

**Výroční zpráva oddělení hygieny dětí a mladistvých  
za rok 2012**

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

**Leden 2013**

## Výsledky státního zdravotního dozoru - stravovací služba

### KHS HDM Ústeckého kraje se sídlem v Ústí nad Labem

Tabulka č. 1 Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů

| Kontrolované subjekty                            | 2010 | 2011 | 2012 |
|--|------|------|------|
| Provozovny školního stravování a stravování dětí | 845  | 827  | 838  |

Tabulka č. 2 Přehled počtu provedených kontrol

| Kontrolované subjekty                            | 2010 | 2011 | 2012 |
|--|------|------|------|
| Provozovny školního stravování a stravování dětí | 766  | 702  | 650  |

Tabulka č. 3 Plnění plánu minimální frekvence kontrol

| Typ zařízení  | Zkontrolované provozovny<br>abs. č. / % |         |         |
|---|---|---------|---------|
|   | 2010                                    | 2011    | 2012    |
| Školní jídelny  | 625                                     | 547/89% | 515/84% |
| Školní jídelny - vyvařovny  | 0                                       | 1/100%  | 1/100%  |
| Školní jídelny - výdejny  | 72                                      | 96/95%  | 43/41%  |
| Stravovací služby v zařízeních pro děti do 3 let věku               | 7                                       | 7/100%  | 6/100%  |
| Stravování na zotavovacích akcích – provozovny v režimu nařízení EU | 9                                       | 4/67%   | 3/50%   |
| Školní kantýny, bufety  | 53                                      | 47/48%  | 82/83%  |

**Doplnit šetření na základě oznámení RASSF - co bylo šetřeno a s jakým výsledkem**

Na základě oznámení RASSF nebyla provedena žádná šetření.

## Doplnit šetření na základě podnětů - stručný popis, oprávněný, neoprávněný, podněty postoupené jiným orgánům

V roce 2012 bylo podáno **10 podnětů** na zařízení školního stravování. Podněty se týkaly provozní hygieny zařízení, nedostatky v osobní hygieně, skladby podávaných pokrmů. Z tohoto počtu 5 podnětů bylo oprávněných a byly řešeny uložením blokové pokuty. Jednalo se o nedostatky v provozní hygieně (křížení a možnost kontaminace hotového pokrmu).

Oproti roku 2011 došlo k mírnému zvýšení podávání podnětů v zařízeních školního stravování (2011 – 8 podnětů, oprávněnost podnětů byla v 5ti případech).

### Podněty postoupené jiným orgánům – 0.

Tabulka č. 4 Odběr vzorků

|   |                        | Školní stravování<br>a stravování dětí |
|---|------------------------|--|
| <b>Celkový počet odebraných vzorků</b>          |                        | 6                                      |
| <b>Počet nevyhovujících vzorků</b>              |                        | 0                                      |
| <b>Zastoupení<br/>nevyhovujících<br/>vzorků</b> | <b>mikrobiologicky</b> | 0                                      |
|   | <b>Chemicky</b>        | 0                                      |
|   | <b>Senzoricky</b>      | 0                                      |

### Komentář doplnit důvodem odběru:

- odběr v rámci státního zdravotního dozoru, tzv. „běžný“ odběr :

Za rok 2012 nebyly v rámci státního zdravotního dozoru odebrány žádné vzorky (nedostatek finančních prostředků). Velká část prostředků byla použita na odběr vzorků pro stanovení počtu minerálních a azbestových vláken v ovzduší škol a školských zařízení (plnění úkolu HH).

- odběr v souvislosti s výskytem epidemií - 6 vzorků (vejce) v souvislosti s výskytem Salmonely v MŠ.

