

**Výroční zpráva oddělení HVU
za rok 2012**

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

Březen 2013

Výroční zpráva za rok 2012 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 pracovníků)

3. Kontrolní činnosti odboru

3.1. kontrolní plány – kontrolní plán byl splněn, překročen

3.2. běžný hygienický dozor HV

- v rámci SZD provedeno celkem 4973 kontrol, 2223 plánovaných, 105 kontrol specifických – převážně k odběru vzorků či v rámci okresních priorit, opakované kontroly 518 - 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;
- v zařízeních společného stravování otevřeného typu (A1) bylo provedeno 2283 kontrol, stravování závodní uzavřené (A2) - 104 kontrol, zařízení bez konzumace (rozvoz či jiný způsob expedice pokrmů – A3) – 28 kontrol, stravování VŠ menzy (A4) – 3 kontroly, stánky pevné (A5) – 177 kontrol, zařízení bez výroby pokrmů otevřené (B1) – 1626 kontrol, zařízení bez výroby pokrmů uzavřené (B2) – 130 kontrol, nemocnice, zdravotnická zařízení, lázeňské stravování (C1) – 40 kontrol, ÚSP (C2) – 33 kontrol, domovy důchodců a penzióny pro důchodce (C3) – 57 kontrol, pečovatelské služby, charity, ostatní sociální služby (C4) – 11 kontrol, prodejny potravin s občerstvením otevřené (D1) – 249 kontrol, prodejny potravin s občerstvením uzavřené (D2) – 58 kontrol, stánky mobilní (E1) – 131 kontrol, pulty, vozíky (E2) – 7 kontrol, cukrářské výroby (F1) – 2 kontroly, výroby salátů, lahůdek a baget (F2) – 2 kontroly, výroby knedlíků (F4) – 4 kontroly, prodejny s obslužným

prodejem (G1) – 12 kontrol, samoobsluhy markety (G2) – 1 kontrola, velkosklady (H1) – 1 kontrola.

- 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 pokrmů, křížení činností atp.

Celostátní prioritní oblasti výkonu SZD	Počet objektů	Četnost kontrol (v %)	Plánovaný počet kontrol	Počet provedených kontrol
Vybrané druhy pokrmů typu zeleninových a ovocných salátů a zeleninových příloh hlavně z hlediska mikrobiologické kontaminace	1687	20	337	555
Zmrzliny a ledové tříště zejména z hlediska používání potravinářských přídatných látek (barviva) a mikrobiologické kontaminace	325	20	65	71
Krajské prioritní oblasti - mimo výše uvedené prioritní oblasti stanovené MZ	Počet objektů	Četnost kontrol	Plánovaný počet kontrol	Počet provedených kontrol
Kontrola dodržování teplotního řetězce při porcování, přepravě, regeneraci a výdeji hotových teplých a zchlazených pokrmů dle požadavků §25 a § 37 vyhlášky č. 137/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů + HACCP	169	100	169	214
Kontrola bezpečnosti hotových zchlazených a zmražených pokrmů před regenerací - mikrobiální kontaminace + HACCP (značení, teploty skladování a manipulace) - odběr 10 vzorků zchlazených či zmražených masitých pokrmů (E.coli, Campylobacter, Enterobacteriaceae, Staphylococcus aureus)	33	100	33	28
Stravování v nemocnicích a v domovech pro seniory	82	100	82	109

3.4. vzorky HV

- V rámci Ústeckého kraje bylo odebráno 151 vzorků, z toho nevyhovělo 13 vzorků po stránce mikrobiologické – převážným důvodem byla sekundární kontaminace potravin a pokrmů při nevhodné manipulaci a nedodržení postupů na principu HACCP.

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

- V rámci Ústeckého kraje bylo provedeno 6 šetření v rámci RASFF.
- RASFF 2012.0535 – obsah kyseliny mravenčí v kvašených okurkách – provedeny 4 kontroly , výrobek nebyl ve stravovacích službách nalezen.
- RASFF 2012.1446 – mezaninové misky a talíře – provedena 1 kontrola, nebyly zjištěny nedostatky
- RASFF 2012.1263 – tuňák v olivovém oleji 1 kontrola – nedostatky nezjištěny.

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

3.8. cílené úkoly HH ČR – HV – úkoly HH ČR byly splněny v požadovaném rozsahu

a) Cílený SZD zaměřený na sledování a zdravotní nezávadnost ovocných a zeleninových salátů, pokrmů obsahujících syrovou zeleninu a zeleninových příloh připravovaných z čerstvé nebo mražené zeleniny v zařízeních poskytujících stravovací služby s cílem ověřit bezpečnost pokrmů z hlediska přítomnosti vybraných mikroorganismů schopných vyvolat onemocnění – čj. 10060/2012/OVZ ze dne 14. 3. 2012

Cílený SZD zaměřený na sledování zdravotní nezávadnosti ovocných a zeleninových salátů, pokrmů obsahujících syrovou zeleninu a zeleninových příloh připravovaných z čerstvé nebo mražené zeleniny v zařízeních poskytující stravovací služby s cílem ověřit bezpečnost pokrmů z hlediska přítomnosti vybraných mikroorganismů schopných vyvolat onemocnění, přehled kontrol, sankcí a opatření

Celkem bylo v Ústeckém kraji provedeno 37 kontrol v 35 provozovnách (2 kontroly byly následně na odstranění nedostatků) a bylo odebráno 21 vzorků – analyzovaný parametr *Listeria monocytogenes* a *Escherichia coli*, nebyly shledány závady.

Za zjištěné závady v provozní hygieně (nedostatky při skladování potravin) byly uděleny 3 blokové pokuty dle zák. č. 200/1990 Sb. v celkové výši 1 800,- Kč.

