

Výroční zpráva odboru HV a PBU

za rok 2015

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

Únor 2016

Obor hygieny výživy

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 zařízeních společného stravování. Ostatní potravinářské provozovny (pivnice, bary, výroby potravin, prodejny potravin a sklady), které dle platných právních předpisů spadají do dozoru SZPI či VS, jsou dozorovány OOVZ pouze v souvislosti se šetřením onemocnění. KHS rovněž rozhoduje v případech odvolání proti rozhodnutí ÚP KHS, popřípadě v případě podnětů, týkajících se jejich postupu při výkonu státní správy.

Každé oddělení hygieny výživy územních pracovišť je metodicky vedeno a kontrolováno ředitelkou odboru Hygieny výživy a PBU Krajské hygienické stanice.

Personální situace na odboru hygieny výživy KHS Ústí n/L: 1 VŠ – vedoucí odboru, 7 VŠ – vedoucích oddělení a 19 referentů OOVZ .

2. Preventivní hygienický dozor

Celkem bylo vydáno celkem 621 stanovisek, z toho 350 k projektovým dokumentacím (69 nesouhlasných), ke kolaudacím či změně užívání provozoven bylo vydáno celkem 271 stanovisek (20 nesouhlasných).

Konzultací k projektovým dokumentacím pro jiná oddělení KHS bylo provedeno 35. Dále bylo provedeno 713 jiných místních šetření a konzultací k PD pro širokou veřejnost.

Preventivní hygienický dozor 2015							
měsíc	stanoviska k PD			stanoviska ke kalendářím ZU		stanoviska celkem	jmé- místní šetření projedná ní PD atd.
	celkem	přerušení nesouhlas	pro jiná odd.	celkem	přerušení nesouhlas		
leden	23	2	6	18	2	41	54
únor	28	4	2	16	1	44	56
březen	33	13		19	1	52	84
duben	37	8	3	18		55	60
květen	32	7		25	2	57	87
červen	23	3	6	22		45	64
červenec	25	4	4	29	2	54	67
srpen	29	3	3	25	2	54	57
září	40	9	1	18	3	58	56
říjen	31	4	2	24		55	49
listopad	27	5	5	29	3	56	45
prosinec	22	7	3	28	4	50	34
CELKEM	350	69	35	271	20	621	713

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 2 524 kontrol. V roce 2015 bylo odebráno celkem 318 vzorků, které byly analyzovány v laboratořích Zdravotního ústavu v Ústí nad Labem a 477 vzorků, které byly analyzovány orientačně v průběhu prováděného SZD (celkem 795 vzorků).

4. Dozorová činnost HV (podrobná analýza)

4.1. analýza dozoru

celkový počet evidovaných provozoven 2 130 (2 524 kontrol), stravování veřejné otevřené – 1 512 (kontrol 1 662), závodní uzavřené – 182 (kontrol 131), bez konzumace – rozvoz a podobně – 4 (kontrol 6), pevné stánky – 201 (kontrol 205), stravování VŠ, menzy – 1 (kontroly 2), zařízení bez výroby pokrmů uzavřené – 5 (provozovny s vlastním zdrojem vody – studny) - (kontrol 43), nemocnice – 32 (kontrol 58), ústavy sociální péče - 19 (kontrol 32), domovy a penzióny pro seniory – 41 (kontrol 71), pečovatelská služba a charita – 14 (kontrol 17), prodejny potravin s občerstvením otevřené – 7 (ostatní provozovny dozor SZPI) - (kontrol 22), prodejny potravin s občerstvením uzavřené – 27 (kontrol 28), mobilní stánky – 13 (kontrol 111).

KONTROLY		
K01-K99	Počet kontrol celkem	2524
K01	Plánovaná kontrola v rámci SZD	1399
K02	Kontrola v rámci SZD specifická	164
K03	Opakovaná kontrola, odstranění nedostatků	515
K05	Cílená na základě podnětu	130
K06	Cílená s výskytem alimentárních onemocnění	10
K07	Cílená na základě RASFF	0
K08	Cílená na základě úkolu HH	168
K99	Ostatní kontroly	73
K02-K99	Kontrola neplánovaně celkem	1124

