

Výroční zpráva 2011

KHS HDM Ústeckého kraje se sídlem v Ústí nad Labem

Tabulka č. 1 **Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů**

Kontrolované subjekty	2009	2010	2011
Provozovny školního stravování a stravování dětí	863	845	827

Tabulka č. 2 **Přehled počtu provedených kontrol**

Kontrolované subjekty	2009	2010	2011
Provozovny školního stravování a stravování dětí	749	766	702

Tabulka č. 3 **Plnění plánu minimální frekvence kontrol**

Typ zařízení	Zkontrolované provozovny abs. č. / %		
	2009	2010	2011
Školní jídelny	618	625	547/89%
Školní jídelny - vyvařovny	0	0	1/100%
Školní jídelny - výdejny	70	72	96/95%
Stravovací služby v zařízeních pro děti do 3 let věku	9	7	7/100%
Stravování na zotavovacích akcích – provozovny v režimu nařízení EU	10	9	4/67%
Školní kantýny, bufety	42	53	47/48%

Šetření na základě oznámení RASSF:

Na základě oznámení RASSF byla provedena dvě šetření:

- 1) STOVIT Babiččin džem jahodový
- 2) STOVIT Babiččin džem borůvkový.

Při šetření bylo zjištěno, že výše uvedené výrobky se na uvedených zařízeních již nevyskytovaly.

Šetření na základě podnětů:

V roce 2011 bylo podáno **9 podnětů** na zařízení školního stravování. Podněty se týkaly provozní hygieny zařízení, nedostatky v osobní hygieně, skladby podávaných pokrmů. Z tohoto počtu 1 podnět byl oprávněný a byl řešen uložením blokove pokuty. Jednalo se o nedostatky v provozní hygieně (křížení a možnost kontaminace hotového pokrmu).

Oproti r. 2008 a 2009 došlo k mírnému zvýšení podávání podnětů v zařízeních školního stravování, r. 2009 – 6 podnětů, r. 2010 – 8 podnětů. Oprávněnost podnětů byla v 5ti případech (r. 2009 – 2 podněty, v roce 2010 – 2 podněty, v roce 2011 – 1 podnět).

Podněty postoupené jiným orgánům – 0.

Tabulka č. 4 Odběr vzorků

		Školní stravování a stravování dětí
Celkový počet odebraných vzorků		16
Počet nevyhovujících vzorků		4
Zastoupení	mikrobiologicky	4
nevyhovujících vzorků	Chemicky	0
	Senzoricky	0

Komentář:

- odběr v rámci státního zdravotního dozoru, tzv. „běžný“ odběr - 15 vzorků
- Odebrané typy pokrmů – teplé, studené:
- 9 teplých pokrmů – 1 nevyhověl
(z toho 2 vzorky v zařízeních stravování do 3 let věku - vyhověly)
 - 6 studených pokrmů - 3 nevyhověly
- odběry pokrmů provedené v rámci plnění hlavního úkolu 2011 – „Laboratorní stanovení energetické hodnoty pokrmů školního stravování“ – počet odebraných vzorků, hodnocení: byl odebrán 1 směsný vzorek školního oběda:

Energetická dávka ve srovnání s určenou referenční hodnotou je nízká, poloviční.

Energetický trojpoměr hlavních živin není ve srovnání s určenou referenční hodnotou v mezích tolerance. Výrazně vyšší je obsah bílkovin, výrazně nižší obsah tuků.

Dávka bílkovin ve srovnání s určenou referenční hodnotou je vysoká.

Dávka tuků je ve srovnání s určenou referenční hodnotou velmi nízká.

Dávka sacharidů je ve srovnání s určenou referenční hodnotou nízká.

Dávka vlákniny je ve srovnání s určenou referenční hodnotou vyhovující.

Dávka NaCl je ve srovnání s určenou referenční hodnotou vyhovující.

Tabulka č. 5 **Přehled případů nedodržení požadavků právních předpisů**

Typ nedodržení	Porušené ustanovení	Počet kontrol, u kterých zjištěno nedodržení	
			2011
Postupy založ. na zásadách HACCP	čl. 5 nařízení (ES) č. 852/2004		28
Stavebně-technický stav provozovny	příloha II, kap. I nařízení (ES) č. 852/2004		86
Provozní hygiena	příloha II, kap. I nařízení (ES) č. 852/2004 § 49 vyhlášky č. 137/2004 Sb.		28
Podmínky skladování potravin	příloha II, kap. IX, nařízení (ES) č. 852/2004		20
Manipulace s potravinami	příloha II, kap. IX nařízení (ES) č. 852/2004		12
Osobní hygiena personálu	příloha II, kap. VIII nařízení (ES) č. 852/2004 § 50 vyhlášky č. 137/2004 Sb.		5

