Výroční zpráva odboru HV a PBU

za rok 2014

Krajské hygienické stanice Ústeckého kraje se sídlem v Ústí nad Labem

Únor 2015

1. Charakteristika oboru (včetně řízení, kontrol a činnosti pracovníků)

Orgán ochrany veřejného zdraví, kterým je Ministerstvo zdravotnictví (dále MZ), řídí a kontroluje činnost krajských hygienických stanic a rozhoduje v případech odvolání proti rozhodnutí krajských hygienických stanic, popřípadě v případě podnětů týkající se jejich postupu při výkonu státní správy.

Jedním z odborů Krajské hygienické stanice (dále „KHS") je odbor hygieny výživy, v rámci kterého pracuje síť oddělení na jednotlivých územních pracovištích. Je zaměřen na výkon státního zdravotního dozoru nad dodržováním povinností daných platnými právními předpisy při činnosti v potravinářských podnicích. V tzv. preventivním dozoru je dotčeným orgánem ve stavebním řízení a vydává závazná stanoviska k projektům a kolaudacím nových potravinářských provozoven.

Hlavní náplní činnosti odboru hygieny výživy KHS je provádění státního zdravotního dozoru v potravinářských zařízeních, především v zařízení společného stravování. Ostatní potravinářské provozovny (výrobny potravin, prodejny potravin a sklady), které dle platných právních předpisů spadají do dozoru SZPI či SVS, jsou dozorovány OOVZ pouze v souvislosti se šetřením onemocnění. KHS rovněž rozhoduje v případech odvolání proti rozhodnutí ÚP KHS, popřípadě v případě podnětů týkající se jejich postupu při výkonu státní správy.

Každé oddělení hygieny výživy územního pracoviště je metodicky vedeno a kontrolováno vedoucí odboru Krajské hygienické stanice.

Personální situace na odboru hygieny výživy a PBU KHS: 1 VŠ – vedoucí odboru, 8 VŠ – vedoucích oddělení a 22 referentů OOVZ (21 SŠ + 1 VŠ – Bc.).

Zároveň je součástí odboru oddělení PBU. Na oddělení jsou celkem tři pracovnice (2 SŠ pracovnice - referent ochrany a podpory veřejného zdraví a 1 VŠ pracovnice jako vedoucí oddělení), přičemž vedoucí oddělení PBU současně vykonává funkci krajského metodika pro PBU. Oddělení PBU vykonává specializované činnosti v ochraně veřejného zdraví v oblasti předmětů běžného užívání, státní zdravotní dozor nad předměty běžného užívání a provádí hodnocení zdravotních rizik v oblasti předmětů běžného užívání.

2. Preventivní hygienický dozor

Celkem bylo vydáno celkem 715 stanovisek, z toho 370 k projektovým dokumentacím (55 nesouhlasných) a ke kolaudacím či změně užívání provozoven bylo vydáno celkem 345 stanovisek (31 nesouhlasných).

Konzultací k projektovým dokumentacím pro jiná oddělení KHS bylo provedeno 43. Dále bylo provedeno 707 jiných místních šetření a konzultací k PD pro širokou veřejnost.

Preventivní hygienický dozor							
měsíc	stanoviska k PD			stanoviska ke kolaudacím ,ZU		stanoviska celkem	jiné-místní šetření projednání PD atd.
	celkem	přerušení nesouhlas	pro jiná odd.	celkem	přerušení nesouhlas		
leden	28	4	3	23	1	**51**	65
únor	21	5	3	26	2	**47**	82
březen	44	5	5	42	0	**86**	57
duben	40	9	5	33	3	**73**	79
květen	28	4	2	27	5	**55**	54
červen	38	2	2	19	5	**57**	52
červenec	44	5	5	29	5	**73**	61
srpen	31	7	2	33	4	**64**	65
září	31	3	2	34	1	**65**	39
říjen	22	4	5	26	2	**48**	64
listopad	17	1	5	25	1	**42**	49
prosinec	26	6	4	28	2	**54**	40
CELKEM	**370**	**55**	**43**	**345**	**31**	**715**	**707**

3. Vyhodnocení kontrolních plánů

Kontrolní plán byl sestaven podle metodiky Ministerstva zdravotnictví, počet plánovaných kontrol podle předepsané četnosti a počtu osob na jednotlivých oddělení ÚP KHS, byl splněn a překročen. V rámci SZD bylo provedeno celkem 2 862 kontrol. V roce 2014 bylo odebráno celkem 238 vzorků, které byly analyzovány v laboratořích Zdravotního ústavu v Ústí nad Labem a 381 vzorků, které byly analyzovány orientačně v průběhu prováděného SZD.

4. Dozorová činnost HV (podrobná analýza)

4.1. analýza dozoru

celkový počet evidovaných provozoven 4 422 (2 862 kontrol), stravování veřejné otevřené – 2 018 (kontrol 1 513), závodní uzavřené – 134 (kontrol 117), bez konzumace – rozvoz a podobně – 15 (kontrol 16), pevné stánky – 213 (kontrol 173), stravování VŠ, menzy – 1 (kontrola 1), zařízení bez výroby pokrmů otevřené – 1 524 (kontrol 465), zařízení bez výroby pokrmů uzavřené – 138 (kontrol 86), nemocnice – 31 (kontrol 49), ústavy sociální péče - 20 (kontrol 20), domovy a penziony pro seniory – 51 (kontrol 65), pečovatelská služba a charita – 15 (kontrol 13), prodejny potravin s občerstvením otevřené – 185 (kontrol 190), prodejny potravin s občerstvením uzavřené – 37 (kontrol 41), mobilní stánky – 40 (kontrol 78).

	REGISTROVANÉ PROVOZOVNY	
A-E	**počet registrovaných provozoven celkem**	4422
A1	stravování veřejné (otevřené)	2018
A2	stravování závodní (uzavřené)	134
A3	bez konzumace (rozvor apod.)	15
A4	stánky pevné	213
A5	stravování VŠ, menzy	1
B1	zařízení bez výroby pokrmů - otevřené	1524
B2	zařízení bez výroby pokrmů - uzavřené	138
C1	nemocnice, zdravotnická zařízení, lázně	31
C2	ústavy sociální péče	20
C3	domovy důchodců, penziony pro důchodce	51
C4	pečovatelská služba, charita, ostatní sociální služby	15
D1	prodejny potravin s občerstvením - otevřené	185
D2	prodejny potravin s občerstvením - uzavřené	37
E	mobilní stánky, pulty, vozíky, automaty...	40
	ostatní (např. epidemiologická šetření u provozovatelů spadajících pod dozor jiného kontrolního orgánu)	

Nejčastější nedostatky při prováděném SZD byly zjišťovány v provozní hygieně (454x), ve stavebně technickém stavu provozovny (307x) a v porušování postupů na zásadách HACCP (386x).

	NEJČASTĚJŠÍ ZÁVADY	
V02	Osobní hygiena personálu (příloha II, kap VIII nařízení (ES) č. 852/2004, § 50 vyhlášky č. 137/2004 Sb.)	99
V03	Provozní hygiena (příloha II, kap. I nařízení (ES) č. 852/2004, § 49 vyhlášky č. 137/2004 Sb.)	454
V06	Stavebně-technický stav provozovny (příloha II, kap. I nařízení (ES) č. 852/2004)	307
V07	Podmínky skladování potravin (příloha II, kap. IX, nařízení (ES) č. 852/2004)	255
V08	Datum použitelnosti, datum minimální trvanlivosti (zákon 110/1997 Sb)	172
V10	Sledovatelnost, doklady o původu potravin (nařízení 178/2002, zákon 110/1997 Sb.)	135
V11	Manipulace s potravinami, křížení (příloha II, kap. IX nařízení (ES) č. 852/2004)	291
V13	Uvádění pokrmů do oběhu (značení, teplota, doba výdeje- vyhláška 137/2004 Sb.)	181
V37	Postupy na zásadách HACCP (čl. 5 nařízení (ES) č. 852/2004)	386
	JINÉ	99

V roce 2014 bylo odebráno celkem 619 vzorků, které byly analyzovány v laboratořích Zdravotního ústavu v Ústí nad Labem. Z těchto vzorků bylo 111 nevyhovujících - 104 v mikrobiologických ukazatelích, 3 v chemických ukazatelích a v senzorických ukazatelích 4. Bylo odebráno 103 vzorků studených pokrmů (68 nevyhovělo v mikrobiologických ukazatelích), 2 vzorky cukrářských výrobků, 2 vzorky zchlazených pokrmů (oba vyhověly v mikrobiologických ukazatelích), 125 zmrzlin (36 nevyhovělo), 6 vzorků nápojů, výsledky byly vyhovující, ostatní 3 (2 nevyhověly). Hlavní nevyhovující agens byly Enterobacteriaceae. Nejčastěji zjišťované nedostatky byly v provozní hygieně, sekundární kontaminaci potravin a pokrmů při nevhodné manipulaci a nedodržení postupů na principu HACCP.

