracování potravin. Aplikace předpisů k ochraně veřejného zdraví ve stravovacích provozech, problematika HACCP - aktualizace v závislosti na technologickém postupu, ověřování účinnosti systému, vnitřní audit, vnější audit. Výsledky SZD, vyšetření vzorků
- seminář pro SOŠ služeb Litvínov o požadavcích právních předpisů k ochraně veřejného zdraví a bezpečnosti potravin pro obor prodavač potravin a o požadavcích právních předpisů k ochraně veřejného zdraví - vyhl.č. 137/2004 Sb. v platném znění pro obor pracovních osobních služeb
- seminář pro ředitele základních škol – fyzikální a stavebně technické požadavky k ochraně veřejného zdraví ve školských zařízeních

V průběhu roku 2010 byly uskutečněny tyto přednášky:

- celkem 7 přednášek o zdravém životním stylu pro neziskovou organizaci Focus
- přednášky pro personál domovů pro seniory na téma „Správná výživa pro seniory, Malnutrice, Dietní systém“
- přednáška pro zdravotnické pracovníky a pěstounky Kojeneckého ústavu v Mostě - „Ochrana veřejného zdraví při péči o dítě, sanitární opatření, manipulace se stravou, prevence vzniku a šíření infekčních onemocnění“
- přednáška pro Střední školu gastronomie a služeb Most na téma „Vliv potravin na zdravotní stav člověka, Alimentární infekční onemocnění a rizika nevhodné manipulace a technologie zpracování potravin“
- přednáška pro studenty a vyučující SOŠ gastronomie a služeb Most na téma „Aspekty ochrany veřejného zdraví při výrobě, zpracování, distribuci a ostatních manipulacích s potravinami“ a „Vliv potravin na zdravotní stav člověka. Alimentární infekční onemocnění a rizika nevhodné manipulace a technologie zpracování potravin“

## **3. komunikace s veřejností**

Komunikace s odbornou veřejností v roce 2010:

- ve spolupráci s odborem školství Ústeckého krajského úřadu se pracovníci odboru HDM aktivně zúčastňují porad vedoucích školních jídelen, kde je projednávána aktuální problematika školního stravování (účast vedoucí odboru, Mgr. Slavíkové a vždy pracovníka z místně příslušného územního pracoviště), sdělení o aktuálních otázkách vyplývajících z vykonávání SZD v zařízeních, problematika aplikace předpisů k ochraně veřejného zdraví ve stravovacích provozech, SZD v oblasti dozoru nad bezpečností potravin při školním stravování, ovlivňování nutriční úrovně školního stravování a problematika HACCP
- pro pracovníky stravovacího provozu mléčné kuchyně a batolecí kuchyně Kojeneckého ústavu v Mostě bylo provedeno hygienické minimum
- pro pracovníky školských zařízení provedeno školení k zajištění bezpečnosti potravin a pokrmů dle předpisů Evropské unie ve stravovacích provozech pro děti a mládež, aktualizace a ověřování účinného fungování HACCP

- aktivní účast na Dnech zdraví pořádaných SZŠ Most k ochraně zdraví proti kouření a jeho negativním vlivu na zdraví člověka, včetně negativního vlivu kouření vodní dýmky.

### **Další sdělení**

V roce 2010 byl vyhlášen krajský úkol odboru HDM KHS Ústeckého kraje k provedení cíleného sledování nutriční úrovně školního stravování ve školských zařízeních poskytujících stravovací služby. Na každém územní pracovišti KHS Ústeckého kraje byl vybrán odborný pracovník a následně byly tyto pracovníci proškoleni na odborných seminářích (období od 1.7.2009 do 10.3.2010). Pracovníci dle sjednocené metodiky vyhodnotili minimálně 12 měsíčních jídelních lístků v období 1.4.2010 do 31.12.2010. Hodnocení bylo provedeno dle dokumentu „Doporučená pestrost“ a dále dle metodických návodů, které byly představeny vedoucím ŠJ na poradách ŠJ a odborným pracovníkům HDM na poradách odboru HDM. Hodnocení bylo prováděno písemnou formou a bylo předáváno vedoucím školních jídelen. V jídelních lístcích školských zařízeních byly sledovány parametry: pestrost celková, zařazení bezmasého zeleninového pokrm každý týden, zařazení ryb 2x za měsíc, zařazování luštěninových polévek, pomazánek a luštěnin, zařazování zeleniny a ovoce denně, zařazování tepelně upravené zeleniny, nepředimenzování jídelního lístku, sledování pitného režimu.

Mgr. Slavíková (vedoucí odd. HDM Teplice) úzce spolupracuje s HH ČR a jeho kanceláří v rámci činnosti Pracovní skupiny pro rozvoj školního stravování meziresortního charakteru. Pracovní skupina je poradním orgánem MŠMT v oblasti školního stravování. Dále spolupracuje v rámci pracovní skupiny při MZ na úkolu HH – nutriční monitoring ve školách a aktivně se účastní práce ve Správní radě Společnosti pro výživu.

MUDr. Simona Gunarová  
vedoucí odboru HDM Ústeckého kraje  
Krajská hygienická stanice Ústeckého kraje  
se sídlem v Ústí nad Labem