REGISTROVANÉ PROVOZOVNY		
A-E		
celkem	počet registrovaných provozoven	2130
A1	stravování veřejné (otevřené)	1512
A2	stravování závodní (uzavřené)	182
A3	bez konzumace (rozvor apod.)	4
A4	stánky pevné	201
A5	stravování VŠ, menzy	1
B1	zařízení bez výroby pokrmů - otevřené	5
B2	zařízení bez výroby pokrmů - uzavřené	76
C1	nemocnice, zdravotnická zařízení, lázně	32
C2	ústavy sociální péče	19
C3	domovy důchodců, penziony pro důchodce	41
C4	pečovatelská služba, charita, ostatní sociální služby	14
D1	prodejny potravin s občerstvením - otevřené	7
D2	prodejny potravin s občerstvením - uzavřené	27
E	mobilní stánky, pulty, vozíky, automaty...	13
	ostatní (např. epidemiologická šetření u provozovatelů spadajících pod dozor jiného kontrolního orgánu)	

Nejčastější nedostatky při prováděném SZD byly zjišťovány v provozní hygieně (412x), ve stavebně technickém stavu provozovny (396x) a v porušování postupů na zásadách HACCP (344x), manipulaci s potravinami a pokrmů (263x) a skladovací podmínky potravin (283x).

	NEJČASTĚJŠÍ ZÁVADY	
V02	Osobní hygiena personálu	120
V03	Provozní hygiena	412
V06	Stavebně technický stav	396
V07	Podmínky skladování potravin	283
V08	Datum použitelnosti, DMT	164
V9	Smyslové vlastnosti potravin	54
V10	Sledovatelnost, doklady o původu potravin	138
V11	Manipulace s potravinami, křížení	263
V13	Uvádění pokrmů do běhu (značení, teplota doba výdeje)	140
V20	Manipulace s odpady	116
V37	Postupy na zásadách HACCP, dodržování	344

V roce 2015 bylo odebráno celkem 318 vzorků, které byly analyzovány v laboratořích Zdravotního ústavu v Ústí nad Labem a 477 vzorků tuků analyzovaných orientačně v rámci SZD. Z těchto vzorků bylo 134 nevyhovujících - 102 v mikrobiologických ukazatelích, 32 v chemických ukazatelích, v sensorických ukazatelích 4. Bylo odebráno 82 vzorků studených pokrmů (47 nevyhovělo v mikrobiologických ukazatelích), 8 vzorků cukrářských výrobků, 91 zmrzlin (24 nevyhovělo), ostatní vzorky 57 (např. pitná a teplá voda - 29 nevyhovělo). Hlavní nevyhovující agens byly Enterobacteriaceae, Legionella pneumophila. 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	795
	počet nevyhovujících vzorků celkem	134
	počet nevyhovujících vzorků - chemicky	32
	počet nevyhovujících vzorků - mikrobiologicky	102
	počet nevyhovujících vzorků - sensoricky	4
	počet provedených stěrů	9
	počet nevyhovujících stěrů	
	počet vzorků - teplé pokrmy	516
	počet nevyhovujících vzorků - teplé pokrmy	20
	počet vzorků - studené pokrmy	82
	počet nevyhovujících vzorků - studené pokrmy	47
	počet vzorků - cukrářské výrobky	8
	počet nevyhovujících vzorků - cukrářské výrobky	5
	počet vzorků - zmrzlina	91
	počet nevyhovujících vzorků - zmrzlina	24

	počet vzorků - pokrmy rychlého občerstvení	
	počet nevyhovujících vzorků - pokrmy rychlého občerstvení	
	nejčastěji odebírané komodity - nápoje	
	počet nevyhovujících vzorků - nápoje	
	počet vzorků - ostatní	57
	počet nevyhovujících vzorků – ostatní (voda)	29

4.2. analýza opatření a finančních sankcí

- v rámci SZD bylo uloženo **238 opatření**, z toho dle § 84, odst. 1 písm. u) zákona č. 258/2000 Sb., nařízení likvidace pokrmů (196 x). Počet nařízení sanitace dle § 84 odst. 1 písm. n) zákona č. 258/2000 Sb. - (10 x), uzavření provozovny a pozastavení činnosti dle § 84 odst. 1 písm. r) zákona č. 258/2000 Sb. (22 x) a jiné (10x).