	VZORKY	
	počet odebraných vzorků celkem	619
	počet nevyhovujících vzorků celkem	111
	počet nevyhovujících vzorků - chemicky	3
	počet nevyhovujících vzorků - mikrobiologicky	104
	počet nevyhovujících vzorků - senzoricky	4
	počet provedených stěrů	
	počet nevyhovujících stěrů	
	počet vzorků - teplé pokrmy	379
	počet nevyhovujících vzorků - teplé pokrmy	1
	počet vzorků - studené pokrmy	103
	počet nevyhovujících vzorků - studené pokrmy	68
	počet vzorků - cukrářské výrobky	5
	počet nevyhovujících vzorků - cukrářské výrobky	0
	počet vzorků - zmrzliny	125
	počet nevyhovujících vzorků - zmrzliny	36
	počet vzorků - pokrmy rychlého občerstvení	0
	počet nevyhovujících vzorků - pokrmy rychlého občerstvení	0
	nejčastěji odebírané komodity - nápoje	6
	počet nevyhovujících vzorků - nápoje	0
	počet vzorků - ostatní	5
	počet nevyhovujících vzorků – ostatní (voda)	2

Pokyny HH ČR

- **celodenní strava porodnice – výživová hodnota – ÚP Ústí nad Labem**

Analytické hodnocení celodenního jídelníčku Krajské zdravotní a.s., Ústí nad Labem, odběr ze dne 15.10. 2014:
Snídaně: 1 rohlík, 2 šáteček tvaroh, 4 cukry, 50 g šunka vepřová, káva melta.
Oběd: frankfurtská polévka, bramborová kaše, citron měsíček, smažené rybí filé, budulínkova paříżanka 80g
Večeře: rajče, salám vysočina 100g, 3 krajíce chleba, flora 10g, trojúhelníček sýra

	Bílkoviny	Energetická hodnota	Sacharidy	Tuk veškerý	Vláknina	Chlorid sodný	Bílkoviny trojpoměr
Výsledky analýzy	86,3g/den	10950 kJ/den	45, 8%	118,3 g/den	1,2/100g	16,8g/den	13,6%
Norma pro kojící DACH	63 g/den	10800 kJ/den	50%	-	-	6g/den	15%

Trojpoměr hlavních živin:
U bílkovin je doporučeno 9-11 %, avšak příjem 15 % je snáze realizovatelný a přijatelný.
Pro kojící je doporučeno příjem bílkovin podle množství bílkovin v mateřském mléce zvýšit, a to asi o cca 15 g bílkovin více než u nekojící a netěhotné dospělé ženy.
Dosud nejsou k dispozici definitivní údaje o negativním účinku vysokého příjmu bílkovin, je vhodné z bezpečnostních důvodů stanovit pro dospělé horní hranici doporučeného příjmu, při které se neočekávají nežádoucí účinky, a to je 2 g/kg tělesné hmotnosti. Doporučený je příjem tuků 30-35 % energetického příjmu. Analýzy odhalily 40,6 % tuků v celodenním jídelníčku.
Plnohodnotná smíšená strava by měla obsahovat hojně sacharidů (především škrob), které by měly tvořit více než 50 % celkového energetického příjmu. Z výsledků analýz jednodenního jídelníčku vyplývá, že sacharidy byly zastoupeny 45,8 %.
Vláknina
Minimální doporučenou dávkou pro příjem vlákniny u dospělých je 30g/den.
Chlorid sodný
Za dostatečný je považován přísun Na Cl 6 g , zvýšený příjem není pozitivní, spíše negativní.
V šetřeném celodenním jídelníčku byl obsah Na Cl 16,8g.

Závěr:
Energetický trojpoměr živin odhalil, že tuky byly ve sledovaném celodenním jídelníčku navýšeny oproti doporučení. Nicméně energetická hodnota je adekvátní.
V rámci ozdravění jídelníčku by bylo vhodné snížit mírně tuky a zvýšit sacharidy.
Ze složení jídelníčku je možné vyvodit, že hlavními donátory tuků byly potraviny živočišného původy – tedy nasycené mastné kyseliny.
Nedostatečně byla zařazena tepelně upravená zelenina, naopak v nadbytku byly zařazeny uzeniny. Chvályhodné je zařazení pokrmu z ryb. Do jídelníčku maminek v porodnici jistě nepatří 2x - 3x denně uzeniny (šunka a salám vysočina), ani tavený sýr.
Velmi výrazně bylo zjištěno překročení doporučené množství nabídky soli.

- **Pestrost stravy okres Louny**

SZD byl zaměřen na monitoring nabídky potravin a pokrmů ve stravovacích službách ve vybraných zařízeních sociálních služeb (celodenní stravování seniorů) a zdravotnických zařízeních. Důraz byl kladen na pestrost nabídky, způsob sestavování jídelníčků, rozsah používaných surovin a jejich původ, jejich vhodnost pro danou skupinu populace. V každém zařízení byly shromážděny jídelníčky za poslední 4 týdny, jednalo se o nabídku celodenního stravování. ÚP Louny vyhodnotilo pestrost v **Nemocnici Žatec.**
Hodnocení pestrosti za 4 týdny od 3.11.2014 do 30.11.2014:

Dieta č. 3
Obědy - Polévka – koeficient pestrosti 24:28= 0,85 velmi dobrá pestrost
Hlavní pokrm - koeficient pestrosti 26:28= 0,92 velmi dobrá pestrost
Večeře - koeficient pestrosti 11:28= 0,39 nedostatečná pestrost

Celková pestrost stravy za uvedené období: koeficient pestrosti 61:84= 0,72
nízká pestrost

Pestrost polévek je na velmi dobré úrovni, převažovaly polévky zeleninové, 4 polévky se 2x opakovaly, luštěninová polévka byla zařazena 3x.

Hlavní pokrmy měly velmi dobrou pestrost, do jídelníčku se střídavě zařazuje vepřové a hovězí maso v odlišné úpravě, dále kuřecí a králičí maso, 1x játra, 1x ryba a 4x byl sladký pokrm. U příloh převažovaly brambory včetně bramborové kaše a rýže nad moučnými přílohami.

Čerstvé zeleninové saláty byly podávány v nedostatečné míře – pouze 3x a dále 1x sterilovaná červená řepa.

Čerstvé ovoce je také podáváno v minimální míře, za uvedené období zařazeno pouze 3x a dále 2x byl nabídnut kompot.

Moučníky se v kuchyni nepřipravují.

Večeře jsou podávány vždy studené – střídají se mléčné výrobky a uzenina, téměř vždy (27x) s chlebem, 1x rohlík, bez ovoce a zeleniny. Jídelníček je v tomto směru značně monotónní, pokrmy se opakují a to se projevuje v nedostatečné pestrosti. Nadměrně je podávána uzenina (12x). Celozrnné pečivo v nabídce studených večeří chybí.