Tabulka č. 6 **Rozložení četnosti výskytu závad podle typu provozovny**

Typ podniku	2011 (%)
Školní stravování a stravování dětí	
Školní jídelny	25%
Stravovací služby v zařízeních pro děti do 3 let věku	14%
Stravování na zotavovacích akcích	18%
Školní kantýny, bufety	14%

Vysvětlivka - rozložení četnosti výskytu závad se počítá pro každý výše uvedený typ stravovací služby samostatně (x%), a to z celkového počtu provozoven každého typu uvedené stravovací služby (100%), tzn. dozorujeme-li 100 školních jídelen počítáme % závad z tohoto počtu, nikoliv z počtu všech stravovacích provozů (součet závad v tabulce není 100%)

Tabulka č. 7 **Přehled uložených opatření při porušení právních předpisů**

druh opatření	2011	
	počet	suma (Kč)
Školní stravování a stravování dětí		
bloková pokuta	29	25 100
správní řízení	3	5 000
celkem	32	30 100

Komentář k uloženým sankcím:

Ve školním stravování a stravování dětí bylo uloženo celkem 32 sankcí v celkové výši 30 100,- Kč. Z tohoto počtu bylo uděleno 29 blokových pokut ve výši 25 100,- Kč a 3 sankce ve formě správního řízení ve výši 5000,- Kč.

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.

Tabulka č. 8 **Druhy uložených opatření**

Typ opatření	2011
nařízení provedení sanitace	0
nařízení likvidace pokrmů	10
nařízení uzavření provozovny, pozastavení činnosti	0
pozastavení používání látek, surovin a polotovaru nebo potravin	0
zákaz používání nejakostní vody	0
zákaz používání surovin, polotovarů a potravin k výrobě pokrmů	0

1. Personální obsazení odboru – celkový počet zaměstnanců odboru: 16

počet VŠ z toho lékařů: 5 VŠ z toho 3 lékaři

počet SŠ: 11 AHS

V personálním obsazení nenastaly v roce 2011 změny.

2. Kontrolní činnost

Kontrolní plán činnosti (stravovací zařízení)

- **plnění:** kontrolní plán činnosti (školní stravování), zpracován dle jednotné metodiky na rok 2011, byl splněn a překročen

- priority stanovené MZ :

- školní jídelny – jídelny s expedicí – počet stanovených kontrol: 70, počet provedených kontrol 74
- stravovací služby v zařízeních do 3 let - počet stanovených kontrol: 7, počet provedených kontrol 7
- na základě pokynu hlavního hygienika bylo provedeno dotazníkové šetření zaměřené na monitoring nabídky stravování v základních školách. Toto šetření bylo provedeno ve všech okresech Ústeckého kraje ve vybraných základních školách. Za Ústecký kraj bylo celkem vyplněno 38 dotazníků. Vyplněné dotazníky byly 3.5.2011 zaslány na MZ k dalšímu zpracování.

- regionální úkoly:

Školní jídelny - počet stanovených kontrol 307, počet provedených kontrol 547 (počet objektů školních jídelen 615)

Nejčastěji zjišťované hygienické závady v provozovnách školního stravování: V rámci prováděného SZD byly nejčastěji zjišťovány stavebně technické závady (nevyhovující stav stěn kuchyně a ostatních provozních místností, poškozené povrchy pracovních ploch, netekla teplá voda u umyvadla na osobní hygienu, poškozený povrch podlah v kuchyni a v ostatních provozních místnostech), nedodržení podmínek při skladování potravin, nedodržení provozní hygieny a závady v manipulaci s potravinami - křížení činností.

V souvislosti s postupy založenými na zásadách HACCP bylo zjištěno 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).

Sledování nutriční úrovně školního stravování

Jídelníčky jsou pravidelně sledovány v rámci krajského úkolu. Sledování probíhá dle sjednocené metodiky ve školních jídelnách mateřských škol, základních škol a ostatních školských zařízeních (dětské domovy apod.). Za rok 2011 bylo zhodnoceno celkem 102 jídelních lístků. Hodnocení je v písemné formě zasíláno vedoucí školní jídelny spolu s případných doporučením.

Nutriční kvalita školního stravování je hodnocena dle doporučené pestrosti. Dle zkušeností je forma odborného metodického vedení školních jídelen velmi dobře vnímána. Jídelní lístky jsou upraveny dle doporučené pestrosti, která je sestavena podle právně závazného spotřebního koše. Výživové normy jsou dlouhodobě plněny, v současné době dochází k dalším pozitivním změnám jako je nabídka druhů mas, zařazování méně uzenin, zařazování více zeleniny a luštěnin v jídelničkách školských zařízení.

