



***Výroční zpráva odboru hygiena výživy***  
***za rok 2010***

***Krajská hygienická stanice***  
***Ústeckého kraje***  
***se sídlem v Ústí nad Labem***

***Leden 2011***

# Výsledky státního zdravotního dozoru za rok 2010 v Ústeckém kraji za odbor hygiena výživy

## 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 pracovníky Krajské hygienické stanice Ústeckého kraje provedeno celkem 3681 úředních kontrol v 2496 z celkového počtu 4291 zařízení poskytující stravovací služby s výjimkou školního stravování. Z tohoto počtu kontrol bylo nejvíce kontrol provedeno ve veřejném stravování otevřeného typu, celkem 1684 dále bylo provedeno 129 kontrol v zařízeních stravování zaměstnanců, 973 kontrol v zařízeních nevyrábějících pokrmy, 55 kontrol v zařízeních zdravotní a sociální péče. Zbytek kontrol se týká jiných typů zařízení stravovacích služeb, např. stánky, občerstvení při jednorázových akcích, a zařízení pro výrobu a uvádění potravin do oběhu.

Z hlediska typu kontroly byly vedle plánovaných kontrol (2167 – pokles o 11%) provedeny kontroly neplánované, kam spadají opakované kontroly prováděné s cílem ověření plnění nařízených opatření (511 – zvýšení o 20%), podněty spotřebitelů (112 – nárůst o 8%), kontroly konané na základě podezření na výskyt nebo s výskytem onemocnění z potravin (5 – nárůst o 150%). Další kontroly byly prováděny na základě oznámení ze systému RASFF, kdy bylo provedeno celkem 20 šetření, a úřední kontroly v rámci cílených kontrolních akcí vyhlášených hlavním hygienikem ČR.

Počet kontrol zaměřených na účinnost zákona č. 305/2009 Sb., o ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky v roce 2010 bylo provedeno 1312 (kontroly dodržování zákazu kouření, zajištění větrání, stavebního oddělení prostor.), současně bylo kontrolováno označení provozovny v souladu se zákonem č. 379/2005 Sb. v počtu 541.

### Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů

Kontrolované subjekty	2008	2009	2010
Provozovny veřejného stravování		4150	4291

### Přehled počtu provedených kontrol

Kontrolované subjekty	2008	2009	2010
Provozovny veřejného stravování		3714	3656

### Plnění plánu minimální frekvence kontrol

Typ zařízení	Plánovaná roční frekvence (%)	Zkontrolované provozovny (%)		
		2008	2009	2010
<b>Zařízení s výrobou pokrmů</b>				
Stravování veřejné (otevřené)	50		63	61
Stravování závodní (uzavřené)	100		75	70
Bez konzumace (rozvoz apod.)	50		128	62
Stánky pevné	100		69	52
<b>Zařízení bez výroby pokrmů</b>				
Otevřené	podle potřeby		43	46
Uzavřené	podle potřeby		65	70
<b>Stravování pro zdravotnická zařízení a sociální služby</b>				
Nemocnice, zdravotnická zařízení, lázně	100		69	91
Ústavy sociální péče	100		83	84
Domovy důchodců, penziony pro důchodce	100		81	76
Pečovatelská služba, charita, ostatní sociální služby	100		107	79
<b>Prodejny potravin s občerstvením</b>				
Otevřené	50		76	94
Uzavřené	50		57	57
<b>Výrobní potravin</b>				
Cukrářské výroby	podle potřeby		100	400

### **Šetření na základě podnětů**

V roce 2010 bylo šetřeno v rámci Ústeckého kraje celkem 117 podnětů, týkajících se zejména čistoty zařízení, nevyhovující kvality pokrmů, hygieny prodeje, zdravotních obtíží po požití pokrmů, hluku a zápachu z provozoven, oprávněných bylo 48, předáno k vyřízení kompetentním orgánům bylo 9 (KVS, ČOI, SZPI, Stavební úřad)

Na základě podnětů bylo provedeno 112 kontrol ve 108 provozovnách, bylo uloženo 55 sankcí v celkové výši 66 500,- Kč a uloženo 21 opatření (likvidace surovin a pokrmů).

### **Dozor nad nedodržením zákazu kouření**

V roce 2010 bylo provedeno 1312 kontrol v 1103 provozovnách, nedostatky v dodržování zákazu kouření, zajištění větrání a stavebního oddělení prostor ke kouření byly zjištěny v 17 případech, nedostatky v označení provozovny v souladu se zákonem č. 379/2005 Sb. byly zjištěny v 18 provozovnách.