Tato nedostatečná pestrost u večeří významně snižuje celkovou pestrost jídelníčku, která je tak hodnocena jako nedostatečná, přestože obědy jsou na velmi dobré úrovni.

Skladba jídelníčku v jednom dni je vzhledem k frekventovanému podávání uzeniny málo pestrá, v jednom dni byla dokonce nabídnuta hrstková polévka (obsahuje luštěniny) a čočka s opečenou uzeninou a k večeři salám vysočina s chlebem. Jednalo se o ojedinělou skladbu, v jídelním lístku, ale nastala.

- **Pestrost stravy ÚP Teplice**

Cílený státní zdravotní dozor v provozovnách stravovacích sužeb v zařízeních poskytujících sociální služby a ve zdravotnických zařízeních s celodenním stravováním zaměřen na monitoring rozsahu nabídky a pestrosti pokrmů.

Sledován jídelní lístek 4 týdny, a to od 7. 11. do 30.11.2014 v Domově se zvláštním režimem Oblastního spolku Českého Červeného Kříže (ČČK). Denně 1 druh oběda a jeden druh večeře, 5 – 6x týdně teplé jídlo, druhá večeře je pro diabetiky. Jídelní lístek sestavuje dodavatelská firma s přihlédnutím k přání klientů a zaměstnanců. Dle stavu klientů jsou nabízeny i úpravy finálních pokrmů – krájení, mělnění a mletí.

Pestrost:

Snídaně - Koeficient pestrosti 0.46 - zařazena také ovesná kaše, velmi často uzenina nebo paštika, ve 28 dnech 10x uzenina.

Přesnídávka - denně je zařazeno ovoce

Polévky - koeficient pestrosti 0.75 - zeleninové minimálně, luštěninové 3x, často hovězí polévka 11x.

Hlavní jídla - Koeficient pestrosti 0.67 - Velmi často vepřové maso - z 28 obědů 15x, hovězí pouze 3x, drůbež 3x, ryba 2x, bezmasý pokrm 1x, luštěniny 1x, sladké 1x. Tepelně upravená zelenina byla součástí pouze 5x, z toho 3x špenát, houskový knedlík 6x.

Svačiny - Koeficient pestrosti 0.61 - opakují se zákusky, jogurty a pudingy, paštika.

Večeře - Koeficient pestrosti 0.72, ale např. tepelně upravená zelenina byla zařazena pouze 2x.

II. večeře - Koeficient pestrosti 0.39 - složení se často opakuje

Hodnocení: Uzeniny zařazeny velmi často (jen k snídani 10x) – např. k snídani salám, k večeři párky, nebo 2x denně šunka. Čerstvé ovoce zařazeno denně formou přesnídávky, čerstvá zelenina minimálně. Pouze 1x v týdnu salát v rámci oběda nebo večeře a 1x v týdnu rajče v rámci II. večeře pro diabetiky. Zeleninové polévky nabízeny minimálně, převažují

hovězí. Převažuje maso vepřové, celozrnné pečivo není zařazováno, přílohy převážně moučné (houskový knedlík) - několikrát během týdne.

- **Pokyn HH – zmrzliny**

Pokyn HH ČR k provedení cíleného zdravotního dozoru zaměřeného na kontrolu vybraných syntetických barviv ve zmrzlinách v zařízeních poskytujících stravovací služby a na sledování jejich zdravotní nezávadnosti z hlediska mikrobiální kontaminace s cílem ověřit bezpečnost zmrzlin. Bylo provedeno **38 kontrol**, při kterých bylo odebráno **9 vzorků** na stanovení barviv. Z toho 2 vzorky odebrané na stanovení barviv nevyhověly v ukazatelích E102, E110 a E122. 4 vzorky nevyhověly mikrobiologicky – Enterobacteriaceae. Při opakovaných odběrech byly výsledky vyhovující.

Zjištěné nedostatky – nedodržení technologie výroby a nedodržení vypracovaného systému HACCP, není zajištěna sledovatelnost na všech stupních výroby, není vedena evidence ve smyslu HACCP – záznamy k výrobě zmrzliny. Bylo uloženo celkem **19 sankcí** v celkové výši **25 500,- Kč**, z toho 13 blokových pokut dle § 29 písm. n) zákona č. 200/1990 Sb. ve výši 17 000,- Kč a 6 příkazů dle § 92 zákona č. 258/2000 Sb. ve výši 8 500,- Kč.

RASFF č. 2014.0768
– králičí hřbety bez kosti zmražené, d.v. 4.2.2014,d.s. 3.2.2016, šarže FST14011, hmotnost 500g, distributor BIDVEST Czech republic, s.r.o., producer HEZE FOOD STAR CO, LTD, INDUSTRIAL PARK OF YUNCHENG COUNTY, SHANDONG CHINA. Bylo provedeno celkem 11 kontrol v rámci celého Ústeckého kraje, bez nálezu inkriminované výše uvedené potraviny

4.2. analýza opatření a finančních sankcí

– v rámci SZD bylo uloženo **209 opatření**, z toho dle § 84, odst.1 písm.u) zákona č. 258/2000 Sb., nařízení likvidace pokrmů (186 x). Počet nařízení sanitace dle § 84 odst. 1 písm. n) zákona č. 258/2000 Sb. - (8 x), uzavření provozovny a pozastavení činnosti dle § 84 odst. 1 písm. r) zákona č. 258/2000 Sb. (14 x), 1x opatření dobrovolné.

	OPATŘENÍ	
	počet opatření uložených	209
	počet opatření dobrovolných	1
	nařízení provedení sanitace	8
	nařízení likvidace pokrmů	186
	nařízení uzavření provozovny, pozastavení činnosti	14
	pozastavení používání látek, surovin a polotovaru nebo potraviny	
	zákaz používání nejakostní vody	
	zákaz používání surovin, polotovarů a potravin k výrobě pokrmů	

Celkem bylo uloženo **719 pokut v celkové výši 1 302 700,- Kč**, počet sankcí ve správním řízení byl 148 ve výši 519 500,- Kč, počet blokových pokut 571 v celkové výši 783 200,- Kč. Nejvyšší pokuty byly uloženy v provozovnách veřejného stravování otevřeného typu - 953 800,- Kč, stáncích s výrobou pokrmů – 68 400,- Kč, v zařízeních bez výroby otevřených – 58

000,- Kč a prodejnách s občerstvením – 68 800,- Kč, v zařízeních závodního uzavřeného stravování – 46 000,- Kč.

	SANKCE	
	počet sankcí - správní řízení	148
	výše sankcí	519.500,-
	počet blokových pokut	571
	výše blokových pokut	783.200,-

4.3. šetření na podezření na onemocnění z potravin

Ve spolupráci s protiepidemickým oddělení při výskytu onemocnění salmonelou bylo provedeno 9 kontrol - ÚP Ústí nad Labem 3x (DPS V Klidu 12, UL, Mléčný bar, Lidické náměstí 4, UL), ÚP Chomutov – 2x (doručená čokoláda na ÚP CV, Asijské bistro Office), ÚP Most – 1x (Kavárna Opera Most), ÚP Litoměřice – 3x (DPS Libochovice, Kuchyně CZ Gurmán Roudnice n/L, Občerstvení Úštěk). V zařízeních byly odebrány vzorky pokrmů na přítomnost Salmonelly, výsledky byly negativní.

4.4. vyhodnocení regionálních a celostátních cílených úkolů

Vyhodnocení
cíleného státního zdravotního dozoru při výrobě a podávání předkrájené syrové zeleniny k přímé konzumaci v provozovnách s výrobou pokrmů rychlého občerstvení v roce 2014

- předmětem bylo v rámci působnosti odboru hygieny výživy na jednotlivých územních pracovištích Krajské hygienické stanice Ústeckého kraje se sídlem v Ústí nad Labem, provést státní zdravotní dozor zaměřený na kontrolu dodržování požadavků a postupů k zajištění bezpečnosti při výrobě a podávání krájené syrové zeleniny k přímé konzumaci jako součást finálního pokrmu v provozovnách s výrobou pokrmů rychlého občerstvení.