**Přehled provedených kontrol - úkol HH zeleninové saláty
Ústecký kraj**

	ZELENINA	Chomutov	Provozovna	Obec	IČO	Poznámka	Sankce celkem
1	16.04.2012	190/12211/2012	Jídelna a restaurace U Karla IV.	Chomutov	42430305	cílený SZD - zelenina	
2	24.05.2012	251/16547/2012	Restaurace Jazz club	Chomutov	74234684	Cílený SZD-Zeleninové saláty - bez nedostatků	
3	24.05.2012	252/16546/2012	Steak bar	Chomutov	66683246	Cílený SZD-Zeleninové saláty - bez nedostatků	
4	25.05.2012	257/16679/2012	Závodní stravování ZF ELECTRONICZ	Kláštorec nad Ohří	44569165	Cílený SZD-zeleninové saláty - bez nedostatků	
5	04.06.2012	310/17740/2012	Závodní stravování Parker Hannifin	Chomutov	25138448	Cílený SZD - zeleninové saláty bez nedostatků	
	ZELENINA	Děčín	Provozovna	Obec	IČO	Poznámka	Sankce celkem
1	26.06.2012	256/20438/2012	Restaurace Parolod'	Děčín - Děčín I- Děčín	25430939	Cílený SZD - Zeleninové saláty Závady nezjištěny. Byl odebrán 1 vzorek míchaného zeleninového salátu "insalata mista" k mikrobiolog. vyš. Listeria monocytogenes a Escherichia coli do laboratoří ZÚ UL. Kontrola byla přerušena 26.06. 2012 v 11.30 hodin do doby předání výsledků laboratorního vyšetření odebraných vzorků. Dne 19.7.2012 předána kopie protokolu č. 5261/2012 s yhovujícím výsledkem mikr. vyš. odebraného vzorku, kontrola ukončena.	
2	05.06.2012	226/17594/2012	Občerstvení SULTAN KEBAP HOUSE	Rumburk - Rumburk 1	74793187	Cílený SZD - zeleninové saláty V07,V37-u zeleninového salátu z červeného zelí uloženého v horní části chladicího pultu otevřeného ke grilům s kebabem byla naměřena teplota + 16,2°C. V20-u nádob na odpadky chybí víko. V37-kontrolní postupy založené na zásadách HACCP zavedeny nedostatečně, není vedena evidence teplot. Uložena bloková pokuta ve výši 1000,- Kč. Dne 3.8.2012 byla provedena opakovaná kontrola, závady byly odstraněny.	1000
3	opakovaná 03.08.2012	297/24574/2012	Občerstvení SULTAN KEBAP HOUSE	Rumburk - Rumburk 1	74793187	Závady byly odstraněny. V chladícím pultu byla naměřena teplota + 5,9°C, zeleninové saláty se připravují několikrát denně v menším množství. Byla doplněna víka na nádoby na odpadky. Evidence teplot chlad. zař. je vedena.	
4	06.06.2012	229/18093/2012	Občerstvení	Česká Kamenice	62228170	Cílený SZD - zeleninové saláty. Závady nezjištěny.	
5	01.06.2012	224/17584/2012	Rychlé občerstvení Adamová	Děčín - Děčín I- Děčín	49890638	Cílený SZD - zeleninové saláty Závady nezjištěny.	
6	26.06.2012	257/20440/2012	Restaurace Bacardi	Děčín - Děčín IV- Podmokly	62742302	Cílený SZD - zeleninové saláty Bez závad. Byly odebrány 2 vzorky zelenin. salátů na mikrobiologické vyšetření Dne 17.7.2012 byly předány kopie protokolů č. 5262/2012 a č. 5263/2012 s vyhovujícími výsledky mikrobiolog. vyšetření odebraných vzorků.	
	ZELENINA	Litoměřice	Provozovna	Obec	IČO	Poznámka	Sankce celkem
1	11.09.2012	205/28336/2012	Stravovací provoz Mondi Packaging Paper	Štětí	44569165	Cílený SZD - Zeleninové saláty odběr 2 vzorků/ zeleninový talíř, okurkový salát- mikrobiolog. rozbor- vyhověl/	
2	11.09.2012	206/28343/2012	Pizzerie U Štěpána	Litoměřice - Litoměřice -Město	86895737	Cílený SZD- Zeleninové saláty odběr 1 vzorku- jarní salát- mikrobiolog. rozbor vyhověl	
3	27.09.2012	330/31396/2012	ÚSP	Terezín (část)	70875308	Cílený SZD- Zeleninové saláty	

4	25.09.2012	313/30763/2012	GASTRO SPECIALITY	Litoměřice -Město	72767812	Cílený SZD- zeleninové saláty	
5	26.09.2012	325/31098/2012	Občerstvení Istanbul kebab	Litoměřice - Litoměřice -Město	27094677	Cílený SZD -zeleninové saláty	
	ZELENINA	Louny	Provozovna	Obec	IČO	Poznámka	Sankce celkem
1	01.06.2012	234/17748/2012	Bistro - lahůdky	Louny	65647548	Cílený SZD - Zeleninové saláty Nebyly shledány nedostatky.	
2	01.06.2012	235/17750/2012	Občerstvení V domku	Louny	69902941	Cílený SZD - Zeleninové saláty Nedostatky nebyly shledány.	
3	06.06.2012	241/18288/2012	Pizzerie Tom a Segy	Žatec	72691310	Cílený SZD - Zeleninové saláty Nedostatky nebyly shledány.	
4	14.06.2012	254/19361/2012	Pizzerie Cosa Nostra	Louny	73766372	Cílený SZD - Zeleninové saláty Nebyly shledány nedostatky.	
5	20.06.2012	258/20053/2012	Veřejné stravování - areál PRAGA Louny	Louny	28507215	Cílený SZD - Zeleninové saláty proveden odběr 3 vzorků - vyhověly Nebyly shledány nedostatky.	
	ZELENINA	MOST	Provozovna	Obec	IČO	Poznámka	Sankce celkem
1	11.06.2012	343/18649/2012	Restaurace PUNJABI FOOD , OC Centrál	Most	26147017	Cílený SZD - Zeleninové saláty. Výsledek mikrobiologického vyšetření : Listeria monocytogenes neg/25g, <10 KTJ/g, E.coli 0 KTJ/g. Výsledky lab. šetření ze dne 19.6.2012, ani šetření ze dne 22.6.2012 neprokázaly závady v dodržování požadavků právních předpisů a ověření účinnosti postupů založených na principu HACCP.	
2	11.06.2012	344/18645/2012	Restaurace Panda,Centrál , Most	Most	27968529	Cílený SZD - Zeleninové saláty. Výsledek mikrobiologického vyšetření : Listeria monocytogenes neg/25g, <10 KTJ/g, E.coli 0 KTJ/g. Výsledky lab. šetření ze dne 19.6.2012, ani šetření ze dne 22.6.2012 neprokázaly závady v dodržování požadavků právních předpisů a ověření účinnosti postupů založených na principu HACCP.	
3	11.06.2012	345/18710/2012	Restaurace Červené jablko, OC Centrál	Most	26717701	Cílený SZD - Zeleninové saláty. Výsledek mikrobiologického vyšetření : Listeria monocytogenes neg/25g, <10 KTJ/g, E.coli 0 KTJ/g. Nebyly zjištěny závady v dodržování požadavků právních předpisů a ověření účinnosti postupů založených na principu HACCP.	
4	19.06.2012	370/19637/2012	Zmrzlinový a ovocný bar Fruitissimo	Most	28179447	Cílený SZD-Zeleninové saláty Nebyly zjištěny závady v dodržování požadavků právních předpisů a ověření účinnosti postupů založených na principu HACCP.	
5	19.06.2012	371/19635/2012	Restaurace Hotelu CASCADE /Murom/	Most (část)	28400747	Cílený SZD-Zeleninové saláty. Nebyly zjištěny závady v dodržování požadavků právních předpisů a ověření účinnosti postupů založených na principu HACCP.	
	ZELENINA	Teplice	Provozovna	Obec	IČO	Poznámka	Sankce celkem
1	12.07.2012	286/22104/2012	Hotel Zlatý kříž	Teplice	25460013	"Cílený SZD - zeleninové saláty" zaměřený na sledování zdravotní nezávadnosti ovocných a zeleninových salátů, pokrmů obsahujících syrovou zeleninu a zeleninových příloh připravovaných z čerstvé nebo mražené zeleniny v zařízeních poskytujících stravovací služby s cílem ověřit bezpečnost pokrmů z hlediska přítomnosti vybraných mikroorganismů schopných vyvolat onemocnění....byl zde odebrán vzorek - přílohová zelenina- na vyšetření na přítomnost - Listeria monocytogenes, Escherichia Coli..150g. Kontrola byla přerušena dne 12.7.2012 v 11.30 hod. do obdržení laboratorních výsledků. Dne 1.8.2012 byl SZD dokončen (výsledky mikrobiologického vyšetření byly doručeny dne 24.7.2012), jednateli s.r.o. bylo sděleno, že výše uvedené patogeny nebyly v odebraném vzorku nalezeny!!Dále byla při SZD předložena písemná forma HACCP, včetně evidence teplot. V kontrolovaných ukazatelích nebyly zde zjištěny hygienické závady.	