## Odběr vzorků

U vzorků pokrmů a potravin určených k přímé spotřebě a 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 pouze v rámci státního zdravotního dozoru, tzv. „běžný“ odběr a odběry v rámci úkolů HH ČR.

### Odběr vzorků

		Provozovny veřejného stravování s výjimkou školního stravování	
Celkový počet odebraných vzorků		168	
Počet nevyhovujících vzorků		26	
Zastoupení nevyhovujících vzorků	mikrobiologicky	25	
	chemicky	1	
	senzoricky	0	

Počet odebraných vzorků v roce 2010 je srovnatelný s rokem předchozím (169 vzorků), rovněž tak počet vzorků nevyhovujících (24).

Mezi nejčastěji odebírané komodity patřily zmrzlina - 62 vzorků (34 % nevyhovělo), teplé pokrmy – 45 vzorků (2 % nevyhovělo), studené pokrmy – 21 vzorků (4,8 % nevyhovělo), pitná voda studená – 6 vzorků (50 % nevyhovělo). Dále bylo odebráno 14 vzorků chlazených pokrmů, 14 mražených pokrmů a 6 vzorků teplé vody (vše vyhovělo).

Mezi nejčastější příčinou nevyhovujícího hodnocení byla přítomnost bakterií čeledi Enterobacteriaceae – 85 % vzorků. Dále byly vyšetřovány: Bacillus cereus, Salmonella, Escherichia coli, Campylobacter, Saphylococcus aureus a Listeria Monocytogenes.

## Celkové dodržování legislativy 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:

Přehled případů nedodržení požadavků právních předpisů

Typ nedodržení	Porušené ustanovení	Počet kontrol, u kterých zjištěno nedodržení		
		2008	2009	2010
Postupy na zásadách HACCP	čl. 5 nařízení (ES) č. 852/2004		632	499
Stavebně-technický stav provozovny	příloha II, kap. I nařízení (ES) č. 852/2004		518	478
Provozní hygiena	příloha II, kap. I nařízení (ES) č. 852/2004 § 49 vyhlášky č. 137/2004 Sb.		524	497
Podmínky skladování potravin	příloha II, kap. IX, nařízení (ES) č. 852/2004		313	254
Manipulace s potravinami	příloha II, kap. IX nařízení (ES) č. 852/2004		288	256
Osobní hygiena personálu	příloha II, kap VIII nařízení (ES) č. 852/2004 § 50 vyhlášky č. 137/2004 Sb.		187	107

Rozložení četnosti výskytu závad podle typu provozovny

Typ podniku	2008 (%)	2009 (%)	2010 (%)
<b>Zařízení s výrobou pokrmů</b>			
Stravování veřejné (otevřené)		56	51
Stravování závodní (uzavřené)		38	36
Bez konzumace (rozvoz apod.)		56	24
Stánky pevné		44	43
<b>Zařízení bez výroby pokrmů</b>			
Otevřeného typu		44	38
Uzavřeného typu		34	27
<b>Stravování pro zdravotnická zařízení a sociální služby</b>			
Nemocnice, zdravotnická zařízení, lázně		63	43
Ústavy sociální péče		27	19

Domovy důchodců, penzióny pro důchodce		26	12
Pečovateľská služba, charita, ostatní sociální služby		38	18
<b>Prodejny potravin s občerstvením</b>			
Otevřeného typu		33	29
Uzavřeného typu		17	18
<b>Výrobný potravin</b>			
Cukrářské výrobný		0	25
Výrobný salátů, lahůdek a baget		0	50
Poznámka: Zbytek do 100 % tvoří prodejní pulty, mobilní stánky, výrobný, apod.			

## **Analýza případů nedodržování**

### **Výskyt případů nedodržování**

V souvislosti s postupy založenými na zásadách HACCP bylo nalézáno nejvíce nedostatků, především nedostatečná dokumentace a záznamy. Tímto nedostatkem trpí především menší provozovny, které mají problémy se zaváděním postupů HACCP. Jak vyplývá z tabulky č. 6, počet závad zjištěných u postupů HACCP ve srovnání s předchozím rokem vzrostl, což lze ale přičíst nárůstu počtu nově registrovaných zařízení veřejného stravování a dále i poměrně časté výměně pracovníků v zařízeních veřejného stravování a jejich nedostatečnému proškolení. Je nutné zdůraznit, že většinou provozoven v dozorové kompetenci orgánů ochrany veřejného zdraví stačí ke splnění článku 5 nařízení (ES) č. 852/2004 zavedení nezbytných požadavků, nebo uplatnění příručky správné praxe, která je volně k dispozici na internetu a je šířena profesními svazy.