OPATŘENÍ		
	počet opatření uložených	238
	počet opatření dobrovolných	0
	nařízení provedení sanitace	10
	nařízení likvidace pokrmů	196
	nařízení uzavření provozovny, pozastavení činnosti	22
	jiné	10

Celkem bylo uloženo **633 pokut v celkové výši 1 494 200,- Kč**, počet sankcí ve správním řízení byl 155 ve výši 748 500,- Kč, počet blokových pokut 478 v celkové výši 745 700,- Kč. Nejvyšší pokuty byly uloženy v provozovnách veřejného stravování otevřeného typu - 1 226 200,- Kč, ve stáncích s výrobou pokrmů – 54 800,- Kč, v zařízeních závodního uzavřeného stravování – 50 200,- Kč a v mobilních stáncích – 41 200,- Kč.

SANKCE		
	počet sankcí - správní řízení	155
	výše sankcí	748 500,-
	počet blokových pokut	478
	výše blokových pokut	745 700,-

4.3. šetření na podezření na onemocnění z potravin

V roce 2015 byla provedena šetření v souvislosti s podezřením či výskytem, či podezření na alimentární onemocnění (zvracení, průjemy, nevolnosti) v 9 zařízeních.

ÚP Ústí nad Labem – DPS Rozcestí 9, DPS a Kantýna Dobětice, ZK Kolbenschmidt Trmice, ÚP Most – Restaurace El Toro, ÚP Děčín - Restaurace NOPROSU Varnsdorf, Restaurace a cukrárna Parolod', ÚP Chomutov – DPS Jirkov, ÚP Litoměřice - DPS Libochovice.

V zařízeních byly odebrány vzorky pokrmů na přítomnost Salmonelly, výsledky byly negativní.

4.4. vyhodnocení cíleného státního zdravotního dozoru - pokyny HH ČR

4.4.1. Pokyn hlavního hygienika České republiky k provedení zdravotního dozoru v zařízeních poskytujících stravovací služby v roce 2015 – cílený SZD zaměřený na kontrolu obsahu polyaromatických uhlovodíků (PAU) u pokrmů, k jejichž přípravě bylo použito tepelně ošetřené maso nebo tepelně ošetřené masné výrobky, upravené grilováním, nebo rožněním, nebo opakovaným zauzením, s cílem ověřit bezpečnost pokrmů z hlediska přítomnosti obsahu stanovených polyaromatických uhlovodíků

Cílený SZD byl proveden podle dokumentu „Standardní pracovní postup pro provádění státního zdravotního dozoru ve stravovacích službách pro zaměstnance krajských hygienických stanic ze dne 1. 1. 2013“.

V rámci cíleného SZD byla provedena i kontrola postupů založených na principech HACCP.

Kontrola postupů na principu HACCP vycházela z ustanovení článku 5 nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, zejména odst. 1, odst. 4 a Metodického návodu ze dne 11. 12. 2012 pro sjednocení postupu OOVZ při posuzování postupů založených na zásadách HACCP.

V návaznosti na Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat byla v rámci SZD provedena kontrola následujících ukazatelů:

- zajištění sledovatelnosti,
- dodržování skladovacích podmínek a teplotního řetězce u surovin, rozpracovaných pokrmů/polotovarů a hotových pokrmů,
- ochrana potravin před kontaminací,
- manipulace a nakládání s odpady,
- dodržování provozní a osobní hygieny,
- další možná rizika kontaminace prostředí a následně ohrožení bezpečnosti pokrmů podle konkrétní situace v provozovně

Do protokolu o kontrolním zjištění byl uveden technologický postup výroby a identifikace použitých surovin včetně jejich složení.

Každé územní pracoviště KHS Ústeckého kraje provedlo cílený SZD ve 3 provozovnách stravovacích služeb, ve kterých jsou připravovány pokrmy z tepelně ošetřeného masa nebo tepelně ošetřených masných výrobků, upravených grilováním nebo rožněním, a v každé kontrolované provozovně byl odebrán 1 vzorek masa nebo masného výrobku připraveného rožněním nebo grilováním.

Každé územní pracoviště KHS Ústeckého kraje provedlo pro účely vyšetření tepelně ošetřeného masa nebo masných výrobků upravené grilováním nebo rožněním na obsah stanovených PAU odběr 3 vzorků přímo tepelně ošetřených mas. U odebraných vzorků bylo provedeno laboratorní vyšetření na obsah:

- benzo[a]pyrenu
- benzo[a]anthracenu
- benzo[b]fluoranthenu
- chrysenu

Analýzy byly provedeny v akreditovaných laboratořích ZÚ Ústí n. L. v souladu s požadavky nařízení (ES) č. 882/2004.