3. Preventivní hygienický dozor:

V oblasti školního stravování bylo celkem vydáno 78 stanovisek, z toho

- k projektové dokumentaci: 31 (z toho 1 nesouhlasné stanovisko)
- ke kolaudacím: 21 (z toho 1 nesouhlasné stanovisko)
- k zařazení do rejstříku školských zařízení a k navýšení kapacity strav. zařízení: 26

4. Metodické vedení realizované v rámci odboru, standardizace činnosti:

V roce 2011 byly na všech územních pracovištích (odd. HDM) provedeny dle jednotného metodického pokynu MZ ze dne 12.1.2010 metodické kontroly (celkem provedeno 6 metodických kontrol).

Dále jsou svolávány porady vedoucí odboru HDM Ústeckého kraje. V roce 2011 se uskutečnily 2 porady. Součástí porad jsou i odborná sdělení. Veškeré další informace jsou pracovníkům odboru HDM poskytovány formou emailů, případně intranetem.

5. Vzdělávání zaměstnanců odboru – přehled vzdělávacích akcí, počet proškolených zaměstnanců

Zaměstnanci odboru HDM se zúčastnili v roce 2011 14ti vzdělávacích akcí (Konference, semináře, konzultační dny na SZÚ v Praze, kurzy NCONZO Brno, Porady vedoucí odboru HDM jejichž součástí je vždy odborné sdělení. Vedoucí odboru HDM se pravidelně zúčastňuje Porad na MZ ČR.

6. Školící akce, přednášková činnost, konzultační činnost, výuková činnost, dny zdraví, media, atd.

- Aktivní účast na konferenci Školní stravování určené vedoucím školních jídelen Pardubice (24.5.- 26.5.2011)
- Aktivní účast na poradách ředitelů škol
- Aktivní účast na tiskové konferenci k vyhlášení dne proti obezitě
- Aktivní účast na konferenci Výživa a zdraví Teplice
- Aktivita Mgr. Slavíkové:
 - 3x seminář pro neziskovou organizaci Focus o zdravém životním stylu (únor, červen)
 - Aktivní sdělení na konferenci 3. LF UK – Výživa seniorů (22.6.2011)
 - Přednáška pro 3. ročníky ZŠ Hostomice v rámci Světového dne výživy (19.10.2011)
 - Příprava prezentace a aktivní účast na mezikrajském semináři v Chodové Plané
 - Přednáška pro studenty 4. a 5. ročníku LF MU Brno (11.11.2011)
 - Přednáška v rámci vzdělávací akce pro ředitele ZŠ a vedoucí ŠJ organizované Krajským úřadem Libereckého kraje (12.12.2011)
 - Přednáška pro studenty LF UK Praha (13.12.2011)
- Výuka hygieny, epidemiologie a mikrobiologie na SZŠ v Mostě – Ing. Tomková
- Pravidelná účast na tematickém vysílání Českého rozhlasu Sever - zařazena i problematika školního stravování, informace o zotavovacích akcích

- Aktivní vystoupení MUDr. Gunarové na TV Prima a Lyra (informace o Firemních mateřských školách a o nebezpečí pro děti (zejména alergie) z prostor, které nejsou řádně udržovány)
- Poskytnutí informací mediím (ČTK, Ústecký deník, Chomutovský deník) o zotavovacích akcích a problematice AZBESTU
- 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 MUDr. Gunarová, Mgr. Slavíková a vždy pracovník 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
- Přednášková činnost v zařízeních školního stravování (Ing. Tomková):
 - Střední škola gastronomie a služeb Most - Aspekty ochrany veřejného zdraví při výrobě, zpracování, distribuci a ostatních manipulacích s potravinami. Vliv potravin na zdravotní stav člověka. Alimentární infekční onemocnění a rizika nevhodné manipulace a technologie zpracování potravin.
 - školení pracovníků školských zařízení ke splnění požadavků zajištění bezpečnosti potravin a pokrmů dle předpisů Evropské unie ve stravovacích provozech pro děti a mládež, aktualizace a ověřování účinného fungování HACCP
 - semináře pro studenty a vyučující SOŠ služeb Litvínov – Hamr - 2x (požadavky právních předpisů k ochraně veřejného zdraví a bezpečnost potravin pro obor prodavač potravin, požadavky právních předpisů k ochraně veřejného zdraví a vyhlášky č. 137/2005 Sb. v platném znění pro obor pracovník osobních služeb)
 - přednáška pro pracovníky školního a ústavního stravování – HACCP
 - školení pro vedoucí a pracovníky stravovacích zařízení „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 a vnější audit. Výsledky SZD, vyšetření vzorků.“

8. Jiné

Aktivní účast ve Správní radě Společnosti pro výživu – Mgr. Slavíková

MUDr. Simona Gunarová
vedoucí odboru hygieny dětí a mladistvých
Krajská hygienická stanice Ústeckého kraje
se sídlem v Ústí nad Labem