Na druhé straně ale postupně klesá počet závad zjišťovaných při skladování potravin, dochází ke zlepšení u ukazatele osobní hygiena personálu a provozní hygiena.

### **Povaha rizika vyplývajícího z nedodržování**

Většina zjištěných nedodržování 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, nebo je nařízeno přerušování činnosti do doby odstranění závad – na základě zhodnocení rizika podle velikosti a typu provozovny, druhu pokrmů a cílové skupiny spotřebitelů).

### **Základní příčiny případů nedodržování**

Zjišťované závady obvykle souvisí s nízkou úrovní znalostí personálu, pokud jde o hygienickou manipulaci s potravinami, který se ve stravovacích službách vyznačuje častou fluktuací. Tato situace se týká opět zejména menších provozoven, které mívají větší problémy s orientací v právních předpisech týkajících se bezpečnosti potravin než velké provozovny typu nemocnic nebo stravování zaměstnanců.

## Opatření k zajištění efektivnosti

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

V roce 2010 bylo uloženo celkem 686 sankcí ve výši 901 400,- Kč. Z tohoto počtu bylo 549 sankcí ve výši 539 900,- Kč uloženo na místě ve formě blokových pokut, 137 sankcí ve správním řízení ve výši 361 500,- Kč.

#### 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			560	561 200,-	549	539 900,-
Správní řízení			198	420 500,-	137	361 500,-
Celkem			758	981 700,-	686	901 400,-

Ve srovnání s rokem 2009 tedy byla uložena v přepočtu na jednu sankci vyšší pokuta. Došlo k poklesu počtu sankcí ukládaných ve správním řízení, a ubylo blokových pokut ukládaných přímo v provozovně.

Nejčastěji byly sankce ukládány v souvislosti s nedodržováním provozní hygieny, nedodržováním skladovacích podmínek potravin, nedostatky v zavedení a dodržování postupů založených na zásadách HACCP, stavebně-technickým stavem provozovny, křížením činností, nedodržováním 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 a osobní hygienou personálu.

#### Druhy uložených opatření

Typ opatření	2008	2009	2010
nařízení provedení sanitace		0	3
nařízení likvidace pokrmů		184	166
nařízení uzavření provozovny, pozastavení činnosti		4	5
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

## **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.

### **Cílené kontrolní akce vyhlášené hlavním hygienikem**

V roce 2010 byly vyhlášeny tyto akce:

#### **1. Cílený SZD zaměřený na sledování zdravotní nezávadnosti pokrmů a výrobků z drůbežního masa v zařízeních poskytujících stravovací služby s cílem posoudit účinnost postupů založených na principech HACCP.**

V rámci plnění úkolu byl v Ústeckém kraji proveden v termínu od 6.4.2010 do 21.4.2010 cílený dozor ve 22 zařízeních poskytujících stravovací služby. Z tohoto celkového počtu kontrolovaných zařízení bylo provedeno 16 kontrol v provozovnách veřejného stravování, 3 kontroly v prodejnách s občerstvením, 1 kontrola v provozovně s výrobou teplých pokrmů bez konzumace v místě výroby, 1 kontrola ve stánku mobilním s výrobou grilovaných kuřat, 1 kontrola ve stánku pevném s výrobou pokrmů orientální kuchyně.

V rámci cíleného státního zdravotního dozoru bylo v 7 provozovnách odebráno 7 vzorků teplých pokrmů z drůbežního masa (4x grilované kuře, 2x kuřecí gyros, 1x kuřecí špalíček), k mikrobiologickému vyšetření přítomnosti patogenních mikrobů *Salmonella* sp., *Campylobacter jejuni* a *Listeria monocytogenes*, s cílem ověřit účinnost postupů založených na zásadách HACCP. Laboratorním vyšetřením, které provedl Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem, nebyla přítomnost uvedených patogenních mikrobů v žádném z kontrolovaných vzorků pokrmů zjištěna.

Na základě těchto výsledků lze vyvodit, že pokrmy vyšetřené v rámci cíleného státního zdravotního dozoru vyhověly požadavkům Nařízení ES č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny.