2	12.07.2012	287/22087/2012	Jídelna U LÁZNÍ	Teplice	72673320	"Cílený SZD - Zeleninové saláty" V kontrolovaných ukazatelích (úkol HH) bez závad. Odebrány vzorky zeleninových salátů k mikrobiolog. vyš. (listeria monocytogenes, Escherichia coli)- šopský salát, zelný salát s mrkví. Zjištěna stavebně technická závada - ve skladu suchých potravin a v umývací stolní nádobí na stěně a stropě výskyt černé plísně. Kontrola 3přerušena do obdržení labor. výsledků. Výsledky mikrobiologického vyšetření vyhovují - protokoly č.55730/2012 a č. 5731/2012 ze dne 24.7.2012. Kontrola dokončena 2.8.2012, provozovatelka seznámena s výsledky. Sklad čistý vybičlený, bez plísně.	
3	31.07.2012	325/23898/2012	Restaurace Golf	Jeníkov	28992521	"Cílený SZD - Zeleninové saláty" V kontrolovaných ukazatelích - úkol HH - sledování zdrav. nezávadnosti, sledovatelnosti a manipulace se zeleninou a pokrmu připravovaných ze zeleniny nebyly nalezeny závady. Zjištěny závady týkající se skladování uzenin a masa v rozporu s požadavky od výrobců - uzenina a chlazené maso (uvedeno skladujte 0-+4°C) skladováno v mrazícím boxu při -18°C - kuchař neuplatnil znalosti k ochraně veř. zdraví a porušil zásady provozní hygieny při manipulaci s potravinami v rozporu s § 20 zák.č.258/2000 Sb. udělena bloková pokuta 500,- Kč. Provozovatel nesplnil povinnost osob při kontrole pitné vody, neprokázal, že voda má jakost pitné vody. Provozovatel se dostaví dne 8.8.2012 na KHS k projednání závad a předloží doklady. 15.8.2012- provozovatel se dostavil na KHS Teplice a uvádí, že závady jsou odstraněny, postupy HACCP zavedeny, písemná forma předložena, personál proškolen, platný rozběr pitné vody předložen. Následná kontrola 25.10.2012 - závady odstraněny, bez závad.	500
4	12.06.2012	233/18874/2012	Restaurace Plaza	Teplice	27312089	"Cílený SZD - Zeleninové saláty" V kontrolovaných ukazatelích bez závad.	
5	26.09.2012	531/31447/2012	Domov důchodců- stravovací provoz	Teplice	63787814	K 08 -" Cílený SZD - Zeleninové saláty" v kontrolovaných ukazatelích bez závad	
	ZELENINA	Ústí n.L.	Provozovna	Obec	IČO	Poznámka	Sankce celkem
1	17.05.2012	182/15723/2012	Mc DONALDS v OC CARREFOUR	Ústí nad Labem - Všebořice	25020480	Cílený SZD - Zeleninové saláty úkol HH 2012 SALÁTY (bez odběru vzorků), nebyly zjištěny nedostatky	
2	15.05.2012	174/15292/2012	Globus ČR - hypermarket - gastro úsek	Trmice	63473291	Cílený SZD - Zeleninové saláty, spojeno s odběrem vzorků. Kontrola přerušena, dokončena 31.5.2012 po seznámení provozovatele s výsledky odebraných vzorků, rozbory odebraných vzorků - vyhověly. Nebyly zjištěny nedostatky	
3	22.05.2012	188/16162/2012	Závodní restaurace SODEXHO_MA KRO	Trmice	44569165	Cílená SZD - Zeleninové saláty Nebyly zjištěny nedostatky	
4	28.05.2012	198/16835/2012	Fokus- stravovací provoz	Ústí nad Labem - Vaňov	44226586	Cílený SZD - Zeleninové saláty nevyhovující uložení hotových balených salátů spolu s nebalenými, nechráněnými a rozpracovanými výrobky, teplota zeleninového salátu před expedicí- +20st. C. Vedoucímu kuchaři dílny uložena bloková pokuta 300,-Kč, do 10 dnů vyjádření provozovatele jak bude řešit chladicí řetězec výroby. Při následné kontrole zjištěno odstranění nedostatků	300
5	16.8.2012	330/25809/2012	-,-	-,-	-,-		
6	05.06.2012	216/17491/2012	G3K spol. s r.o.	Ústí nad Labem - Střekov	27261174	Cílený SZD - Zeleninové saláty - bez závad Nedostatky zjištěné kontrolou den 13.3.2012 byly odstraněny.	

Celkem kontrol 37 (z toho dvě opakované)
Pokuty 3/1800,- Kč
Vzorky bez závad

b) Cílený SZD zaměřený na kontrolu obsahu vybraných syntetických barviv ve zmrzlinách a ledových tříštích vyrobených v zařízení společného stravování – čj. 10120/2012/OVZ ze dne 15. 3. 2012

Cílem SZD bylo ověření zdravotní nezávadnosti zmrzlin a ledových tříští vyráběných v zařízeních poskytující stravovací služby, pokud jde o obsah vybraných syntetických barviv, dále bylo provedeno posouzení účinnosti postupů založených na zásadách HACCP s důrazem na používání syntetických barviv.

Cílený SZD byl proveden podle dokumentu „Standardní pracovní postup při provádění státního zdravotního dozoru pro pracovníky oboru hygiena výživy“ ze dne 1.6.2010. Kontrola postupů na principu HACCP vychází z ust. Čl. 5 N (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin a Metodického návodu ze dne 14.4.2008 pro sjednocení postupu OOVZ při posuzování postupů na principu HACCP.