Do IS HVY byly zaznamenány také výsledky všech laboratorních vyšetření.

Celkem bylo v Ústeckém kraji provedeno **21** kontrol a bylo odebráno **21** vzorků. Z tohoto počtu **tři vzorky nesplnily požadavky** stanovené bodem 6.1.6 Přílohy k Nařízení Komise (EU) č. 835/2011 ze dne 19.8.2011. Provedené vyšetření prokázalo zvýšené hodnoty benzo(a)pyrenu ve 3 vzorcích teplých pokrmů.

Při kontrolách se pozornost zaměřila zejména na původ a skladování používaných surovin, technologii přípravy se zaměřením na délku tepelného opracování, teplotu při tepelném opracování. Sledován byl finální výrobek z pohledu smyslového hodnocení (např. barva, připálení).

Na suroviny byly předloženy nabývací doklady, skladovací podmínky byly dodržovány, pracovníci KHS HV byly zkontrolovány teploty chladícího a mrazícího zařízení kalibrovanými teploměry, nebyla zjištěna rizika křížové kontaminace. Pokrmy jsou uváděny do oběhu na individuální objednávky, nejsou skladovány. Osobní a provozní hygiena vyhovovala. Na odpady byly k dispozici omyvatelné uzavíratelné nádoby, odvoz odpadu zajištěn smluvně odbornými firmami, výskyt hmyzu ani hlodavců nebyl zjištěn. Sledovala se i manipulace se surovinami během přípravy, zda je postup v souladu se zpracovaným systémem HACCP. V provozovnách byl zaveden vlastní postup založený na zásadách HACCP, který je dodržován. K dispozici jsou teploměry a jsou vedeny záznamy teplot. Rovněž sanitace a proškolení personálu je prováděno v souladu s HACCP.

Nebyly uloženy blokové pokuty či jiné sankce. 2x bylo doporučeno změnit technologický proces přípravy při grilování pokrmů, důsledně provádět očistu grilu a upravit vzdálenost grilovaného masa od tepelného zdroje.

4.4.2. Pokyn hlavního hygienika k provedení státního zdravotního dozoru v provozovnách stravovacích služeb zaměřený na zmonitorování plnění povinnosti provozovatelů stravovacích služeb poskytovat spotřebiteli informace o látkách nebo produktech vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost obsažených v pokrmech (ALERGENY)

Realizace úkolu KHS od 22. 1. do 28. 2. 2015.

Cílem daného SZD bylo zmonitorování situace v poskytování informací o přítomnosti látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost v pokrmech. Jednalo se o získání informací o tom, zda jsou informace poskytovány, jakým způsobem jsou poskytovány a jak je zajištěno, že jsou k dispozici validní a aktualizované informace o přítomnosti látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost v nabízených pokrmech. Úkol vycházel z potřeby získat validní informace a přehled o situaci v plnění požadavku na poskytování informací o přítomnosti látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost v pokrmech nabízených ve stravovacích službách.

Právní rámec pro tento SZD představuje zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

Státní zdravotní dozor v rámci plnění pokynu HH proběhl od 22. ledna do konce února 2015. Každé územní pracoviště krajské hygienické stanice provedlo šetření nejméně ve 20 zařízeních stravovacích služeb, které jsou kontrolovány orgány ochrany veřejného zdraví v návaznosti na dohodu o provádění úředních kontrol v provozovnách stravovacích služeb po 1. 1. 2015.

V každém zařízení byly shromážděny následující informace:

povědomí provozovatele o povinnosti poskytovat informace o alergenech obsažených v pokrmech;

způsob realizace povinnosti;

- zjišťování a aktualizace informací o alergenech při přípravě pokrmů;
- proškolení personálu;
- informace o reakcích spotřebitelů (zda se spotřebitelé dotazují, na co se dotazují, jak často se dotazují);
- informace o tom, zda i v minulosti byl tento typ informace vyžadován;
- další informace (např. reakce provozovatelů).