Tabulka č. 5 Přehled případů nedodržení požadavků právních předpisů

| Typ nedodržení                            | Porušené ustanovení                          | Počet kontrol, u kterých zjištěno nedodržení |      |  |
|---|--|--|------|--|
|   |  | 2011   | 2012 |  |
| <b>Postupy založ. na zásadách HACCP</b>   | čl. 5 nařízení (ES) č. 852/2004              | 28   | 19   |  |
| <b>Stavebně-technický stav provozovny</b> | příloha II, kap. I nařízení (ES) č. 852/2004 | 86   | 75   |  |
| <b>Provozní hygiena</b>                   | příloha II, kap. I nařízení (ES) č. 852/2004 | 28   | 20   |  |

|                                     |  |    |    |  |
|-------------------------------------|--|----|----|--|
|                                     | § 49 vyhlášky č. 137/2004 Sb.  |    |    |  |
| <b>Podmínky skladování potravin</b> | příloha II, kap. IX, nařízení (ES) č. 852/2004                                   | 20 | 13 |  |
| <b>Manipulace s potravinami</b>     | příloha II, kap. IX nařízení (ES) č. 852/2004                                    | 12 | 7  |  |
| <b>Osobní hygiena personálu</b>     | příloha II, kap. VIII nařízení (ES) č. 852/2004<br>§ 50 vyhlášky č. 137/2004 Sb. | 5  | 3  |  |

Tabulka č. 6 Rozložení četnosti výskytu závad podle typu provozovny

| Typ podniku  |  | 2011(%) | 2012 (%) |
|--|--|---------|----------|
| <b>Školní stravování a stravování dětí</b>                   |  |         |          |
| <b>Školní jídelny</b>  |  | 25%     | 19%      |
| <b>Stravovací služby v zařízeních pro děti do 3 let věku</b> |  | 14%     | 0        |
| <b>Stravování na zotavovacích akcích</b>                     |  | 18%     | 0        |
| <b>Školní kantýny, bufety</b>                                |  | 14%     | 7,8%     |

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  |           | 2012  |           |    |        |
|--|-------|-----------|-------|-----------|----|--------|
|  | počet | suma (Kč) | počet | suma (Kč) |    |        |
| <b>Školní stravování a stravování dětí</b> |       |           |       |           |    |        |
| <b>bloková pokuta</b>                      |       |           | 29    | 25 100    | 27 | 10 700 |
| <b>správní řízení</b>                      |       |           | 3     | 5 000     | 4  | 11 000 |
| <b>celkem</b>                              |       |           | 32    | 30 100    | 31 | 21 700 |

### Doplňte krátký komentář k uloženým sankcím:

Ve školním stravování a stravování dětí bylo uloženo celkem 31 sankcí v celkové výši 21 700,- Kč. Z tohoto počtu bylo uděleno 27 blokových pokut ve výši 10 700,- Kč a 4 sankce ve formě správního řízení ve výši 11 000,- 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 | 2012 |
|---|------|------|
| nařízení provedení sanitace                                     | 0    | 0    |
| nařízení likvidace pokrmů                                       | 10   | 8    |
| nařízení uzavření provozovny, pozastavení činnosti              | 0    | 0    |
| pozastavení používání látek, surovin a polotovaru nebo potravin | 0    | 0    |
| zákaz používání nejakostní vody                                 | 0    | 0    |
| zákaz používání surovin, polotovarů a potravin k výrobě pokrmů  | 0    | 0    |

### Vybrané údaje o činnosti odboru HDM KHS v roce 2012 (Údaje zahrnují celou problematiku oboru HDM, nikoliv jen školní stravování)

#### 1. Personální obsazení odboru

- celkový počet zaměstnanců odboru: 17
- počet VŠ z toho lékařů: 7 VŠ z toho 3 lékaři
- počet SŠ: 13 AHS ( 1 AHS – Bc., 2 AHS – Mgr.)

Došlo k navýšení o 1 AHS na ÚP Chomutov (Mgr. Lucie Drvotová), na ÚP Most došlo k odchodu 1 AHS do starobního důchodu (Helena Kostečková) a k přesunu 1 AHS z odd. HV na odd. HDM (Mgr. Miroslava Pešková).

#### 2. Kontrolní činnost

##### Kontrolní plán činnosti (stravovací zařízení)

- **plnění:** kontrolní plán činnosti (školní stravování), zpracován dle jednotné metodiky na rok 2012, byl splněn a překročen

- priority stanovené MZ :

### **1) Školní jídelny - výdejny**

Počet stanovených kontrol: 26

Počet provedených kontrol 43

V rámci prováděného SZD byly nejčastěji zjišťovány stavebně technické závady (nevyhovující stav stěn výdejny kuchyně a ostatních provozních místností, poškozené povrchy pracovních ploch, poškozený povrch podlah a závady v provozní hygieně.