Byla provedena kontrola značení surovin používaných pro výrobu zmrzlin a ledové tříště, zejména s ohledem na používání barviv, výrobního postupu, používání vybraných syntetických barviv přidávaných do směsí nebo výrobků a uplatňování postupů na principu HACCP se zaměřením na používání přídatných látek. Analýza vzorků byla provedena v akreditované laboratoři ZÚ Ostrava.

Cílený SZD byl proveden v 38 provozovnách Ústeckého kraje, bylo odebráno 14 vzorků zmrzlin a ledové tříště.

V rámci kontroly byla provedena kontrola značení zmrzlinových směsí a ingrediencí používaných při výrobě zmrzlin a ledových tříští. Na etiketách směsí byla ve složení také uváděna použitá barviva. Při výrobě zmrzlin a ledových tříští v provozovnách stravovacích služeb bylo postupováno podle návodů od výrobce směsí, žádná další barviva, kromě barviv přítomných ve směsích dodaných výrobcem, nebyla v provozovnách stravovacích služeb do zmrzlin a tříští přidávána.

Z výsledků laboratorních vyšetření vyplývá, že k výrobě směsí byla použita výhradně barviva schválená, E 110 žluť SY, E 122 azorubin, E 124 ponceau 4R, E 132 indigotin a E 133 brilantní modř, a jejich obsah v jednotlivých vzorcích odpovídal požadovaným limitům. Výsledky chemického vyšetření jsou v souladu s požadavky Nařízení č. 1333/2008 o přídatných potravinářských látkách a s požadavky vyhl. č. 4/2008 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných látek a extrakčních rozpouštědel při výrobě potravin, ve znění pozdějších předpisů.

Při plnění pokynu hlavního hygienika byla rovněž provedena kontrola zavedení a dodržování postupů na principu HACCP a plnění požadavků Nařízení ES č. 852/2004 (hygiena potravin při výrobě a zpracování) a Nařízení ES č.178/2002 (bezpečnost, sledovatelnost).

V rámci prováděného SZD byly zjištěny dílčí nedostatky, jejichž odstranění bylo zdokumentováno při následných kontrolách (např. v době kontroly rozbitý bojler, netekla u umyvadla a dřezu teplá voda - na nádobí se používá myčka. Opakovaná kontrola dne 31.5.2012, bojler vyměněn, teplá tekoucí voda zajištěna. Není vypracován jednoduchý systém HACCP, náprava byla provedena do 14 dnů při následné kontrole, dále zjištěn neúplný systém HACCP, následnou kontrolou zjištěna náprava - dopracovaný systém HACCP a nebyl vypracován samostatný postup správné výrobní praxe pro manipulaci se zmrzlinou, není zajištěna sledovatelnost celodenní výroby - náprava provedena ihned. Elektronicky byl následně doložen vypracovaný kontrolní systém HACCP jehož součástí je i sanitační řád údržby zmrzlinového stroje).

Sankce nebyly uloženy.

V 7 okresech Ústeckého kraje měl být dle zadání proveden odběr celkem 21 vzorků. S ohledem na nedostatek finančních prostředků na pokrytí nákladů laboratorních vyšetření, k němuž došlo v důsledku mimořádné situace na oboru HDM, kde bylo v tomto roce nutno provést měření azbestu ve školských zařízeních podezřelých z výskytu azbestu v rámci Úkolu HH ČR –

v Ústeckém kraji bylo provedeno měření v 72 objektech, což představuje téměř 4 000 000,- Kč, tato částka tvoří téměř 1/2 objemu financí Ústeckého kraje pro všechny obory. Proto bylo dohodnuto, že bude proveden odběr pouze 2 vzorků zmrzlin a ledové tříště v jednotlivých okresech, celkem 14 vzorků v celém Ústeckém kraji.

c) Cílený SZD zaměřený na sledování označení a zdravotní nezávadnosti drůbežího masa a pokrmů a výrobků z drůbežího masa, na sledování značení a zdravotní nezávadnosti konzumních slepičích vajec a výrobků a pokrmů obsahujících vejce, v zařízeních poskytujících stravovací služby s cílem posoudit účinnost postupů založených na zásadách HACCP – čj. 10079/2012/OVZ ze dne 15.3.2012.

V rámci Pokynu hlavního hygienika 10079/2012/OVZ ze dne 15.3. 2012 byl proveden v Ústeckém kraji cílený SZD zaměřený na sledování označení a zdravotní nezávadnosti drůbežího masa a pokrmů z drůbežího masa, na sledování značení a zdravotní nezávadnosti konzumních slepičích vajec a pokrmů obsahující vejce s cílem posoudit účinnost HACCP v 35 provozovnách s odběrem **14 vzorků** na stanovení bakterií: Salmonella spp., Listeria monocytogenes, Campylobacter spp. Ukazatele: značení, sledovatelnost, skladovací podmínky a teplotní řetězec, ochrana před kontaminací, podmínky tepelného opracování, nakládání s odpady, osobní a provozní hygiena, možná rizika kontaminace prostředí. Byly vyplněny tab. č. 1 (Kontrola postupů na principech HACCP) a tab. č. 2 (Suma výsledků za KHS).

Celkem bylo proveden **41 kontrol v 35 provozovnách** (cílený SZD, následný SZD, odběry vzorků, seznámení s výsledky odběru vzorků), bylo uděleno **7 sankcí** (6x bloková pokuta, 1x příkaz) za nedostatky zjištěné v osobní a provozní hygieně (např. závady ve skladování surovin, křížení činnosti, nedodržení postupů HACCP, neprováděno ověřování účinného fungování v rámci HACCP, nebyla prováděna řádná sanitace, závady při manipulaci s potravinami) v celkové výši **7000,- Kč**.

V případě zjištěných nedostatků byla provedena následná kontrola odstranění závad, většinou byly závady odstraněny, pouze v jednom případě nedošlo k nápravě, provozovna ukončila činnost a byla zrušena. V jednom případě byla nařízena likvidace potravin dle § 88 odst. 2 zákona č. 258/2000 Sb. za nedostatky ve značení. Zjištěné stavebně technické závady budou odstraněny postupně.

Výsledky odběru vzorků:

<input type="checkbox"/> Campylobacter termotolerantní	nepřítomny
<input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes	méně než 10 KTJ/g
<input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes	negativní
<input type="checkbox"/> Salmonella species	nepřítomny

Odebrané vzorky vyhovují požadavkům hygienických předpisů

Kontaminace mikroby Campylobacter, Salmonella, Listeria monocytogenes nebyla prokázána.