K tomuto účelu bylo uloženo v termínu od 1.3.2014 do 31.10.2014

- provést na každém územním pracovišti odběr 10 vzorků zeleniny, která byla omyta, nakrájena, očištěna, zbavena slupky, rozkrájena, nastrouhána, rozmělněna nebo jinak fyzikálně pozměněna bez chemické konzervace a je určena k přímé spotřebě bez tepelné úpravy k mikrobiologickému vyšetření ke stanovení mikrobiální kontaminace mikroby r. Salmonella (nepřítomnost v 25g), Escherichia coli (KTJ/g), Staphylococcus aureus (KTJ/g), Enterobacteriaceae (KTJ/g),
- provést v uvedených provozovnách, kde je v rámci technologického procesu zelenina omyta, nakrájena, očištěna, zbavena slupky, rozkrájena, nastrouhána, rozmělněna nebo jinak fyzikálně pozměněna bez chemické konzervace a je určena k přímé spotřebě bez tepelné úpravy, kontrolu zavedených pracovních postupů na principu HACCP a příslušných manuálů k zajištění bezpečnosti při zpracování, manipulaci a podávání syrové zeleniny, k eliminaci rizika křížové kontaminace a k eliminaci rizika pomnožení mikrobů zajištěním chladícího řetězce a kontrolu dodržování požadavků na osobní a provozní hygienu.

Jak vyplývá z údajů zadaných v registru hygieny výživy, bylo v rámci odboru hygieny výživy KHS Ústeckého kraje provedeno celkem **70 kontrol** (25x byly provedeny

opakované kontroly). Z celkového počtu **82 odebraných vzorků** bylo 60 nevyhovujících. Zjišťována byla zejména významná kontaminace mikroby skupiny Enterobacteriaceae. Ve všech těchto provozovnách bylo konstatováno porušení správné výrobní praxe a nedodržování postupů na principu HACCP. Rovněž byla provedena následná kontrola k ověření nápravných opatření a dále byla provedena kontrola výroby krájené zeleniny.

Celkový přehled plnění krajského úkolu – kontrola dodržování HACCP při výrobě a podávání krájené zeleniny						
ÚP KHS okres	**počet kontrol**	**z toho opakovaných kontrol**	**počet vzorků**	**počet vzorků nevyhovujících**	**počet sankcí**	**výše sankcí Kč**
Chomutov	**5**	**0**	**10**	**6**	**5**	**10000**
Děčín	**14**	**4**	**10**	**9**	**4**	**7000**
Litoměřice	**11**	**6**	**13**	**11**	**7**	**17000**
Louny	**11**	**5**	**15**	**12**	**10**	**19000**
Most	**14**	**4**	**14**	**9**	**10**	**18000**
Teplice	**9**	**5**	**10**	**8**	**6**	**7500**
Ústí n.L.	**6**	**1**	**10**	**5**	**5**	**6000**
celkem	**70**	**25**	**82**	**60**	**47**	**84500**

Byly zjišťovány závady v oblasti dodržování provozní hygieny, zejména bylo konstatováno nedodržování postupů k zajištění bezpečnosti potravin a pokrmů na principu HACCP, dále bylo konstatováno křížení činností při manipulaci se zeleninou k přímé spotřebě a se syrovým masem.

Za zjištěné nedostatky bylo uloženo 47 sankcí v celkové výši 84 500,-Kč.

S ohledem na zjišťované skutečnosti budeme v krajském úkolu pokračovat i v roce 2015.

Vyhodnocení cíleného státního zdravotního dozoru při výrobě a podávání zmrzliny konečnému spotřebiteli v roce 2014

- předmětem bylo v rámci působnosti odboru hygieny výživy na jednotlivých územních pracovištích Krajské hygienické stanice Ústeckého kraje provést státní zdravotní dozor zaměřený na kontrolu dodržování požadavků a postupů k zajištění bezpečnosti při výrobě a podávání zmrzliny k přímé konzumaci v provozovnách stravovacích služeb a při stánkovém prodeji.

K tomuto účelu bylo uloženo v termínu od 1.5.2014 do 31.10.2014:

- posoudit úroveň dodržování požadavků právních předpisů a postupy na principu HACCP k zajištění bezpečnosti zmrzliny podávané k přímé spotřebě v rámci stravovacích služeb,
- v indikovaných případech provést odběr vzorků k mikrobiologickému vyšetření zmrzliny podávané k přímé spotřebě v rámci stravovacích služeb dle Nařízení ES č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, a nařízení ES č. 1441/2007, kterým se mění nařízení ES č. 2073/2005 a současně k ověření účinnosti postupů založených na principu HACCP,
- na každém územním pracovišti provést odběr min. 10 vzorků, se zaměřením na provozovny, kde byly v předcházejících kontrolních obdobích zjištěny závady.

Jak vyplývá z údajů zadaných registru hygieny výživy, bylo v rámci odboru hygieny výživy KHS Ústeckého kraje provedeno celkem **68 kontrol** (12x opakovaná kontrola) a bylo

odebráno **108 vzorků.** V 28 případech byly vzorky kontaminovány mikroby skupiny Enterobacteriaceae v množství vyšším než 100 KTJ/g.

Celkový přehled plnění krajského úkolu 2014 – kontrola dodržování HACCP při výrobě a podávání zmrzliny						
ÚP KHS okres	**počet kontrol**	**z toho opakovaných kontrol**	**počet vzorků**	**počet vzorků nevyhovujících**	**počet sankcí**	**výše sankcí Kč**
Chomutov	**8**	**0**	**20**	**3**	**3**	**7500**
Děčín	**11**	**4**	**15**	**5**	**4**	**11000**
Litoměřice	**4**	**0**	**10**	**1**	**1**	**1000**
Louny	**10**	**2**	**12**	**3**	**4**	**6000**
Most	**22**	**2**	**22**	**8**	**8**	**18000**
Teplice	**6**	**2**	**16**	**3**	**2**	**5000**
Ústí n.L.	**7**	**2**	**13**	**5**	**3**	**3500**
celkem	**68**	**12**	**108**	**28**	**25**	**52000**

V první fázi byly kontroly zaměřeny na sezónní výrobu a podávání zmrzliny ve stáncích,

kavárnách a cukrárnách, ve druhé fázi pak na restaurace s podáváním porcované zmrzliny jako součást pohárů, palačinek apod. Byly zjištěny závady v oblasti dodržování provozní hygieny, zejména bylo konstatováno nedodržování postupů na principu HACCP k zajištění bezpečnosti potravin, příp. správné výrobní praxe. 12x byla provedena opakovaná kontrola k ověření odstranění závad.

Některé z provozoven, kde byla zjištěna kontaminovaná zmrzlina, výrobu a podávání zmrzliny ukončily, proto nebylo možné provést následný odběr vzorků.

S ohledem na to, že ve většině kontrolovaných provozoven je výroba a podávání zmrzliny činností sezónní, řada provozoven se zjištěnými závadami tuto činnost ukončila či přerušila, a proto bude na tyto provozovny zaměřen cílený krajský úkol v roce 2015.