Za závady v provozní hygieně byla uložena 1x bloková pokuta v celkové výši 400,- Kč.

### **2) Školní jídelny – HACCP**

Počet stanovených kontrol: 124

Počet provedených kontrol: 353

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).

- regionální úkoly:

### **1) Cílená kontrola školních bufetů provozovaných externími subjekty:**

Plánovaný počet kontrol: 79

Počet provedených kontrol: 82

Zjištěné hygienické nedostatky v rozporu s platnou legislativou:

- ve třech případech se jednalo o zjištění prodeje potravin s prošlou lhůtou použitelnosti a současně ze strany prodávajícího personálu k porušení postupů na principu HACCP .

- v jednom případě došlo ke křížení čistých a nečistých činností a k porušení zásad osobní a provozní hygieny.

Na základě zjištění byla uložena personálu bloková pokuta ve výši 500,- Kč (§ 29 odst.1 písm. n) zák.č. 200/1990 Sb.) a opatřením dle § 84 odst.1 písm. u) zákona č. 258/2000 Sb. nařízena likvidace potravin s prošlou lhůtou použitelnosti, s ohledem na skutečnost, že tyto potraviny nejsou bezpečné dle čl. 14 Nařízení ES č. 178/2002.

### **2) Cílené sledování nutriční úrovně školního stravování:**

Plánovaný počet kontrol (zhodnocení jídelniček): 92

Počet provedených zhodnocení: 97

Jídelničky jsou pravidelně sledovány v rámci krajského úkolu. Za rok 2012 bylo podle sjednocené metodiky ve školních jídelnách mateřských škol a základních škol zhodnoceno celkem 97 jídelních lístků. Hodnocení je v písemné formě zasíláno vedení školní jídelny spolu s případným 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 různých druhů mas (drůbež, ryby, králík), snížení zařazování uzenin, zařazování více zeleniny a luštěnin v jídelničkách školských zařízení.

### **3) Kontrola splnění požadavků na tělovýchovná zařízení pro děti a mládež**

Počet plánovaných kontrol: 80

Počet provedených kontrol: 81

Nejčastěji zjišťované nedostatky:

- v zabezpečení stěn a těles topení - chybějící nebo poškozené kryty
- umělé osvětlení tělocvičen (zabezpečení svítidel proti rozbití - chybějící kryty)
- v hygienickém zázemí tělocvičny – nejsou realizovány šatny a sprchy oddělené dle pohlaví – naplánovány rekonstrukce s termínem 31.12.2013
- nezajištění teplé vody u umyvadel v umývárně
- v zajištění regulace denního osvětlení v tělocvičně
- v povrchu podlahy (poškozený povrch – není zajištěna snadná čistitelnost)
- v zajištění ovladatelnosti ventilačních otvorů z úrovně podlah
- v čistotě stěn a stropů (opadávající omítka )
- v zajištění vyhovujících mikroklimatických podmínek - nedostatky ve vytápění a odvětrání

Výše uvedené nedostatky byly uvedeny do protokolů ze státního zdravotního dozoru a byla požadována písemná zpráva. Ředitelé škol projednali nedostatky závažnějšího charakteru, které jsou finančně náročné se zřizovateli školy a na KHS byla podána zpráva s termíny odstranění. Nejčastěji byl stanoven termín do 31.12.2013 (výměna oken, zajištění hyg. zázemí u tělocvičny oddělené dle pohlaví, zajištění regulace denního osvětlení a zábrana oslnění).

Dle termínů uvedených v písemných zprávách jsou naplánovány následné kontroly se zaměřením na odstranění zjištěných nedostatků.

### **3. Nejčastěji zjišťované hygienické závady v provozovnách školního stravování**

- stavebně technický stav stravovacího zařízení
- provozní hygiena
- skladovací podmínky potravin
- křížení činnosti při přípravě pokrmů

### **4. Sledování nutriční úrovně školního stravování (prováděno ano nebo ne, pokud ano s jakým výsledkem - krátký souhrn výsledků).**

- prováděno pravidelně od roku 2010
- viz. regionální úkol č. 2) Cílené sledování nutriční úrovně školního stravování

### **5. Trend vývoje kvality školního stravování z hlediska výskytu hygienických závad a z hlediska nutričního plnění výživových norem (krátký komentář)**

- hygienické závady: nedostatky ve stavebně technickém stavu (opadávání malby nebo omítky ve skladu nebo hrubé přípravě zeleniny a brambor, vlhkost stěn v kuchyni – závady řešeny ve spolupráci s provozovatelem termínem odstranění závady. V rámci možností se postupně doplňuje nebo obměňuje technologie.

