

Výroční zpráva za rok 2011 Ústecký kraj

Odbor hygieny výživy - oblast bezpečnosti potravin a pokrmů

1. Charakteristika odboru

Hlavní náplní činnosti je provádění státního zdravotního dozoru v potravinářských zařízeních, především v zařízeních společného stravování. Ostatní potravinářské provozovny – výroby potravin, prodejny potravin a sklady, které dle platných právních předpisů spadají do dozoru SZPI či SVS, jsou dozorovány OOVZ pouze podle potřeby nebo v souvislosti s podezřením na alimentárním onemocnění. Dále je prováděn preventivní dozor – posuzování projektových dokumentací, kolaudace objektů, rovněž se řeší podněty a poskytují se informace na žádost veřejnosti.

2. Personální situace na odboru hygieny výživy

– 28 pracovníků, z toho 8 VŠ (1 vedoucí odboru), 20 SZP; úvazky jsou u vedoucích pracovníků - 8, u SZP - 19,56 (zkrácený úvazek na ÚP Teplice u 2 pracovníc)

3. Kontrolní činnosti odboru

3.1. kontrolní plány – kontrolní plán byl splněn, překročen

3.2. běžný hygienický dozor HV

- v rámci SZD provedeno celkem 3404 kontrol, 2493 plánovaných, 108 kontrol specifických – převážně k odběru vzorků či v rámci okresních priorit, opakované kontroly 522 - prováděny v případě, že závady nebyly odstraněny již v průběhu kontroly či byly předloženy požadované doklady dodatečně, další kontroly jsou prováděny na základě podnětů a na pokyn HH v rámci plnění úkolů HH;
- nejčastější závady: porušení zásad provozní hygieny, křížení činností při manipulaci s masem, nedodržení postupů na principu HACCP - riziko sekundární kontaminace potravin a pokrmů, dále pak nevhodné skladování – riziko mikrobiálních a smyslových změn, stavebně technické závady – riziko nevhodné manipulace s potravinami a pokrmy, křížení činností atp.

3.4. vzorky HV

- V rámci Ústeckého kraje bylo odebráno 180 vzorků, z toho nevyhovělo 41 po stránce mikrobiologické – převážným důvodem byla sekundární kontaminace potravin a pokrmů při nevhodné manipulaci a nedodržení postupů na principu HACCP,

2 vzorky nevyhověly po stránce chemické a 1 vzorek nevyhověl po stránce senzorické (13 vzorků pitné vody – 2 vzorky nevyhověly; 35 teplých pokrmů – 6 nevyhovělo; 3 nápoje – 1 nevyhověl; 89 vzorků zmrzlin – 23 nevyhovělo; 18 vzorků zchlazených pokrmů – 6 nevyhovělo, 13 vzorků studených pokrmů – vyhověly; 6 vzorků mražených pokrmů – 3 nevyhověly požadavkům předpisů).

3.6. šetření v rámci systému RASFF (včetně nebezpečných výrobků):

- V rámci Ústeckého kraje bylo provedeno 19 šetření v rámci RASFF.
- RASFF 2010.1770, 2010.1771 – vysoký obsah hliníku v instantních nudlích – provedeno 6 kontrol, výrobek nebyl ve stravovacích službách nalezen.
- RASFF 2010.1771 – vepřové maso s dioxiny – provedeno 9 kontrol, ve třech provozovnách bylo toto maso nalezeno – 114 porcí hotového pokrmu bylo vyřazeno z oběhu a 46,626 kg masa bylo vráceno dodavateli.
- RASFF 2010.1329 – filety z aljašské tresky – výrobky nebyly v provozovnách stravovacích služeb nalezeny – provedeny byly 4 kontroly.

3.7. šetření v rámci systému RAPEX (včetně nebezpečných výrobků) – odd. HV neprováděno