Tabulka 2. Suma výsledků za KHS Ústeckého kraje - počty provozoven		
2	KHS: Ústeckého kraje	
3	Celkem zkontrolováno provozoven	35
4	Charakteristika provozoven	
5	Kategorie provozovny 2	33
6	Kategorie provozovny 3	2
7	Implementace nezbytných požadavků	1
8	Zavedení postupů správné praxe	29
9	Zavedení úplného systému na zásadách HACCP	5
10	Postupy zpracovány svépomocí	25
11	Postupy zpracovány pomocí konzultanta	2
12	Nákup kompletní služby (software, příručka...)	8
13	Počet provozoven se zjištěnými nedostatky	9
14	Všechna zjištěná nebezpečí jsou teoreticky ovládána	31
15	Záznamy řádně vedeny	29
16	Provozovatel rozumí principu HACCP	32
17	Zaměstnanci proškoleni, ovládají problematiku	30
18	Ověřování účinného fungování prováděno	23

Poznámka: vyplňte vybarvená pole. Součet provozoven ve skupinách řádků 5-6 a 7-9 by se měl v rámci dané skupiny vždy rovnat jejich celkově kontrolovanému počtu. Např. z počtu 20 kontrolovaných provozoven byl u 10 dodržován plný HACCP, u 5 správná praxe a u 5 nezbytné požadavky.

Ústecký kraj - přehled kontrol při plnění úkolu HH 2012 – drůbež a vejce

	Datum kontroly	Protokol	Provozovna	Obec	IČO	Poznámka	Sankce celkem
	DRUBEŽ	Chomutov					
1	20.04.2012	202/12725/2012	Bistro HAMIR	Kadaň	69387460	ÚHH-drůbež - bez nedostatků	
2	24.04.2012	205/13275/2012	Restaurace U 2 rytířů	Chomutov	15158683	cílený SZD - drůbež kontrolou nebyly shledány nedostatky	
3	24.05.2012	253/16714/2012	Jídelna HAJŠO	Chomutov	25489348	cílený SZD - drůbež a vejce	
4	29.05.2012	261/17030/2012	Jídelna a restaurace U Karla IV.	Chomutov	42430305	cílený SZD - drůbež a vejce	
5	21.06.2012	302/18095/2012	Jídelna U Karla IV.	Chomutov	71816879	cílený SZD - drůbež a vejce - odběry 2 vzorků finálních pokrmů k laboratornímu vyšetření. Výsledky lab. vyšetření s negativními nálezy.	
6	07.06.2012	273/18419/2012	Restaurace Pepe Lopez	Chomutov	64006034	Cílený SZD - drůbež a vejce	
	DRUBEŽ	Děčín					
1	01.06.2012	225/17592/2012	Bistro Gril	Děčín - Děčín I- Děčín	88145514	"Cílený SZD - Drůbež" Závady nebyly zjištěny.	
2	08.06.2012	232/18465/2012	Bufet Lužan	Rumburk - Rumburk 1	25030680	"Cílený SZD - Drůbež". Byly zjištěny závady uvedené v příloze k protokolu pod kódy V02, V12 (v době kontroly byly 3 ks mražených kuřat rozmrazovány při teplotě místnosti -pracovnicemi OOVZ naměřeno + 25,2 °C v umyvadle v prostoru bufetu), V11 (není k dispozici samostatná pracovní plocha určená ke zpracování syr. masa a syr. vajec, byla zrušena přípravná vyčleněná k tomuto účelu při zahájení provozu v roce 2008), V16, V37 (systém HACCP předložen, dokumenty popisující postupy nebyly však aktualizovány - viz. zrušení přípravný masa). Za závady uvedené pod kódy V02 a V12 byla na místě zaměstnankyni uložena bloková pokuta ve výši 500,- Kč. Po provozovateli je požadováno zaslání písemné zprávy k odstranění všech zjištěných závad v termínu do 28.06. 2012. Dne 28.6.2012 doručena zpráva s oznámením, že závady již byly odstraněny a kopie dodacích dokladů. Bude provedeno opakované šetření. Dne 21.08. 2012 bylo provedeno opakované šetření , při kterém byly opět shledány nedostatky v kódech V02, V11, V12, V16 a V37. Opět byla uložena bloková pokuta 1000,- Kč, do 31.08. 2012 je požadováno zaslání písemné zprávy, bude provedeno opakované šetření. Dne 5.9.2012 oznámení o ukončení činnosti a zrušení provozovny .	500
3	21.8.2012					1000	
4	08.06.2012	233/18468/2012	Restaurace U Lišáka	Rumburk - Rumburk 2-Horní Jindřichov	76412083	Cílený SZD - Drůbež. Závady nezjištěny.	
5	27.06.2012	258/20632/2012	Občerstvení Král pochoutek Hertels, OD Kaufland	Děčín - Děčín I- Děčín	49115901	Cílený SZD - drůbež Bez závad. Odebrán 1 vzorek na mikrobiologické vyšetření Kontrola ukončena 13.7.2012 - předána kopie s vyhovujícím výsledkem mikrobiologického vyšetření odebraného vzorku.	

6	27.06.2012	259/20637/2012	Kuřecí speciality Panda - TESCO	Děčín - Děčín V-Rozbělesy	86850563	"Cílený SZD - Drůbež" Bez závad. Byl odebrán 1 vzorek grilovaného kuřecího gyrosu k mikrobiolog. vyš. do laboratoří ZÚ ÚL. Kontrola ukončena dne 20.07. 2012 - předána kopie s vyhovujícím výsledkem mikrobiologického vyšetření odebraného vzorku.	
DRUBEŽ		Litoměřice					
1	27.07.2012	160/22660/2012	Občerstvení u Sonyho	Litoměřice-Město	86873458	Cílený SZD- drůbež	
2	19.06.2012	135/19119/2012	Restaurace - Timeout	Litoměřice-Město	25432940	" Cílený SZD - Drůbež" +odběr 1 kontrolního vzorku	
3	19.06.2012	136/19121/2012	Restaurace - Čínská	Litoměřice-Město	27279324	" Cílená SZD- Drůbež" odběr 1 kontrolního vzorku	
4	22.06.2012	137/20176/2012	Asijské občerstvení Ivan	Štětí	46029770	" Cílený SZD- Drůbež" za zjištěné závady uložena obsluze bloková pokuta ve výši 1.000 Kč, která byla na místě zaplacená zjištěné závady: 1/rozmrazování kuřecího masa při teplotě 24,2 st. C/ měřeno dig. vpichovým teploměrem 105511, datum kalibrace 18.11.2010 porušení nař. ES 852/2004 příloha II Kap- IX bod 7 2/ nebyla předložena evidence teplot porušení nař. ES 852/2004 čl. 5 odst.1,4 3/ v době kontroly zamraženého 10 ks tureckého chleba bez označení / v mrazicím zařízení teplota -16,4 st.C měřeno vpich.prac. měřidlem s datem kalibrace 18.11.2010 porušení čl. 18 bodu 1 nařízení 178/2002, § 11 odst. 1 písm. a zák.č. 110/1997 Sb. není zaručena jakost garantovaná výrobcem byla nařízena likvidace potravin dle § 88 odst. 2 zákona č. 258/2000 Sb.	1000
5	26.07.2012	157/23626/2012	Vinárna Petra	Roudnice nad Labem	61349275	Cílený SZD ÚHH drůbež,závady nezjištěny	
DRUBEŽ		Louny					
1	25.05.2012	220/17056/2012	DE PRESSO Klub - bar	Louny	63128438	Cílený SZD - Drůbež Nedostatky ve stavebně technickém stavu - malba v kuchyni místy černá - stěna nad plynovou karmou. Bude vymalováno během června 2012. Nedostatky při přípravě drůbeže a vajec nezjištěny.	
2	31.05.2012	230/17564/2012	Restaurace Ostrov	Žatec	12023051	Cílený SZD - Drůbež Nebyly shledány nedostatky.	
3	06.06.2012	240/18283/2012	Restaurace Václavka	Žatec (část)	68452624	Cílený SZD - Drůbež Nebyly shledány nedostatky.	
4	13.06.2012	251/19211/2012	Pojízdný stánek SPZ 2K8 1746, grilovaná kuřata	Louny	45352381	Cílený SZD - Drůbež odběr vzorku grilovaného kuřete - vyhověl V03 - na mytí rukou a náčiní zajištěna pouze studená voda V11 - zel. saláty v jednorázových krabičkách uloženy v přepravce vedle přepravky s naloženými stehny V07, V37 - v chladicím prostoru pro uložení syrových kuřat a salátů naměřena teplota + 9,2°C (krit. mez pro syr. drůbež +4°C, saláty +5°C) , za zjištěné závady pokuta dle § 92 příkazem 1000,- Kč	1000
5	13.06.2012	252/19215/2012	DE PRESSO Klub - bar	Louny	63128438	Cílený SZD - Drůbež - seznámení s výsledkem odběru vzorku - vyhověl	
6	24.05.2012	216/16694/2012	Vyvařovna	Vysoké Třebušice	61354422	Cílený SZD - Drůbež Nebyly shledány nedostatky.	
Drůbež		Most					