V rámci tohoto cíleného dozoru byli provozovatelé informováni o tom, že se nyní připravuje vyhlášky Ministerstva zemědělství o způsobu označování potravin, která bude obsahovat zvláštní ustanovení týkající se uvádění informace o přítomnosti alergenů v pokrmech. Vyhláška nebude obsahovat žádné přechodné období a měla by platit ihned po zveřejnění ve Sbírce zákonů.

Do plnění úkolu byl započítán i státní zdravotní dozor, který byl proveden od 1.1. 2015 do 21.1.2015.

4.4.3. Hlavním hygienikem ČR byl uložen pokyn provést cílený státní zdravotní dozor v provozovných stravovacích službách ve vybraných zařízeních poskytujících sociální služby (celodenní stravování seniorů) a zdravotnických zařízeních (zejména oddělení s delší hospitalizací) zaměřený na monitorování pestrosti nabídky stravy a výživové hodnoty poskytované celodenní stravy.

Cílem daného cíleného SZD bylo zmonitorování rozsahu nabídky a pestrosti stravy ve stravovacích službách v zařízeních sociálních služeb (celodenní stravování seniorů) a zdravotnických zařízeních, a dále monitoring výživové hodnoty poskytované celodenní stravy. Úkol vycházel z potřeby získat validní informace a přehled o nabídce pokrmů a potravin, a jejich vhodnosti se zaměřením na danou cílovou skupinu populace.

Při SZD byl kladen důraz na pestrost nabídky, způsob sestavování jídelníčků, rozsah používaných surovin a jejich původ, jejich vhodnost pro danou skupinu populace. Součástí byl rovněž monitoring výživové hodnoty poskytované celodenní stravy ve vybraných zařízeních stravovacích služeb.

Právní rámec pro tento SZD představuje zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, konkrétně § 24 odst. 1 písm. c), podle kterého musí provozovatel potravinářského podniku provozující stravovací službu zajistit, aby podávané pokrmy měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny.

Byly shromážděny následující informace:

- kategorie provozovny (příprava stravy ve vlastním zařízení, dovoz pokrmů, kombinované, příprava diet a počet druhů diet), informace o lůžkové části, možnost vlastní přípravy klienty zařízení);
- rozsah celodenního stravování (snídaně, přesnídávka, oběd, svačina, večeře – studená/teplá, 2. večeře);
- způsob výdeje stravy (na oddělení, na pokoji, tabletový systém, jídelna pro mobilní pacienty);
- původ surovin pro přípravu pokrmů (čerstvé suroviny, polotovary, kombinované, atd.);
- dodávky potravin (nákup v obchodní síti, nákup přímo od výrobců dodávky hotových pokrmů, atd.);
- informace o sestavování jídelníčků (kdo sestavuje, podklady k sestavování jídelníčků, vzdělání osob sestavujících jídelníčky, atd.);
- pitný režim – dostupnost nápojů – po celý den, pouze k jídlu, pouze na vyžádání obecně (pitná voda, minerální vody, nealkoholické nápoje slazené/neslazené, čaje), dostupnost nápojových automatů a jejich nabídka;
- forma podávání potravin a pokrmů (teplé/studené pokrmy, opracované/celé ovoce zelenina, mechanicky upravená strava (mletí, mixování), podávání nutridrinků, atd.);
- sledování příjmu stravy a prevence malnutrice (zda vůbec, kdo, jakým způsobem);
- další související informace.

Ve 2 zařízeních sociálních služeb a v 1 zdravotnickém zařízení v Ústeckém kraji byl proveden odběr vzorků celodenní stravy v období jednoho týdne (19.-25.10.2015). Součástí byly i nápoje, pokud byly uvedeny v jídelníčku. Laboratorní analýza byla provedena u každého celodenního vzorku a zahrnovala:

- hmotnost porce (g/celý den)
- energetickou hodnotu (kJ/100 g)
- energetickou hodnotu celodenní porce (kJ)

sůl (g/100 g)
sušinu (g/100 g)
bílkoviny (g/100 g)
sacharidy (g/100 g)
tuky (g/100 g).

Laboratorní protokoly obsahovaly výše uvedené hodnoty a dále výpočet trojkombinace (bílkoviny / sacharidy / tuky) v %.

Odběr vzorků byl prováděn ve spolupráci se Zdravotními ústavy z důvodu zajištění vhodných odběrových nádob v dostatečném počtu a z důvodu plynulého svozu odebraných vzorků, které byly uloženy v ZÚ Ústí n. L. do doby provedení analýzy.