3.8. cílené úkoly HH ČR – HV – úkoly HH ČR plněny v požadovaném rozsahu

- Pokyn HH ČR – provedení SZD – Cílený SZD, zaměřený na kontrolu dodržování požadavků právních předpisů v zařízeních poskytující stravovací služby typu **Asijských restaurací**. Bylo provedeno celkem 37 kontrol, ve všech provozovnách byly doloženy nabývací doklady o původu masa (převažuje kuřecí maso), nebyly shledány závady ve sledovatelnosti. Ve všech provozovnách byly doloženy doklady o původu surovin, používaných při přípravě pokrmů, nebyly používány suroviny neznámého původu, ani se v provozovnách nevyskytovala naklíčená semena. Závady byly zjišťovány v osobní hygieně zaměstnanců, v provozní hygieně, ve skladování potravin, v zavádění systému HACCP, v křížení činností a v manipulaci s potravinami. Za zjištěné závady bylo uloženo 6 sankcí v celkové výši 5 500,- Kč, 2x byla nařízena likvidace potravin (prošlá doba použitelnosti a zamražení hotových pokrmů bez označení)
- Pokyn HH ČR – provedení SZD – Cílený SZD zaměřený na kontrolu dodržování právních předpisů při přípravě, podávání pokrmů z masa ulovené volně žijící zvěře. Bylo provedeno 21 kontrol. V rámci tohoto úkolu bylo uloženo celkem 8 000,- Kč za nedostatky, zjištěné v manipulaci, křížení činností, dodatečném zamražení masa a surovin, chybějící doklady k uloženému masu.

- Pokyn HH ČR – provedení SZD – Cílený SZD zaměřený na ověření úrovně zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů a výrobků z **rybího masa a mořských plodů** v zařízeních poskytujících stravovací služby s důrazem na zjištění obsahu histaminu.

Bylo celkem provedeno 21 kontrol, odebráno 7 vzorků pro stanovení histaminu. V rámci SZD byl ověřen původ surovin včetně ověření, zda nejsou nabízeny suroviny původem z Japonska. Cílený SZD byl proveden podle dokumentu „Standardní pracovní postup pro provádění SZD ve stravovacích službách pro zaměstnance KHS ze dne 15.6.2010“. Všechny 7 odebraných vzorků vyhovělo požadavkům legislativy. V žádné z dozorovaných provozoven nebyly zjištěny suroviny a výrobky z Japonska. Všechny provozovny mají zpracovány postupy na principu HACCP. Závady byly zjišťovány v provozní hygieně, ve skladování potravin a ve značení. Za zjištěné nedostatky bylo uloženo 5 sankcí v celkové výši 6 500,- Kč, 2x byla nařízena likvidace potravin (zamražení hotových pokrmů bez označení).

3.10. regionální cílené úkoly HV

- V rámci Ústeckého kraje byl proveden cílený úkol zaměřený na **bezpečnost zmrzlin** podávaných v rámci stravovacích služeb. Bylo odebráno celkem 59 vzorků zmrzlin, z toho 15 vzorků mikrobiologicky nevyhovělo.
- Krom tohoto úkolu byl proveden cílený úkol na ÚP Most, na kontrolu bezpečnosti a odběr vzorků **příloh v zařízeních ústavní péče a domovů pro seniory**, dále kontrola bezpečnosti a odběr vzorků **grilovaných mas a masných specialit** na úsecích teplého občerstvení v hypermarketech.

3.12. šetření podnětů

– na KHS doručeno **134** podnětů, 8 z důvodů podezření či výskytu alimentárního onemocnění (podněty se týkaly kvality podávaných pokrmů a nápojů, výskytu a přítomnosti hmyzu a hlodavců v provozovně, únik hluku a pachu z provozoven, přítomnost cizího předmětu v hotovém výrobku, provozní hygieny, stavebně technických nedostatků, kouření v provozovně); 55 podnětů bylo vyhodnoceno jako oprávněné, 65 podnětů jako neprokázaných

17 podnětů bylo v rámci kompetencí předáno jiným kontrolním orgánům (KVS, ČOI, SZPI a stavebnímu úřadu).

3.13 preventivní hygienický dozor

– vydáno **685** stanovisek, z toho 416 stanovisek k projektovým dokumentacím, 69 nesouhlasných, ke kolaudacím a k užívání provozoven vydáno 269 stanovisek, z toho 21 nesouhlasných

Konzultací k PD pro jiná oddělení KHS – 45

Dále bylo provedeno 569 jiných místních šetření, projednání PD atd.

3.14 mimořádné akce

- prováděna šetření ve spolupráci s orgány veterinární správy, SZPI, cizinecké policie a ve spolupráci s PČR v problematických provozovnách a zejména v lokalitách se sociálně vyloučenými komunitami
- během roku probíhala konzultační jednání s pracovníky ČOI (5x), SVS (7x), SZPI (4x)
- dne 4.4.2011 proběhla společná schůzka zástupců SVS, SZPI a KHS – řešena aktuální problematika (např. farmářské trhy, nově kolaudované provozovny a dozorové kompetence při změnách v užívání provozoven)

3.15 opatření k zajištění efektivnosti

počet sankcí:

- Celkem bylo uloženo **684 pokut v celkové výši 944 300,- Kč** (průměrná výše pokuty 1380,- Kč), z těchto pokut bylo 132 uloženo dle § 92 zákona č. 258/2000 Sb. příkazem ve výši 406 500,- Kč
- 552 pokut dle zákona č. 200/1990 Sb., § 99 odst. 1 ve výši 537 800,- Kč. Počet uložených opatření 182 – z toho ve 172 případech byla nařízena likvidace pokrmů, 9 x nařízení uzavření provozovny či pozastavení činnosti, 1 nařízeno provedení sanitace, při zjištění stavebně technických závad a při nedostatečném zpracování postupů na principu HAACP jsou opatření provozovatelů prováděna dobrovolně (943 případů)

4. Vzdělávání, metodické vedení a standardizace činnosti

Vedoucí odboru provedla 7 Kontrolně metodických návštěv na všech územních pracovištích Ústeckého kraje odd. HV.

Vedoucí odboru se zúčastnila Porad vedoucích odborů HV a PBU na MZ

Vedoucí odboru vypracovává připomínky k materiálům (zákony, vyhlášky, farmářské trhy, stravování v charitě, metodické návody – kouření,...) pro MZ.

Vzdělávání pracovníků:

- všichni pracovníci se účastní minimální 2x ročně školicích akcí pořádaných školicími subjekty či nadřízenými orgány (porady HV na KHS)
- dále probíhá školení formou odborných sdělení při poradách odborů HV
- únor 2011 - Palác Charita Praha – Sociální péče a problematika výživy (3 osoby)
- květen 2011 – Dům VTS Ústí n.L. – Ústavní stravování (1 osoba)
- květen 2011 – KÚ ÚK – Vzdělávání dospělých (Program GRUNDTVIG – 1 osoba)
- září 2011 – Celostátní konference UK Plzeň (6 osob)
- září 2011 – KONFERENCE Výživa a zdraví Teplice (12 osob)
- říjen 2011 – Palác Charita Praha - Konference diagnóza v ošetrovatelství (7 osob)
- říjen 2011 – Dům VTS Ústí nad Labem Konference hromadného stravování (5 osob)
- říjen 2011 – Zdravotní nezávadnost a kvalita pokrmů – NCO NZO Brno (5 osob)
- prosinec 2012 – NCO NZO Brno Kurz Interní auditů KHS (1 osoba)

5. Ostatní aktivity odboru

Konzultační činnost pro investory, podnikatele, projektanty je prováděna převážně k otázkám stavebně technického a technologického řešení provozoven, zejména v souvislosti se změnou užívání stavby či při změně a rozšíření charakteru činnosti, pracovníci odd. HV provedli 569 konzultací či místních šetření.

Přednášková činnost:

- je prováděna k výkladu předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví při činnostech epid. závažných a v problematice bezpečnosti potravin a pokrmů – celkem 9 seminářů a přednášek v roce 2011 (Ing. Tomková)

Školící činnost:

- výuka předmětu Základy hygieny, mikrobiologie a epidemiologie na SZŠ Most (Ing. Tomková)
- na odboru HV a PBU Ústí n.L. proběhla v lednu 2011 odborná praxe studentky 1. ročníku Západočeské univerzity v Plzni (MUDr. Gunarová seznámila studentku s činností – SZD, PHD)

Publikační činnost

- na děčínském okrese byl publikován článek v místním tisku, odpověď na dotaz redaktorky ohledně prodejního stánku
- vedoucí odboru poskytla informaci o zdravotních průkazech SERVRU PODNIKATEL

6. Trendy

Porovnání výkonů v SZD a PHD v letech 2009 až 2011

	2009	2010	2011
Stanoviska PHD	890	783	685
Konzultace	415	490	614
Počet dozorovaných stravovacích provozoven	4150	4291	4620
Počet kontrol celkem	3668	3656	3404
Počet podnětů	95	117	134
Počet blokových pokut	560	549	552
Výše blokových pokut	561 200,-	539 900,-	537 800,-
Průměrná výše blokové pokuty	1002,-	984,-	974,-
Počet pokut dle zák. č. 258/2000 Sb.	198	137	132
Výše pokut dle zák. č. 258/2000 Sb.	420 500,-	361 500,-	402 500,-
Průměrná výše pokuty dle zák. č. 258/2000 Sb.	2124,-	2640,-	3080,-
Počet odebraných vzorků SZD HV	47	130	166

MUDr. Simona Guňarová
vedoucí odboru HV a PBU

Krajské hygienické stanice Ústeckého kraje
se sídlem v Ústí nad Labem