1	28.08.2012	499/26945/2012	Asijské Bistro MY MY - OC Tesco	Litvínov - Horní Litvínov	63509814	Cílený SZD - Drůbež. Bez závad - protokol o zkoušce č.6921/2012 ze dne 3.9.2012, výsledky mikrob.vyšetření : Camphylobacter spp.-nepřítomny/25g, listeria monocytogenes-méně než 10 KTJ/g, listeria monocytogenes-negativní/25g, salmonella-nepřítomny/25g.	
2	28.08.2012	500/26946/2012	Restaurace Panda,Centrál , Most	Most	27968529	Cílený SZD - Drůbež. Bez závad - protokol o zkoušce č.6925/2012 ze dne 3.9.2012, výsledky mikrob.vyšetření : camphylobacter spp.-nepřítomny/25g, listeria monocytogenes-méně než 10 KTJ/g, listeria monocytogenes-negativní/25g, salmonella-nepřítomny/25g.	
3	07.09.2012	526/28246/2012	Asijské občerstvení ASIAN BISTRO	Most	28695321	Cílený SZD-Drůbež Techn.závady: v provozovně se olupuje strop, u pracovní plochy na zeleninu nejsou zajištěny omyvatelné povrchy stěn, v provozovně není k dispozici umývadlo s tekoucí T+S vodou na mytí rukou, nebyly předloženy postupy na principu HACCP v písemné formě(evidence teplot předložena byla)-výše uvedené závady se provozovatel zavázal odstranit v termínu do 29.9.2012. Orientačním testem byla na pracovní ploše na zelenina zjištěna přítomnost krve, v prostoru přípravný byl zjištěn přeplněný koš na odpadky (které z něj vypadávají), bez víka.Za tyto závady byla kuchařce uložena bl.pokuta 1500,- Kč, neboť neuplatnila při pracovní činnosti znalosti k ochraně zdraví.	1500
4	opakovaná 12.10.2012	905/33444/2012	Asijské občerstvení ASIAN BISTRO	Most	28695321	opakovaná kontrola odstranění závad-závady v provozní hygieně a manipulaci s odpady odstraněny-bez závad -závady technického charakteru odstraněny, zjištěny nové (olupující se omítka v kuchyni)-závada bude odstraněna v termínu do 25.10.2012	
5	11.10.2012	899/33297/2012	Občerstvení asijské kuchyně - kuřecí speciality /Rozkvět/	Most	27330877	Cílený SZD-Drůbež. Nezjištěny závady při manipulaci se surovinami a pokrmy z drůbežního masa. Zjištěna závada stavebně technická - olupování omítky na stěně kolem digestoře (možný zdroj kontaminace pokrmů) a rovněž mastný povrch stropnic. Provozovatel se zavázal odstranit tyto závady v termínu do 25.10. 2012.	
6	19.10.2012	924/34427/2012	Restaurace Panda	Most	26118718	Cílený SZD-Drůbež. Boxy s polotovary (s nakrájeným kuřecím masem) nebyly označeny datem výroby a spotřeby. Tím došlo k porušení vypracovaných postupů založených na systému HACCP. Pokuta kuchaři Ngo Tuanovi byla uložena za neuplatnění znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví (neoznačování pokrmů v rozpracovanosti), tj. za porušení § 20 písm.d) zák.č. 258/2000 Sb. Zjištěny byly i stavebně technické závady : u umývadla v kuchyni chybí přívod studené a teplé pitné vody, na stěně u dřezu v kuchyni není zajištěn omyvatelný povrch stěny. Závady budou odstraněny v termínu do 30.10.2012.	1000
7	opakovaná		Restaurace Panda	Most	26118718	opakovaná kontrola Cílený SZD-Drůbež závady v označování polotovarů a dodržování HACCP odstraněny, technické závady dosud neodstraněny	
Drůbež		Teplice					
1	18.06.2012	248/19149/2012	BILLA, fil. 207, Alejní	Teplice	00685976	"Cílený SZD - Drůbež" V kontrolovaných ukazatelích bez závad.	