Vyhodnocení
cíleného státního zdravotního dozoru nad dodržováním správné výrobní praxe při výrobě smažených pokrmů v roce 2014

Byl proveden státní zdravotní dozor zaměřený na kontrolu dodržování požadavků a postupů k zajištění bezpečnosti při výrobě a podávání smažených pokrmů, zejména

- s ohledem na kontrolu zavedených postupů při smažení (smyslové vlastnosti, teplota, druh použitého tuku či oleje)
- posouzení a zavedení kritérií pro výměnu smažícího média
- likvidace použitých smažících tuků a olejů

Na každém územním pracovišti v 50 provozovnách s výrobou smažených pokrmů byla provedena kontrola těchto ukazatelů:

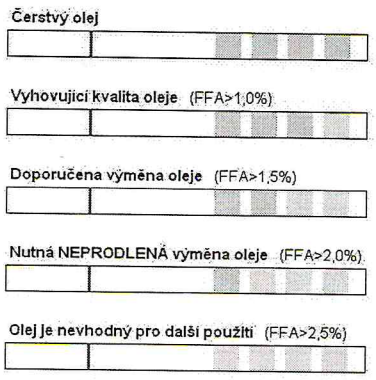
smyslové vlastnosti např. barva, vůně, pěnění, viskozita, kontaminace oleje spálenými částečkami potravin, kontaminace oleje ze smažené potraviny apod.

teplotu zahřívání olejů při smažení (teplota převyšující +180 °C)

posouzení kvalitativních změn pomocí chemického rychlotestu 3M „LRSM", který jako ukazatel snižování kvality oleje využívá zjištění koncentrace volných mastných kyselin.
Termín realizace: 1.3.2014 do 15.12.2014

Interpretace výsledků:

(1) **čerstvý olej** (žádná změna barvy modrých proužků),
(2) **vyhovující kvalita oleje** (změna barvy jednoho modrého proužku na žlutý z celkového počtu čtyř proužků),
(3) **doporučená výměna oleje** (změna barvy dvou modrých proužků na žluté z celkového počtu čtyř proužků),
(4) **nutná okamžitá výměna oleje** (změna barvy tří modrých proužků na žluté z celkového počtu čtyř proužků),
(5) **olej nevhodný pro další přípravu potravin** (změna barvy všech čtyř modrých proužků na žluté).



Výsledky měření kvality tuků a olejů při fritování testem LRSM v závislosti na druhu a smažící teplotě

	počet zjištění								
	teplota smažení		výsledek chemického vyšetření					smyslové vyšetření	
Druh oleje (tuku)	do 180°C	nad 180°C	1 Čerstvý olej	2 Vyhovující kvalita oleje	3 Doporučená výměna oleje	4 Okamžitá výměna oleje	5 Nevhodný olej pro další přípravu	vyhověl	nevyhověl
slunečnicový	105	33	84	51	2	1		**137**	**1**
řepkový	104	35	86	46	6		1	**138**	**1**
sójový	8		7	1				**8**	
palmový	48	13	30	22	9			**61**	
vícedruhový	21	8	18	5	6			**29**	
tuk (ztužený)	3	2	3	2				**5**	
celkem počet	**289**	**92**	**224**	**132**	**23**	**1**	**1**	**379**	**2**

V rámci cíleného krajského úkolu bylo provedeno **381 analýz tuků a olejů** v provozovnách společného stravování pomocí chemického rychlotestu 3M „LRSM“, který jako ukazatel snižování kvality oleje využívá zjištění koncentrace volných mastných kyselin.
Vyhovujících výsledků bylo 379, z tohoto počtu byly 2 vzorky nevyhovující.

4.5. analýza stížností

Celkem bylo evidováno **183 podnětů**, z toho bylo 64 podnětů shledáno oprávněnými, 84 neprokázaných podnětů, 41 podnětů bylo postoupeno jiným dozorovým orgánům (KVS, Magistrát – stavební a živnostenský odbor, SZPI, Policie ČR).

Podněty se týkaly převážně kvality podávaných nápojů a pokrmů, zdravotních potíží po požití zkonzumovaných pokrmů, provozní hygieny a stavebně technických nedostatků, přílohová zelenina znečištěná hlínou, výskyt psích chlupů v mase, zápach v provozovně.

5. Dozorová činnost PBU – podrobná analýza

5.1. *Analýza dozoru*

V Ústeckém kraji bylo na začátku roku 2014 evidováno celkem 27 výrobců kosmetických přípravků. U 7 z nich byla v roce 2014 zkontrolována správná výrobní praxe, tj. byla splněna plánovaná četnost kontrol (25 %) u výrobců kosmetických přípravků (KP). Ke konci roku počet evidovaných výrobců kosmetických přípravků klesl na 24. Dále byl v roce 2014 kontrolován 1 dovozce kosmetických přípravků z celkového počtu 3 evidovaných dovozců KP. V průběhu roku 2014 počet evidovaných dovozců KP klesl ze 4 na 3. V tržní síti bylo provedeno 73 kontrol zaměřených na dodržování povinností distributorů dle požadavků Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1223/2009 ze dne 30. listopadu 2009 o kosmetických přípravcích (tj. kontrola značení kosmetických přípravků, doby minimální trvanlivosti a identifikace v rámci dodavatelského řetězce).

V Ústeckém kraji bylo na začátku roku 2014 evidováno celkem 42 výrobců výrobků pro styk s potravinami a pokrmy (FCM = Food Contact Materials). U 11 z nich byla v roce 2014 zkontrolována správná výrobní praxe, tj. byla splněna plánovaná četnost kontrol (25 %) u výrobců FCM. Dále nebyl v roce 2014 zkontrolován žádný dovozce ze 4 evidovaných (v roce 2012 byli kontrolováni 3 dovozci ze 4 evidovaných, v roce 2013 byl kontrolován 1 dovozce z 5 evidovaných) a 25 provozoven v tržní síti (kontrola označování, prohlášení o shodě a zajištění sledovatelnosti). Na základě úkolu HH ČR zaměřeného na zdravotní rizika spojená s používáním plastového kuchyňského nádobí a náčiní (melamin, nylon) byly v tržní síti odebrány 2 vzorky melaminového nádobí a 3 vzorky nylonového náčiní.

V Ústeckém kraji bylo na počátku roku 2014 evidováno 5 výrobců výrobků určených pro děti do věku 3 let. Dovozce výrobků určených pro děti ve věku do 3 let nebyl v roce 2014 v Ústeckém kraji evidován žádný. V tržní síti bylo provedeno 55 kontrol zaměřených na značení výrobků určených pro děti ve věku do 3 let a prohlášení o shodě. V rámci regionálního úkolu byly v tržní síti odebrány 3 výrobky určené pro děti ve věku do 3 let (sandálky a bryndáky).

V Ústeckém kraji nebyl v roce 2014 evidován žádný výrobce ani dovozce hraček. V tržní síti bylo v roce 2014 odebráno v rámci úkolu HH ČR zaměřeného na zdravotní rizika vybraného druhu hraček vyrobeného nebo dodaného ze zemí mimo Evropskou unii (panenky typu Barbie) 7 vzorků hraček (panenek) ve 3 provozovnách ke kontrole obsahu esterů kyseliny ftalové. Dále bylo v tržní síti v roce 2014 odebráno v rámci úkolu HH ČR zaměřeného na zdravotní rizika hraček ve tvaru zvířátek nebo plastových pistolek 11 vzorků hraček (6 druhů měkčených plastových zvířátek, 3 druhy pistolek s náboji, 1 druh luku včetně střel, 1 druh měkčeného plastového nářadí) ke kontrole obsahu esterů kyseliny ftalové. Závažným problémem při kontrolách v oblasti PBU v tržní síti je opakovaně obtížná komunikace s cizojazyčnými prodejci (obzvlášť asijského původu) a vysledovatelnost původu a pohybu zboží. V roce 2014 bylo odd. PBU nahlášeno na Ministerstvo zdravotnictví ČR celkem 31 nevyhovujících/nebezpečných výrobků (21 kosmetických přípravků, 7 hraček, 3 výrobky pro děti do 3 let).

V rámci mimořádného SZD na základě žádosti MZ ČR na ověření zdravotní nezávadnosti pletacích gumiček Loom Bands byly odebrány 4 vzorky gumiček, které vyhověly ve sledovaných parametrech (estery kyseliny ftalové, těžké kovy, nitrosaminy).