#### **2. Cílený SZD zaměřený na sledování zdravotní nezávadnosti pokrmů a výrobků z rybího masa a mořských plodů v zařízeních poskytujících stravovací služby s cílem posoudit účinnost postupů založených na principech HACCP.**

V rámci úkolu HH ČR bylo provedeno v Ústeckém kraji 21 kontrol v 21 provozovnách, odebráno bylo 7 vzorků, všechny s vyhovujícím laboratorním výsledkem.

#### **3. Cílený SZD zaměřený na kontrolu dodržování požadavků právních předpisů včetně povinnosti zavedení postupů založených na principu HACCP v zařízeních poskytujících stravovací služby typu rychlého občerstvení. V indikovaných případech provést odběr pokrmů, případně stěrů z prostředí pro mikrobiologické vyšetření**

V termínu od 16.8.2010 do 17.9.2010 provedli pracovníci oboru hygiena výživy Krajské hygienické stanice Ústeckého kraje cílený státní zdravotní dozor ve 35 zařízeních poskytujících stravovací služby typu rychlého občerstvení. zaměřený na dodržování požadavků právních předpisů včetně povinnosti zavedení postupů založených na zásadách HACCP v zařízeních poskytujících stravovací služby typu rychlé občerstvení.

V 5 provozovnách byl ke kontrole účinnosti zavedeného postupu na principu HACCP proveden odběr vzorků k mikrobiologickému vyšetření. V žádném z odebraných vzorků nebyla zjištěna kontaminace patogenními mikroby r. *Salmonella*, *Campylobacter*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, ani přítomnost indikátorových mikroorganismů r. *Enterobacteriaceae*.



Závady při plnění požadavků právních předpisů byly zjištěny v 17 z 35 kontrolovaných provozoven, jednalo se o závady, za něž byla uložena pokuta na místě. Celkem bylo uloženo 10 pokut v celkové výši 11000 Kč.

#### 4. Cílený státní zdravotní dozor zaměřený na odběr vzorků pokrmů s pravděpodobným výskytem akrylamidu.

V průběhu listopadu 2010 byl hlavním hygienikem České republiky vyhlášen cílený státní zdravotní dozor zaměřený na odběr vzorků pokrmů s pravděpodobným výskytem akrylamidu. Jednalo se o první etapu provedení cíleného SZD s daným zaměřením, jehož realizace je plánována na období podzim 2010 – jaro 2012. Rozsah cíleného SZD byl stanoven tak, aby pracovníci každé ze 4 KHS zapojených do první fáze tohoto SZD odebrali 4 vzorky pokrmů s pravděpodobným výskytem akrylamidu, z toho 1 vzorek smažených hranolků, 2 vzorky bramboráků a 1 vzorek perníku. V jednotlivých vzorcích bylo po odběru laboratorně stanovováno množství akrylamidu, které se u jednotlivých typů pokrmů pohybovalo v následujících rozmezích:

smažené hranolky:	463 až 741 µg/kg,	průměr 593 µg/kg
bramboráky:	148 až 1160 µg/kg,	průměr 491 µg/kg
perník:	7 až 88 µg/kg,	průměr 47 µg/kg.

## Krajský úkol HV 2010 KHS Ústeckého kraje:

### **Cílený SZD ve výdejnách teplých pokrmů – prosinec 2010**

Byl proveden státní zdravotní dozor zaměřený na kontrolu dodržování požadavků platné legislativy a k ověření účinnosti postupů založených na principu HACCP, zavedených k zajištění zdravotní nezávadnosti finálních produktů v zařízeních poskytující stravovací služby ve výdejnách teplých pokrmů.

Plnění úkolu bylo stanoveno od 1.12.2010 do 20.12.2010 a následné kontroly odstranění závad měly být ukončeny do 30 dnů od kontroly, při níž byly závady shledány.

Každý pracovník oddělení hygieny výživy na každém územním pracovišti KHS vč. sídla KHS provedl samostatně 1 kontrolu v provozovně typu výdejna teplých pokrmů, včetně fotodokumentace.