Při hodnocení pestrosti byly zohledněny obecné zásady:

- pokrmy se neopakují
- čerstvé ovoce a zelenina
- chléb a celozrnné pečivo
- nepoužívání vývaru z uzeného masa
- přednost zeleninových polévek, zařazování polévek z luštěnin
- střídání technologické úpravy mas
- převažování netučných druhů mas a masných výrobků
- minimální používání uzenin
- důraz na pestré ladění pokrmů během dne
- převažování bramborové, luštěninové a zeleninové přílohy nad moučnými přílohami

Pestrost stravy se hodnotila bodováním jídelníčku za 4 týdny.

Při hodnocení výživových hodnot se použily hodnoty uvedené v publikaci vydané Společností pro výživu VÝŽIVOVÉ DOPORUČENÉ DÁVKY - Referenční hodnoty pro příjem živin, 1. vydání, 2012. Jedná se publikaci, která vychází z referenčních dávek společností pro výživu zemí označovaných jako dávky DACH (Německo, Rakousko, Švýcarsko).

Závěr:

V rámci cíleného SZD byl monitoring v Ústeckém kraji proveden v měsíci říjnu od 19.10. do 25.10.2015 celkem ve 3 zařízeních poskytujících stravovací služby (Lužická nemocnice a poliklinika Rumburk – porodnické odd., Městská pečovatelská služba s denním stacionářem Louny a zařízení Městské správy sociálních služeb v Mostě – Domov pro seniory Astra, Barviřská ul.), z toho byly 2 zařízení sociálních služeb a 1 zařízení zdravotnické – porodnické odd. nemocnice.

Zjištění ve třech okresech Ústeckého kraje jsou různorodá. Na okrese Most lze hovořit o respektování zásad pestrosti a o zajištění dostatečné energetické hodnoty stravy s výjimkou překročení příjmu tuků pouze dne 25.10.2015 pro nejstarší věkovou kategorii. Pouze obsah soli se dle laboratorních výsledků pohyboval od 14,9 do 21,5 g v celodenní porci, přičemž doporučené množství soli je pouze 5g/den, což představuje výrazné překročení doporučené dávky. Toto zjištění však neplatí pro monitorovaná zařízení na okrese Louny a Děčín.

V Lounech byla zjištěna překročená doporučená energetická hodnota pro ženy, u trojpoměru bylo zjištěno snížení u sacharidů a zvýšení u bílkovin a tuků, zvýšení bylo zaznamenáno i u vlákniny a u soli (2,5 x překročení). U pestrosti byl naprosto nedostatečný koeficient u polévek (0,25), u snídaní byl koeficient dostatečný (0,53), u večeře dobrý (0,75) a velmi dobrý u hlavních jídel (0,85). U večeří lze konstatovat velmi malé podávání čerstvé zeleniny (2x za měsíc) a jen 1x zeleniny dušené, chybí bezmasé pokrmy, ve 25% je podávána večeře s uzeninou. Na okrese Děčín v Lužické nemocnici na porodnickém oddělení v Rumburku byl při hodnocení pestrosti zaznamenán výborný koeficient u hlavních jídel (0,96) a velmi dobrý u večeří (0,86), ale u snídaní byl koeficient nedostatečný (0,21) a u polévek nízký (0,64). Energetická hodnota a trojpoměr lze hodnotit jako vyhovující, u sacharidů, vlákniny a tuků (kromě jednoho dne) byly nalezeny nižší hodnoty než je doporučená výživová dávka, u bílkovin 3 dny vyhovující přísun a 4 dny zjištěna hodnota nižší. Alarmující je 2-3x překročený přísun NaCl.

Při celkovém hodnocení je třeba zohlednit, že strava na porodnici není konzumována dlouhodobě, neboť pacientky jsou zde hospitalizovány při přirozeném porodu bez komplikací pouze po dobu tří dnů.

S provozovateli zajišťujícími stravování případně s nutričními terapeutky byly zjištěné výsledky projednány a bylo jim poskytnuto doporučení ke zlepšení poskytované stravy. Rovněž je požadována zpráva o odstranění zjištěných nedostatků.