- provozovatelé vycházejí vstříc individuálním požadavkům rodičů na stravování dětí (vegetariánská a bezlepková strava, kterou si zajišťují rodiče) - usměrňováno dle pokynu hlavního hygienika
- trend vývoje kvality školního stravování z hlediska nutričního plnění výživových norem: nutriční úroveň školního stravování je sledována v rámci hodnocení pestrosti jídelního lístku – viz výše uvedeno, většina pracovníků školního stravování má zájem o nové trendy ve školním stravování a zlepšení kvality podávaného jídla, hodnocení pestrosti a naše doporučení jsou většinou pozitivně přijímána a je patrna snaha řídit se doporučeními pracovníků KHS  
Proto i v tomto roce budeme pokračovat v hodnocení pestrosti jídelniček – plnění krajského úkolu.  
Na rok 2013 stanovena jako krajská priorita – kontrola zajištění pitného režimu v mateřských školách (zaměření na hygienické podmínky zajištění pitného režimu a na druhy podávaných nápojů).

## 6. Preventivní hygienický dozor:

v uplynulém roce bylo vydáno celkem: 361 stanovisek  
počet stanovisek k projektové dokumentaci: 150  
počet stanovisek ke kolaudaci: 109  
počet stanovisek ostatních (zařazení do sítě, kapacita zařízení): 102  
počet nesouhlasných stanovisek z celkového počtu vydaných: 22

V oblasti školního stravování bylo celkem vydáno: 41 stanovisek  
- k projektové dokumentaci: 14 (z toho 4 nesouhlasná stanoviska)  
- ke kolaudacím: 8 (z toho 0 nesouhlasných stanovisek)  
- k zařazení do rejstříku školských zařízení a k navýšení kapacity strav. zřízení: 19

## 7. Metodické vedení realizované v rámci odboru, standardizace činnosti:

V roce 2012 byly na všech územních pracovištích KHS (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 2012 se uskutečnily 2 porady. Součástí porad jsou i odborná sdělení. Veškeré další informace jsou pracovníkům odboru HDM poskytovány formou emailů, případně intranetem.

## 8. Vzdělávání zaměstnanců odboru – přehled vzdělávacích akcí, počet proškolených zaměstnanců

| Přehled školících akcí za rok 2012 ve vztahu k problematice stravovací služby |                                |   |               |                              |
|---|--------------------------------|---|---------------|------------------------------|
| Název / téma vzdělávací akce  | Počet proškolených zaměstnanců | Přednášející / školitel                   | Datum konání) | Pořádající organizace        |
| Stravování dětí s bezlepkovou dietou  | 2                              | Mgr.Miroslava Slavíková                   | 3.2.2012      | Krajský úřad Ústeckého kraje |
| Krajská konference hromadného stravování                                      | 1                              | Mgr. Jana Petrová, Mgr. Sylva Štajnochová | 27.3.2012     | Portál Jídelny CZ            |



|   |    |   |                  |                       |
|---|----|---|------------------|-----------------------|
| Konzultační den HDM                       | 12 | MUDr. Trestrová, Ing. Petr Homola, AHS Ratajová, Ing. Ivana Fojtíková                 | 26.4.2012        | SZÚ Praha             |
| Konference o školním stravování Pardubice | 1  | MUDr. Tláškal, Bc. Strosserová  | 24.-26.5.2012    | Společnost pro výživu |
| Porada odborů HDM                         | 1  | MUDr. Trestrová, MUDr. Hrubý  | 26.6.2012        | MZ ČR Praha           |
| Porada odboru HDM Ústeckého kraje         | 17 | MUDr. Gunarová, JUDr. Wolfová, MUDr. Král   | 12.7.2012        | KHS Ústí n.L.         |
| Konference Výživa a zdraví Teplice        | 3  | Prof. Anděl, doc. Dostálová, doc. Dlouhý  | 18.9.-19.9.2012  | KHS, SHKM             |
| Konzultační den HDM                       | 9  | MUDr. Trestrová, MUDr. Niklová, MUDr. Zvadová   | 11.10.2012       | SZÚ Praha             |
| Seminář pro UP – školní stravování        | 12 | Mgr. Slavíková, AHS Vičková   | 1.11.2012        | KHS –UP Teplice       |
| Mezikrajský seminář HDM – Chodová Planá   | 8  | MUDr. Trestrová, MUDr. Hrubý, MUDr. Lukašíková, MUDr. Faierajzlová, Doc. MUDr. Dlouhý | 31.10.-1.11.2011 | KHS Plzeňského kraje  |
| Porada odboru HDM                         | 16 | MUDr. Gunarová, JUDr. Wolfová, MUDr. Král   | 22.11.2012       | KHS Ústeckého kraje   |