2	10.07.2012	284/21673/2012	Restaurace Marica	Teplice	27329020	"Cílený SZD - Drůbež" zaměřený na sledování označení a zdravotní nezávadnosti drůbežního masa a pokrmů a výrobků z drůb.masa, na sledované značení a zdravotní nezávadnosti konzumních a slepičích vajec a výrobků a pokrmů obsahujících vejce, v zařízeních poskytujících stravovací služby s cílem posoudit účinnost postupů založených na zásadách HACCP. Odebrán zde vzorek -pikantní kuřecí směs-cca 150 g na vyšetření na přítomnost: Salmonella spp., Listeria monocytogenes a Campylobacter spp. - při SZD zde zjištěny hygienické závady - riziko kontaminace (nevhodné uložení potravin v chladícím boxu-nezakryté a vejce v proložkách a nevhodné rozmrazování kuřecího masa v teplé vodě !!! Kontrola byla dne 10.7.2012 v 10,55 přerušena do obdržení výsledků laboratorního vyšetření odebraného vzorku kuřecího masa. Výsledky byly doručeny dne 18.7.2012 - mikrobiologickým vyšetřením NEBYLA prokázána přítomnost - Campylobacter spp., Listeria monocytogenes, Salmonella. Uvedené hygienické závady byly neprodleně odstraněny, při dokončení SZD dne 25.7.2012 a seznámení provozovatele s výsledky, nebyly tyto hygienické závady zjištěny !!!	
3	10.07.2012	285/21695/2012	Rychlé občerstvení Asijské speciality	Teplice (část)		"Cílený SZD - Drůbež " V kontrolovaných ukazatelích (úkol HH) bez závad Byl odebrán vzorek (kuřecí směs se zeleninou) k vyšetření přítomnosti Salmonella spp., Listeria monocytogenes, Campylobacter spp. Kontrola přerušena do obdržení laboratorních výsledků. Výsledky mikrobiologického vyšetření prokázaly nepřítomnost sledovaných mikrobů - protokol.č.5584/2012 ze dne 18.7.2012. Kontrola dokončena 25.7.2012, provozovatel seznámen s výsledky.	
4	11.06.2012	231/17943/2012	RO-Hollywood Kebap Haus	Teplice - Trnovany	27352072	"Cílený SZD - Drůbež" V kontrolovaných ukazatelích - úkol HH - značení, sledovatelnost, skladování, manipulace, podmínky tepelného opracování nebyly zjištěny závady. Ale obsluha neuplatnila znalosti k ochraně veř. zdraví a porušila zásady osobní a provozní hygieny v rozporu s § 20 zák.č.258/2000Sb. (celkový stav v přípravně svědčí o tom, že není prováděna řádná sanitace- stěny u prac. ploch a odpadkového koše špinavé, nejsou čistitelné, "nalepené" zelí na stěně, není využívána šatna personálu ani WC vyčleněné pro personál- osobní věci v přípravně. Obsluze udělena bloková pokuta 1000,- Kč. Provozovatel se na místě zavázal závady odstranit neprodleně, nejpozději do 30.6.2012. Následná kontrola 27.7.2012 - závady odstraněny.	1000
5	opakovaná 27.07.2012	321/23901/2012	RO-Hollywood Kebap Haus	Teplice - Trnovany	47765330	Závady zjištěné SZD dne 11.6.2012 byly odstraněny, v kontrolovaných ukazatelích bez závad.	
6	24.09.2012	512/31138/2012	Restaurace Aquacentrum	Teplice	48316172	"Cílený SZD -Drůbež" bez závad	
	DRUBEŽ	Ústí nad Labem					
1	15.05.2012	175/15295/2012	Globus ČR - hypermarket - gastro úsek	Trmice	63473291	Cílený SZD - Drůbež Provedena kontrola a odběr dvou vzorků - grilované kuřecí stehno a vaječná smaženka, laboratorní vyšetření vyhovující	
2	22.05.2012	187/16164/2012	Závodní kuchyně Fi Dalkia,a.s. - teplárna	Trmice	25138448	Cílený SZD - Drůbež Úkol HH č.j.10079/2012/OVZ- (ověření zajištění úrovně nezávadnosti pokrmů z vajec a drůbežního masa), bez odběrů. Nedostatky nezjištěny.	

3	08.06.2012	222/18304/2012	Hospůdka "U LÍPY"	Ústí nad Labem - Střekov	28744748	"Cílený SZD-Drůbež"- nebyly zjištěny nedostatky.
4	11.06.2012	225/18634/2012	Stravovací provoz Masarykovy nemocnice	Ústí nad Labem - Severní Terasa	25488627	"Cílený SZD-Drůbež".V rámci úkolu nebyly zjištěny nedostatky v manipulacích, značení,původu skladování vajec a drůbežího masa, zjištěny stavebně technické nedostatky, které představují možné druhotné riziko kontaminace a ohrožení bezpečnosti pokrmů (nedostatečná teplota tekoucí teplé vody ve vytloukárně vajec a centrálním skladu potravin, poškozený povrch podlahy v kuchyni - výtluče, popraskání dlažby)
5	28.06.2012	248/20912/2012	TESCO STORES ČR, a.s. - teplý úsek maso-gril	Ústí nad Labem - Všebořice	45308314	"Úkol HH-Cílený SZD-Drůbež"- nebyly zjištěny nedostatky, kontrola rozšířena o kontrolu Biocidů - nedostatky nezjištěny

Ústecký kraj celkem 41 kontrol 7 pokut / 7000,- Kč

3.10. regionální cílené úkoly HV

Krajské prioritní oblasti - mimo výše uvedené prioritní oblasti stanovené MZ	Počet objektů	Četnost kontrol	Plánovaný počet kontrol	Počet provedených kontrol
Kontrola dodržování teplotního řetězce při porcování, přepravě, regeneraci a výdeji hotových teplých a zchlazených pokrmů dle požadavků §25 a § 37 vyhlášky č. 137/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů + HACCP	169	100	169	214
Kontrola bezpečnosti hotových zchlazených a zmražených pokrmů před regenerací - mikrobiální kontaminace + HACCP (značení, teploty skladování a manipulace) - odběr 10 vzorků zchlazených či zmražených masitých pokrmů (E.coli, Campylobacter, Enterobacteriaceae, Staphylococcus aureus)	33	100	33	28
Stravování v nemocnicích a v domovech pro seniory	82	100	82	109

V rámci SZD na území Ústeckého kraje bylo odebráno v rámci regionálních cílených úkolů HV celkem 36 vzorků (10 x zmrzlina – 3 vzorky nevyhověly mikrobiologicky; 25 x chlazené a mražené pokrmy – z toho 6 vzorků nevyhovělo mikrobiologicky; 1 x teplý pokrm, tento vyhověl)

3.12 Šetření podnětů

V rámci Ústeckého kraje bylo šetřeno 172 podnětů, které se ve většině případů týkaly čistoty provozovny, kvality jídel, manipulace s pokrmy, problémy po požití pokrmů, kouření v provozovnách, výskytu hmyzu a hlodavců v provozovnách. 72 podnětů bylo vyhodnoceno jako oprávněných, 76 jako neoprávněných. V rámci kompetencí bylo 36 podnětů předáno KVS, SZPI, ČOI a stavebnímu úřadu.

V rámci kontrol, provedených na základě podnětů, bylo uloženo 73 sankcí v celkové výši 120 500,- Kč.

3.13 preventivní hygienický dozor

Preventivní dozor se týkal jednak vydávání stanovisek k projektovým dokumentacím a kolaudacím nově vznikajících provozoven stravovacích služeb a prodejen potravin a jednak také stanovisek k rekonstrukcím stávajících objektů zařízení společného stravování, které řešily uvedení stávajících provozoven do souladu s platnou legislativou.