Tabulka č. 1: Počty kontrol PBU

Druh kontroly		**Počet**
K01	Plánovaná kontrola v rámci SZD	150
K03	Opakovaná ke kontrole plnění nařízených opatření	14
K05	Cílená na základě podnětu	10
K08	Cílená na základě úkolu hlavního hygienika	12
K16	Mimořádný výkon SZD	1
K99	Ostatní	2
Celkem		**189**

Tabulka č.2: Odebrané vzorky PBU

	Odebrané vzorky	Z toho předpisům	
		vyhovělo	nevyhovělo
Hračky	23	15	8
Výrobky pro děti 3let	6	2	4
Kosmetické přípravky	6	3	3
Výrobky pro styk s potravinami	5	5	0
Celkem	40	25	15

Preventivní dozor

V roce 2014 bylo oddělením PBU provedeno 41 konzultací v rámci konzultační činnosti a informací v osobní, telefonické i e-mailové formě. Konzultace v terénu jsou poskytovány průběžně.

Na základě Sdělení celního úřadu bylo vydáno stanovisko k dovozu - jednalo se o dovoz silikonových skládacích trychtýřů.

V roce 2014 byla vydána 3 nesouhlasná stanoviska k projektové dokumentaci (výroba kosmetických přípravků).

5.2. RASFF A RAPEX, nebezpečné výrobky

Šetření v rámci systému RASFF v roce 2014 nebylo provedeno žádné. Notifikace RASFF INFO (oznámení nebezpečných výrobků za ČR do systému RASFF) nebyla přijata žádná.

Na základě 151 notifikací v systému rychlého varování RAPEX bylo provedeno celkem 471 šetření v tržní síti. Dále byly v roce 2014 na KHS Ústeckého kraje zaslány 2 notifikace INFO RAPEX, které se nešetřily.

5.3. Vyhodnocení kontrolních plánů, opatření a sankce

Celostátní priority oblasti výkonu SZD v kontrolním plánu oddělení PBU na rok 2014 byly splněny, čímž byl splněn i kontrolní plán na rok 2014 pro toto oddělení. Počet šetření SZD (státní zdravotní dozor) činilo 189, plánováno bylo 161 kontrol. Kontrolní plán na rok 2014 byl tedy překročen o 28 kontrol.

V roce 2014 bylo kontrolovanými osobami přijato 86 dobrovolných opatření (dobrovolné stažení výrobků z prodeje).

Za zjištěná porušení povinností v oblasti ochrany veřejného zdraví bylo uloženo celkem 53 sankcí (příkazů na místě) v celkové výši 134 000,-Kč.

Laboratorní vyšetření jsou objednávána u Zdravotního ústavu se sídlem v Ústí nad Labem, popř. jako subdodávka na SZÚ v Praze.

5.4. vyhodnocení regionálních a celostátních úkolů

V roce 2014 byly vyhlášeny pro PBU celkem 4 cílené státní zdravotní dozory

Úkoly hlavního hygienika v roce 2014 pro PBU byly splněny :

- úkol HH zaměřený na zdravotní rizika spojená s používáním plastového kuchyňského nádobí a náčiní (melamin, nylon) – bylo odebráno 5 vzorků (2 vzorky melaminového nádobí a 3 vzorky nylonového náčiní), vzorky vyhověly ve sledovaných parametrech;
- úkol HH zaměřený na zdravotní rizika vybraného druhu hraček vyrobeného nebo dodaného ze zemí mimo Evropskou unii (panenky typu Barbie) – bylo odebráno 7 vzorků panenek, 4 vzorky nevyhověly obsahem esterů kyseliny ftalové a značením (předáno ČOI k došetření);
- úkolu HH ČR zaměřený na zdravotní rizika hraček ve tvaru zvířátek nebo plastových pistolek – bylo odebráno 11 vzorků hraček (6 druhů měkčených plastových zvířátek, 3 druhy pistolek s náboji, 1 druh luku včetně střel, 1 druh měkčeného plastového nářadí), 3 vzorky nevyhověly obsahem esterů kyseliny ftalové;
- úkol HH k provedení odběru kosmetických přípravků s cílem ověření splnění požadavků na jejich označování a příprav společného postupu při kontrole označování kosmetických přípravků, zejména hodnocení účinků na lidský organismus deklarovaných v jejich označení - zjištěné nedostatky v označování kosmetických přípravků byly předány místně příslušným OOVZ k sídlu odpovědných osob uvedených na obalech kosmetických přípravků.

Krajské prioritní oblasti výkonu SZD (tzv. regionální úkoly) v kontrolním plánu oddělení PBU na rok 2014 byly splněny. Jako regionální úkoly oddělení PBU byly zvoleny 2 oblasti, a to: textilní výrobky pro děti ve věku do 3 let (provedeno 57 kontrol v tržní síti) a kosmetické přípravky - mikrobiologie (provedena 1 kontrola u výrobce).

5.5. analýza stížností

V oblasti předmětů běžného užívání bylo během roku 2014 podáno **12 podnětů** (oznámení), z toho se jednalo 3x o podnět spotřebitele, 7x o podnět spotřebitele postoupený na KHS Ústeckého kraje od ČOI, 1x podnět spotřebitele postoupený na KHS Ústeckého kraje z Ministerstva zdravotnictví ČR a KHS Jihomoravského kraje, 1x o podnět firmy zastoupené advokátní kanceláří:

- podnět spotřebitelky (bývalé zaměstnankyně) na krabice na pizzu, firma Kartonobaly Modrá, podnět neoprávněný
- podnět spotřebitele na zdravotně podezřelé výrobky v Kauflandu, část podnětu v gesci KHS (podezřelé kosmetické přípravky), částečně podnět v gesci SZPI (postoupeno KHS na SZPI), podnět neoprávněný
- podnět spotřebitele na prodej plesnivých dětských oděvů v secondhandu, podnět neoprávněný
- podnět firmy Philips zastoupené advokátní kanceláří JUDr. Vlachová na bělící přípravek na zuby zn. YOTUEL, podnět neoprávněný
- podnět spotřebitele na informovanou láhev na vodu (předáno od ČOI) - postoupeno odd. PBU na odd. HOK

- podnět spotřebitele na značení kosmetických přípravků zn. Urtekram (předáno od ČOI), podnět neoprávněný
- podnět spotřebitele na odlupující se kamínky na dětské obuvi (předáno od ČOI), podnět oprávněný (hlášeno na MZ jako nebezpečný výrobek 29.8.2014)
- podnět spotřebitele na dětský interiérový domek Krtek (předáno od ČOI), podnět oprávněný, zjištěn 3-4x vyšší obsah cyklohexanonu než připouští norma EN 71, postoupeno zpět ČOI pro věcnou nepříslušnost KHS
- podnět spotřebitele (předáno od ČOI) na oloupaný pekáč, neoprávněný podnět
- podnět spotřebitele na zapáchající rychlovarnou konvici zn.Professor (předáno od ČOI) – uvedená konvice nebyla v době kontroly již v prodeji
- podnět spotřebitele na zápach z nafukovacích balónků (předáno od ČOI), usnesením vráceno ČOI pro nepříslušnost
- podnět spotřebitele postoupený na KHS Ústeckého kraje z Ministerstva zdravotnictví ČR a KHS Jihomoravského kraje na výrobu a prodej mýdel na internetových stránkách Fler.cz – podnět částečně oprávněný.