### **Přehled kontrol provedených v rámci krajského úkolu 2010 – cílený SZD - výdejny teplých pokrmů**

	Zkontrolované provozovny	Kontroly celkem	Kontroly následné	Subjekty	Závady a parametry	Opatření	Počet sankcí	Výše sankcí [Kč]
CZ0421 - Děčín	4	4	0	4	65	0	0	0
CZ0422 - Chomutov	2	2	0	2	41	0	0	0
CZ0423 - Litoměřice	3	3	0	2	57	0	0	0
CZ0424 - Louny	4	8	4	3	82	0	4	2000
CZ0425 - Most	5	5	0	5	78	0	0	0
CZ0426 - Teplice	4	5	1	3	76	0	0	0
CZ0427 - Ústí nad Labem	4	5	1	4	95	0	0	0
Celkem	26	32	6	23	494	0	4	2000

V 54% kontrolovaných výdejen Ústeckého kraje bylo zjištěno porušení kontrolovaných parametrů (stavebně technický stav, skladování, doklady o původu potravin, uvádění pokrmů do oběhu, zavedení a dodržování postupů HACCP, proškolení osob činných ve stravovacích službách).

V 6 výdejnách byla provedena opakovaná kontrola. Za zjištěné závady byly uloženy 4 pokuty v celkové výši 2000 Kč. Jedna z výdejen v průběhu plnění úkolu ukončila činnost (Lihovar Ústí n.L.).

Z výše uvedených výsledků vyplývá, že povinnosti k zajištění bezpečnosti potravin a k ochraně zdraví neplní, ať již z nedbalosti, či neznalosti, více než polovina zařízení tohoto typu stravovací služby a ve velké míře jsou závady způsobeny nekázní a nedbalým přístupem zaměstnanců.

### **Výkaz celkové výkonnosti**

Počet úředních kontrol v zařízeních veřejného stravování zůstává v posledních třech letech na zhruba stejné úrovni, ale počty se liší mezi jednotlivými kategoriemi, což souvisí s hodnocením míry rizika jednotlivých zařízení nebo kategorií zařízení.

Pokud jde o udělené sankce a další opatření, jejich počet se sice snížil, ale zvýšil se finanční postih připadající na jednu udělenou sankci. V roce 2009 bylo uloženo celkem 758 pokut v celkové výši 981 700,- Kč (průměr 1295, Kč); v roce 2010 bylo v rámci kraje uloženo 686 pokut ve výši 901 400,- Kč (průměr 1 313,- Kč).

## **Komunikace s veřejností**

V rámci Ústeckého kraje bylo poskytnuto celkem 415 informací, týkajících se projednání problematiky plnění požadavků nařízení ES 852/2004 a 178/2002 s řadou provozovatelů a investorů v rámci otázek vyplývajících z preventivního i běžného dozoru i otázek kladených veřejností

### **Podněty**

V roce 2010 bylo šetřeno v rámci Ústeckého kraje celkem 117 podnětů, týkajících se zejména čistoty zařízení, nevyhovující kvality pokrmů, hygieny prodeje, zdravotních obtíží po požití pokrmů, hluku a zápachu z provozoven, oprávněných bylo 48, předáno k vyřízení kompetentním orgánům bylo 9 (KVS, ČOI, SZPI, Stavební úřad)

Na základě podnětů bylo provedeno 112 kontrol ve 108 provozovnách, bylo uloženo 55 sankcí v celkové výši 66 500,- Kč a uloženo 21 opatření (likvidace surovin a pokrmů)

### **Další**

Během roku probíhala aktivní spolupráce s ostatními orgány státní správy, zejména se SZPI, KVS, ČOI a Cizineckou policií (1x společná schůzka se zástupci SZPI a KVS, konzultace po telefonu podle potřeby). 2x ročně jsou SZPI předávány informace o nově zkolaudovaných provozních jednotkách, které jsou v její kompetenci, průběžně rovněž probíhá aktualizace provozoven (změny v užívání, ukončení a zahájení provozu).

V průběhu roku byly prováděny i společné kontroly v rámci SZD ve spolupráci s ČOI, PČR, Městskou a obecní policií a ÚOOZ.

Ve spolupráci s KVS byly prováděny kolaudace, konzultace a posuzování projektových dokumentací týkajících se společné tematiky, probíhalo rovněž předávání aktuálních informací týkajících se živočišných produktů a provozoven tyto produkty zpracovávajících.

Se SZPI probíhala zejména spolupráce při šetření stížností na potraviny spadající do kompetence SZPI - přebírání – sepsání podnětu popř. přijmutí vzorku nevyhovující potraviny od spotřebitele v místě územního pracoviště KHS a následné předání SZPI tak, aby se stěžovatelům vyšlo vstříc a zamezilo jejich zatěžování cestováním.

MUDr. Simona Gunarová v.r.  
vedoucí odboru hygieny výživy a PBU  
Krajské hygienické stanice Ústeckého kraje