– vydáno **718** stanovisek, z toho 449 stanovisek k projektovým dokumentacím, 75 nesouhlasných, ke kolaudacím a k užívání provozoven vydáno 269 stanovisek, z toho 13 nesouhlasných

Konzultací k PD pro jiná oddělení KHS – 60.

Dále bylo provedeno 740 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.
- Do činnosti oddělení zasáhla metanolová aféra spojená s úmrtími obyvatel ČR a zdravotními následky po konzumaci závadného alkoholu a od 12. září 2012 byla intenzivně prováděna činnost v kontrole dokladů lihovin dle vydávaných mimořádných opatření ministra zdravotnictví s cílem zamezit šíření otrav po konzumaci závadného alkoholu.
- V rámci Mimořádného opatření čj. 33888/2012 ze dne 27.9.2012 bylo provedeno 1683 kontrol zaměřených na dodržování opatření – kontrola nabývacích dokladů a dokladů o původu lihu
- V prosinci 2012 byla vyhlášena akce na možnost odběru vzorků podezřelého alkoholu od soukromých osob, včetně konzulací

KONTROLA LIHOVIN

počet kontrol 2133	typ provozovny
970	A1
2	A2 + A3
102	A4 + E
977	B
7	C
75	D

vzorky		Mimořádná akce XII/2012		
		Podněty občanů	269	
		Konzultace	542	Počet vzorků 385
odběr při SZD	31	fyzické	jiné	
vyhovující	31			339
nevyhovující	metanol			34
	isopropanol			14
	ostatní			
předáno				
PČR				43
celní úřad				

3.15 opatření k zajištění efektivnosti

počet sankcí:

- Celkem bylo uloženo **678 pokut v celkové výši 1 001 700,- Kč** (průměrná výše pokuty 1477,- Kč), z těchto pokut bylo 153 uloženo dle § 92 zákona č. 258/2000 Sb. příkazem ve výši 510 000,- Kč
- 525 pokut dle zákona č. 200/1990 Sb., § 99 odst. 1 ve výši 491 700,- Kč. Počet uložených opatření 194 – z toho ve 183 případech byla nařízena likvidace pokrmů, 5 x nařízení uzavření provozovny, 3x pozastavení činnosti, 3x nařízeno provedení sanitace, při zjištění stavebně technických závad a při nedostatečném zpracování postupů na principu HAACP jsou opatření provozovatelů prováděna dobrovolně (180 případů)

3. Vzdělávání, metodické vedení a standardizace činností

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, ...) 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

Účast na školeních, poradách a seminářích			
Název akce	datum	místo konání	jména účastníků
Konference - potravinářské mýty a kvalita potravin	14.2.2012	Lékařský dům Praha	Pauzová, Šnobrová, Čechová, Brunová
Seminář Čerstvé potraviny a jejich kontrola dozorovými orgány	12.4.2012	IH Bohemia UL	Ing.Lišková, Baliharová, Vlková, Čermáková Štěpánová, Pauzová, Šnobrová, Ing.Kotrbová Smetanová, Fleischerová, Šindelářová, Jeremiášová, Mithoferová, Veselá
Porada HV	3.5.2012	KHS Ústí n.L.	dle prezenční listiny
Porada HV	9.10.2012	KHS Ústí n.L.	dle prezenční listiny
Potravinářská komora seminář BIO potraviny	16.10.2012	IH Bohemia Ústí n.L.	Vlková, Baliharová, Ledererová Šnobrová, Pauzová, Štěpánová
Konference Nozokomiální nákazy, endosko pie, Chirurgie	15.11.2012	Ústí n.L.	Kotrbová, Smetanová, Šindelářová Fleischerová
Školení E Spis	16.11.2012	Praha MZ	Mithoferová, Lišková
školení E Spis	27.11.2012	KHS UL	Kurková
Školení E Spis	30.11.2012	Praha MZ	Vlková
Ohlašovací povinnosti - z legislativy na ochranu životního prostředí	7.11.2012	IH Bohemia Ústí n.L.	Pauzová, Šnobrová, Štěpánová
Porada HV	17.12.2012	KHS Ústí n.L.	dle prezenční listiny

4. 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 740 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 8 přednášek a seminářů v roce 2012 (Ing. Tomková)

k výkladu předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví při činnostech epid. závažných a v problematice bezpečnosti potravin a pokrmů, v roce 2012 bylo realizováno 8 přednášek

1. 19.1.2012 – Přednáška pro pracovníky záchranných služeb– Vliv potravin na zdravotní stav člověka, zdravotní rizika z potravin, bezpečnost potravin, ochrana zdraví při manipulaci, zpracování, distribuci – 1. část
2. 23.1.2012 – Aspekty ochrany veřejného zdraví při výrobě, zpracování, distribuci a ostatních manipulacích s potravinami v hotelových kuchyních, HACCP.
3. 1.2. 2012 seminář OHK pro účastníky Farmářských trhů – Most (hygienické požadavky při stánkovém prodeji potravin a pokrmů)
4. 28.2.2012 Přednáška pro pracovníky záchranných služeb– Vliv potravin na zdravotní stav člověka. zdravotní rizika z potravin, bezpečnost potravin, ochrana zdraví při manipulaci, zpracování, distribuci – 2.část
5. 6.3.2012 – Bilbo – výrobní závod -Aspekty ochrany veřejného zdraví - pro pracovníky masné výroby a prodeje masa a uzenin
6. 20.3.2012 – Seminář HACCP pro pracovníky výroben, hotelů a restaurací - společné stravování Braňany
7. 21.5.2012 Hygienické minimum (ve spolupráci s podnikatelskou komorou) – 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. 3.12.2012 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.

Pedagogická činnost - Ing.Tomková v roce 2012 na SZŠ již nevyučovala, ukončila pedagogickou činnost v roce 2011.

Publikační činnost

5. Trendy

Porovnání výkonů v SZD a PHD v letech 2010 až 2012

	2010	2011	2012
Stanoviska PHD	783	685	718
Konzultace	490	614	740
Počet dozorovaných stravovacích provozoven	4291	4620	4752
Počet kontrol celkem	3656	3404	4973
Počet podnětů	117	134	172
Počet blokových pokut	549	552	525
Výše blokových pokut	539 900,-	537 800,-	491 700,-
Průměrná výše blokové pokuty	984,-	974,-	937,-
Počet pokut dle zák. č. 258/2000 Sb.	137	132	153
Výše pokut dle zák. č. 258/2000 Sb.	361 500,-	402 500,-	510 000,-
Průměrná výše pokuty dle zák. č. 258/2000 Sb.	2640,-	3080,-	3333,-
Počet odebraných vzorků SZD HV	130	166	151

MUDr. Simona Gunarová
vedoucí odboru HV a PBU
Krajské hygienické stanice Ústeckého kraje
se sídlem v Ústí nad Labem

14.3.2013