Postoupení zjištění na jiné KHS a jiné dozorové orgány

- postoupení zjištění z cíleného SZD (panenky) na HS Praha - 2 panenky, Distributor dle faktury: Ominia Tour s.r.o., Slavníkova 2357/9, 169 00 Praha – Břevnov, IČ: 01898124
- postoupení zjištění z cíleného SZD (plastová zvířátka a pistolky) na HS Praha (dodavatele PURPLE group s.r.o., Štúrova 1701/55, 142 00 Praha 4 - Krč, IČ: 29129541) a KHS Středočeského kraje (prodejce: Miroslav Poklop, datum narození: 29.03.1942, bydliště a sídlo: Radovesnice II 137, PSČ: 281 28, IČ: 69019657)
- postoupení zjištění z cíleného SZD (označování KP) na HS Praha (odpovědná osoba/výrobce KP: Putorius s.r.o., Ruzyňská 18, 161 00 Praha 6, IČ: 27127958) a na KHS Královéhradeckého kraje (odpovědná osoba/výrobce: Vivaco s.r.o., Tř. E. Beneše 1534, Hradec Králové)
- postoupení zjištění ze SZD na základě podnětu spotřebitele na HS Praha (Polobotka tmavě růžová zn. NelliBlu, artiklové číslo: C20081102, Prodávající: CCC Czech s.r.o., Českomoravská 2420/15, 190 93 Praha 9, IČ: 26848601)
- postoupení zjištění ze SZD na základě podnětu spotřebitele na ČOI (dětský interiérový domek Krtek)
- částečné postoupení podnětu spotřebitele na SZPI (na cukrovinky)
- postoupení zjištění ze SZD na základě podnětu na e-shop na HS Praha (dodavatel KP se sídlem v Praze)
- podnět na ŽÚ Kadaň (tržnice Vejprty) - neoznačená provozovna dle požadavků živnostenského zákona
- podnět na ŽÚ Rumburk (tržnice Rožany) - neoznačená provozovna dle požadavků živnostenského zákona
- podnět na ŽÚ městské části Praha 4 - neoznačená provozovna dle požadavků živnostenského zákona (sídlo provozovatele v Praze)
- podnět na MěÚ Štětí (stavební úřad) - nezkolaudovaná provozovna pro výrobu KP
- podnět na HZS Litoměřice - uskladnění hořlavých látek v nezkolaudované provozovně na výrobu KP
- podnět na ŽÚ Ústí nad Labem - nedohledatelná firma (PE & VE s.r.o., 5. května 3/10, 403 32 Povrly, IČ: 25401831)
- postoupení zjištění ze SZD na KHS Pardubice - značení a prohlášení o shodě u výrobků pro děti do 3 let

6. Spolupráce s dozorovými orgány, dalšími institucemi státní správy

Oddělení HV

V roce 2014 byla spolupráce založena na vzájemném informování a předávání si podnětů a informací v rámci kompetencí jednotlivých dozorových orgánů.

V rámci spolupráce s ostatními orgány státní správy byly prováděny v součinnosti kontroly v rámci státního zdravotního dozoru s pracovníky **ČOI, CÚ, PČR, Městskou a obecní policií, SZPI a SVS**.

S inspektory **SVS** proběhly konzultace a posuzování projektových dokumentací týkajících se provozoven spadajících do dozorové kompetence SVS, 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 a 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. Dále probíhalo předávání informací o nově kolaudovaných provozovnách spadajících do kompetence dozoru SZPI.

S **Celním úřadem** probíhala spolupráce spočívající v konzultacích a společných kontrolách při podezření na závadné lihoviny, a to jak při šetření podnětu tak i řešení nálezu lihoviny bez označení kontrolní páskou a bez nabývacích dokladů v rámci kontroly HS.

Se stavebními úřady byla ve spolupráci řešena problematika výstavby nových obchodních center a jejich kolaudace, ale i při stavebních řízeních týkajících se menších potravinářských provozoven, nebo při šetření podnětů týkajících se hluku, zápachu, či provozu nezkolaudovaných provozoven. Rovněž byly stavebním úřadům poskytovány informace o provozovnách, které nebyly posuzovány odbornými pracovníky HS, s žádostí o přešetření v kompetenci SÚ.

S pracovníky **ŽÚ** běžně probíhá telefonická výměna informací o provozovnách a provozovatelích.

V rámci plnění pracovních úkolů probíhala podle potřeby **spolupráce** i s pracovníky ostatních oddělení ÚP KHS.

Spolupráce s ostatními dozorovými orgány za rok 2014 - MUDr. Simona Gunarová:

- spolupráce KHS: a SZPI – proběhla schůzka na SZPI za účasti i KVS dne 27.2.2014 (předání seznamu zkolaudovaných potravinářských provozoven v kompetenci SZPI ve 2. pololetí 2013, aktualizace kontaktů KHS, řešena problematika např. Listerie v chlebíčku ve Cvikově, výrobce fi. Procházka Roudnice)
- další setkání na SZPI dne 10.4.2014 – řešena problematika kompetencí v nových provozních jednotkách
- proběhla schůzka dne 23.6.2014, poskytování telefonických konzultací se SZPI (řešena problematika např. podněty, APLIKA, výskyt Sal. enter. v Mléčném baru na Lidickém náměstí, Prodejna potravin Sebuzín – úpravy bez kolaudace, kouření ve stáncích), zpracování a odeslání zprávy o zkolaudovaných provozovnách za 1. pololetí 2014
- probíhaly telefonické konzultace k problematice stravovacích provozoven

- SÚ (řešena problematika stravovacích provozoven v Ústí n.L., které nemají stanovisko KHS k PD, včetně šetření na místě – např. Vinotéka Pařížská ul., prodejna Maso – uzeniny v OD LABE, rest. Krásné Březno Čarodějky, BABY CLUB v bytové jednotce), řešena problematika stravovacích provozoven v Hypermarketu Albert, fotbalový stadion – občerstvení

Oddělení PBÚ

V rámci SZD bylo oddělením PBU v roce 2014 (červen 2014) provedeno v příhraničních tržnicích 42 kontrol SZD (státní zdravotní dozor) v součinnosti s Policií ČR, Celní správou, Českou obchodní inspekcí, Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí a Živnostenským úřadem. Bylo uděleno 20 sankcí (příkazů na místě) v celkové hodnotě 59 000Kč za neplnění povinností vyplývajících ze zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně souvisejících zákonů, ve spojení s vyhláškou č.84/2001 Sb., o hygienických požadavcích na hračky a výrobky pro děti ve věku do 3 let, ve znění pozdějších předpisů, za neplnění povinností vyplývajících z Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1223/2009 ze dne 30. listopadu 2009 o kosmetických přípravcích, za neplnění povinností vyplývajících z Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 ze dne 27. října 2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a za neplnění povinností vyplývajících z Nařízení Komise (EU) č. 10/2011 ze dne 14. ledna 2011 o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk

Tabulka č.3: Kontroly PBU dle zaměření v rámci spolupráce s ostatními dozorovými orgány

	Počet
Výrobky pro děti do 3 let	15
Kosmetické přípravky	23
Výrobky pro styk s potravinami	4
Hračky	0
Celkem	**42**

7. Vzdělávání pracovníků

Vzdělávání pracovníků probíhá jednak formou účasti na školících akcích organizovaných nadřízenými orgány a školícími zařízeními, jednak formou interních školení, ať formou regionálních porad či formou školení přímo na jednotlivých územních pracovištích. Je kladen důraz na získávání a osvojování znalostí v oblasti legislativy a je prováděno opakované proškolení v oblasti kontroly dodržování správné výrobní praxe a postupů na principu HACCP.

- Školení mapových portálů GIS (1 pracovnice)
- Školení mapových portálů GIS – MZ ČR Praha (7 pracovnic)
- Jednání auditorů – (1 pracovnice)
- Porada vedoucích odborů HV a PBU – MZ Praha (1 pracovnic)
- Porada vedoucích HV a PBU – KHS Ústí n/L
- Seminář Novela zákona o potravinách, Interhotel Bohemia (8 pracovnic)
- Školení EREG „Nové systémy SZD“ (1 pracovnice)
- Porada ředitelů a vedoucích odborů HV a PBU – MZ Praha (1 pracovnice)