## 9. Školící akce pro zaměstnance školního stravování, přednášková činnost, konzultační činnost, výuková činnost, dny zdraví, atd.

- Aktivní účast na poradách ředitelů škol
- Aktivní účast na konferenci Výživa a zdraví Teplice 2012
- Pravidelná účast na tématickém vysílání Českého rozhlasu Sever - zařazena i problematika školního stravování
- 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 – v roce 2012 bylo proškoleny 370 osob
- Přednáška pro studenty LF UK o HACCP – Mgr. Slavíková
- Přednáška pro neziskovou organizaci Focus 3x - Mgr. Slavíková
- Přednášky pro ZŠ Dubí o bezpečnosti potravin 2x – Mgr. Slavíková
- Střední škola gastronomie a služeb Most - pro studenty a vyučující - Aspekty ochrany veřejného zdraví při výrobě, zpracování, distribuci a ostatních

manipulacích s potravinami. Aplikace předpisů k bezpečnosti potravin a ochraně veřejného zdraví (Ing. Tomková)

- Střední škola gastronomie a služeb Most - studenti a vyučující - Vliv potravin na zdravotní stav člověka. Alimentární infekční onemocnění a rizika nevhodné manipulace a technologie zpracování potravin. Požadavky legislativy (Ing. Tomková)
- Pedagogické centrum Most – pro pracovníky školních kuchyní - 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 (Ing. Tomková)
- Pedagogické centrum Most - pro provozovatele a zaměstnance kuchyní s výrobou pokrmů - Aspekty ochrany veřejného zdraví při výrobě, zpracování, distribuci a ostatních manipulacích s potravinami. Aplikace předpisů k bezpečnosti potravin a ochraně veřejného zdraví (Ing. Tomková)
- Střední odborná škola služeb Hamr - studenti a vyučující - Hygienické minimum pro prodavače a pracovníky služeb, vliv potravin a PBU na zdravotní stav člověka, infekční onemocnění a rizika nevhodné manipulace a technologie, požadavky legislativy (Ing. Tomková)
- poskytování konzultací a informací veřejnosti
- poskytování konzultací ostatním oddělením KHS
- poskytnutí informací ohledně azbestu na poradě Krajského úřadu Ústí nad Labem pro zástupce obcí II. a III. typu (MUDr. Gunarová)

#### **10. Problematická oblast dozorové činnosti Vašeho kraje - např. osvětlení ve školách atd.**

- denní osvětlení v zařízeních a provozovnách pro výchovu a vzdělávání (stínění vzrostlou vegetací)
- regulace denního osvětlení a zábrana oslnění v učebnách
- umělé osvětlení v zařízeních a provozovnách pro výchovu a vzdělávání (zejména osvětlení tabulí)
- stavebně technický stav v zařízení a provozovnách pro výchovu a vzdělávání a ve stravovacích zařízeních (stav oken, mikroklimatické podmínky, vnitřní prostředí budov)

#### **8. Jiné**

- zajištění studentské praxe na odboru HDM v srpnu 2012 – studentka Jihočeské university v Českých Budějovicích (MUDr. Gunarová)
- poskytování informací do médií (informace k problematice a měření azbestu ve školských zařízeních - ČTK, Litoměřický deník, Český rozhlas SEVER, TV LYRA - informace ke kontejnerovým mateřským školám)
- spolupráce s ostatními orgány veřejné správy (Krajský úřad, Magistráty měst, Obecní úřady, Stavební úřady, SVS)

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