- Seminář EU – Systémy kvality a jakosti v rámci projektů přidávání hodnoty potravinářských výrobků – hotel Vladimír, UL (6 pracovnic)
- Krajská konference hromadného stravování VIS - Hotel Clarion Ústí n.L. (1 pracovnice)
- Seminář EU (PK) – Kvalita a autenticita potravin – Hotel Vladimír (5 pracovnic)
- Porada vedoucích odborů HV a PBU – MZ Praha (1 pracovnice)
- Rada registru ISHVY (1 pracovnice)
- Porada vedoucích odd. HV a PBU – Litoměřice – dle prezentace
- Aktuální problematika oboru HDM (1 pracovnice)
- Konference Efektivní strategie podpory zdraví II (1 pracovnice)
- Rada registru ISHDM a ISHVY (1 pracovnice)
- Porada vedoucích odborů HV a PBU – MZ Praha (1 pracovnice)
- Rada registru ISHDM a ISHVY (1 pracovnice)
- Konference Výživa a zdraví Teplice (13 pracovnic)
- Seminář EU – Hotel Vladimír, UL - Potravinové právo a dozor (4 pracovnice)
- Nakládání s odpady, Praha (5 pracovnic)
- Porada vedoucích odborů HV a PBU – MZ Praha (1pracovnice)
- Rada Registru ISHVY (1 pracovnice)
- Seminář - Diety - Jídelny.cz – hotel Clarion, UL (6 pracovnic)
- Seminář PBU Praha (2 pracovnice)
- Rada registru ISHVY (1 pracovnice)
- Porada vedoucích oddělení HV a PBU – KHS Ústí n.L.
- První pomoc při dopravních nehodách – SZÚ Praha (2 pracovnice)
- Porada vedoucích odborů HV a PBU – MZ Praha (1 pracovnice)

V roce 2014 se pracovnice oddělení PBU zúčastnily celkem 14 školících a vzdělávacích akcí (včetně porad metodiků PBU, které pořádá MZ ČR). V tomto počtu nejsou zahrnuty jednodenní porady pracovníků odboru HV a PBU, které byly pořádány odborem KHS Ústeckého kraje.

Absolvované akce:

- seminář Mapový portál IS PBU, MZ ČR (3 pracovnice, akce zdarma)
- Seminář Obalové mateiály Syba Praha (2 pracovnice, akce zdarma)
- Porada PBU, MZ ČR (1 pracovnice)
- Školení referentů, KHS Ústí n.L. (2 pracovnice)
- Konference Moravskoslezské dny, Karviná (1 pracovnice)
- Porada PBU, MZ ČR (2 pracovnice)
- Kurz Registr PBU, ICZ Praha (1 pracovnice)
- IV. Mezinárodní konference – Materiály a předměty určené pro styk s potravinami, SZU Praha (3 pracovnice)
- Kurz Registr PBU, ICZ Praha (1 pracovnice)
- Kurz Registr PBU, ICZ Praha (1 pracovnice)
- Porada PBU, MZ ČR Praha (2 pracovnice)
- Kurz Registr PBU, ICZ Praha (1 pracovnice)
- Seminář Úrazy při dopravních nehodách, SZU Praha (2 pracovnice)
- Porada PBU, MZ ČR Praha (2 pracovnice)

8. Ostatní

8.1. Vzdělávací aktivity

- studentská praxe v době 28.4. – 23.5. na odborech HV a PBU a HDM Ústí nad Labem organizační zajištění, informace z oboru HDM a HV a PBU – Marie Laubová ZU Plzeň, 2. ročník asistent OPVZ
- odborná praxe studentky 2. ročníku oboru Asistent ochrany a podpory veřejného zdraví Západočeské univerzity v Plzni.

8.2. Publikace a komunikace

Ing.Tomková se věnuje v rámci Rady registru HVY vývoji, úpravám a zavádění do praxe nového systému a současně se snaží zadávání údajů o provedeném SZD v rámci KHS Ústeckého kraje sjednotit.

Rovněž se v rámci své odbornosti podílí na vzdělávání veřejnosti a pracovníků v potravinářství v oblasti bezpečnosti potravin a také osvětové činnosti ve školských zařízeních pro děti a mladistvé. V rámci toho provedla následující přednášky a školení:

- 13.1.2014 – Aspekty ochrany veřejného zdraví při výrobě, zpracování, distribuci a ostatních manipulacích s potravinami ve stravovacích službách s celodenním provozem a doplňkovou výrobou, HACCP.
- 14.4.2014 - Alimentární infekční onemocnění a rizika nevhodné manipulace a technologie zpracování potravin. Aspekty ochrany veřejného zdraví při výrobě, zpracování, distribuci a ostatních manipulacích s potravinami v hotelových kuchyních, HACCP.
- 24.4.2014 - Střední odborná škola gastronomie a služeb Most (pro učňovské obory a a jejich vyučující)- Vliv potravin na zdravotní stav člověka. Alimentární infekční onemocnění a rizika nevhodné manipulace a technologie zpracování potravin. Aspekty ochrany veřejného zdraví při výrobě, zpracování, distribuci a ostatních manipulacích s potravinami.
- 29.4.2014 Střední odborná škola gastronomie a služeb Most (pro maturitní obory a jejich vyučující) - Vliv potravin na zdravotní stav člověka. studenti maturitních oborů a vyučující - Alimentární infekční onemocnění a rizika nevhodné manipulace a technologie zpracování potravin. Aspekty ochrany veřejného zdraví při výrobě, zpracování, distribuci a ostatních manipulacích s potravinami.
- 29.5.2014 školení pro kuchařky MŠ - Rizika nevhodné manipulace a technologie zpracování potravin, mikrobiální kontaminace. Aspekty ochrany veřejného zdraví při výrobě, zpracování, distribuci pokrmů v mateřských školách. Onemocnění z potravin.
- 29.5.2014- školení vedoucích pracovníků mateřských škol v Mostě a 30 pracovníků stravovacích provozů v mateřských školách Most - problematika správné výrobní praxe a dodržování postupů HACCP, aktualizace v závislosti na technologickém postupu, aspekty ochrany veřejného zdraví při výrobě, zpracování, distribuci a ostatních manipulacích s potravinami
- 12.6.2014 – školení pracovníků činných při realizaci zotavovacích akcí a škol v přírodě (požadavky zákona č.258/2000 Sb. a vyhlášky na zotavovací akce, povinnosti provozovatele, povinnosti zdravotníka, povinnosti při přípravě stravy, hygiena dětí a dospělých, rizika infekčních onemocnění při zotavovacích akcích, opatření v případě zjištění onemocnění.
- 7.7.2014 – Aspekty ochrany veřejného zdraví při výrobě, zpracování, distribuci a ostatních manipulacích s potravinami. Alimentární infekční onemocnění a rizika nevhodné manipulace a technologie při zpracování potravin. Požadavky současné legislativy - přednáška pro provozovny stravovacích služeb v Krušnohorské příhraniční oblasti .
- 2.10.2014- školení pro vedoucích pracovníky ŠJ a kuchařky školního stravování, případně kuchaře veřejného stravování – Požadavky současné legislativy, problematika správné výrobní praxe a dodržování postupů HACCP, aktualizace

v závislosti na technologickém postupu, aspekty ochrany veřejného zdraví při výrobě, zpracování, distribuci a ostatních manipulacích s potravinami (30 účastníků)

- 28.11.2014 – školení pro ředitele a budoucí ředitele školských zařízení - požadavky zákona č.258/2000 Sb. a prováděcích právních předpisů - aspekty ochrany veřejného zdraví v zařízeních pro výchovu a vzdělávání a při zotavovacích akcích, stavebně technické požadavky na školy a stravovací provozy, požadavky na bezpečnost potravin a pokrmů ve školním stravování, postupy na principu HACCP

8.3. Informační systémy

Ing. Tomková je členkou Rady Registru ISHVY

8.4. Ostatní

V souladu s programem auditů stanovených Standardním pracovním postupem pro provádění interního auditu činností oboru hygieny výživy, předmětů běžného užívání (v oblasti předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami), dětí a mladistvých (v oblasti školního stravování) v krajských hygienických stanicích, verze 3.0 (dále jen „SPP IA“) byl auditním týmem č. 2 ve složení Mgr. Tomáš Vodný (vedoucí auditor), MVDr. Zuzana Rybáková a Ing. Lucia Mandlová proveden ve dnech 5.5.2014 – 7.5.2015 na KHS Ústeckého kraje **audit č. 7/2014 (v Ústí nad Labem a na ÚP Děčín).**

Ústí nad Labem dne 4.2.2015

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