4.4.4. Akce ALKOHOL 2015 – okres Most

Ve dnech 13.11. až 14.11.2015 se pracovnice KHS - ÚP Most, odd. hygieny výživy Jana Brunová, odborný referent a Bc. Lenka Jelínková, vrchní referent zúčastnily „Kontrolní akce Alkohol“, která byla organizována Úřadem vlády a Policií ČR, se zaměřením na kontrolu podávání alkoholu dětem a mladistvým v provozovnách veřejného stravování a v širším kontextu i na užívání návykových látek. Proto byly kontroly KHS zaměřeny hlavně na dodržování zákona č. 379/2005 Sb., o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů. Provozovny, které byly vybrány Policií ČR, spadají podle interního rozdělení do dozorové kompetence SZPI.

- Herna Na Východě, Litvínov, Smetanova 157, provozovatel Cao Cuong PHam, IČO 76358267 - bez závad
kontrola dodržování požadavků z. č. 379/2005, z. č. 258/2000 Sb., z. č. 110/1990 Sb., Nařízení ES č. 852/2004, Nařízení ES č. 178/2002
- Kavárna Čechie, Litvínov, Mezibořská 147, provozovatel Martin Rudenkov, IČO 61340197- bez závad
kontrola dodržování požadavků z. č. 379/2005, z. č. 258/2000 Sb., z. č. 110/1990 Sb., Nařízení ES č. 852/2004, Nařízení ES č. 178/2002
- Restaurace Loutkárna, Litvínov, Gorkého 1599, Martin Brettschneider, IČO 74263048 - zjištěny závady
- uložena pokuta příkazem ve výši 5 000,- Kč - rozpor s požadavky zák. č. 258/2000 Sb., zák. č. 110/1990 Sb., Nařízení ES č. 852/2004, Nařízení ES č. 178/2002 - závady při skladování potravin a surovin, zjištěná prošlá doba použitelnosti potravin, potraviny neznámého původu, absence dokladů, absence HACCP, nedodržení provozní hygieny, nevyhovující stavebně technický stav provozovny

- kontrola dodržování požadavků zák. č. 379/2005 - bez závad

Poslední kontrola provedena pracovníky KHS - ÚP Most 20.8.2013 (odpolední provoz), předáno do dozorové kompetence SZPI, informace o kontrolách pracovníky ze SZPI nejsou KHS Ústeckého kraje k dispozici.

- Herna Dustin, Litvínov - Janov, Hamerská 261/5, provozovatel Petr Hrabák, IČO 62208225 - bez závad

kontrola dodržování požadavků zák. č. 379/2005, zák. č. 258/2000 Sb., zák. č. 110/1990 Sb., Nařízení ES č. 852/2004, Nařízení ES č. 178/2002

KHS Ústeckého kraje zatím neobdržela oficiální zápis z proběhlé akce.

4.9. vyhodnocení regionálních úkolů krajského hygienika a okresní priority

4.9.1. Cílený úkol - státní zdravotní dozor nad dodržováním správné výrobní praxe při výrobě smažených pokrmů v roce 2015 - krajský úkol HV

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 provozovnách s výrobou smažených pokrmů byla provedena kontrola těchto ukazatelů:
- smyslové vlastnosti např. barva, vůně, pěnění, viskozita, kontaminace oleje spálenými částicemi 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.

Výsledky měření kvality tuků a olejů při fritování testem LRSM v závislosti na druhu a smažící teplotě									
počet zjištění									
Druh oleje (tuku)	teplota smažení		výsledek chemického vyšetření					smyslové vyšetření	
	do 180° C	nad 180° C	1 Čerstvý olej	2 Vyhovující kvalit a oleje	3 Doporučená výměna oleje	4 Okamžitá výměna oleje	5 Nevhodný olej pro další přípravu	vyhověl	nevyhověl
slunečnicový	78	41	67	44	7	1		118	1
řepkový	131	54	97	74	13	1		184	1
sójový	26	6	16	11	1	2	2	28	4
palmový	51	29	29	45	5	1		79	1
vícedruhový	38	6	15	26	1	2		42	2
Směsný tuk	14	1	10	4		1		14	1
Kokosový tuk	2		2					2	
celkem počet	340	137	236	204	27	8	2	467	10

Závěr:

V rámci cíleného krajského úkolu bylo provedeno **477 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.

Smyslové vyšetření prokázalo 467 vyhovujících výsledků, 10 vzorků bylo nevyhovujících.

4.9.2. Cílený úkol - kontrola výroby a podávání předkrájené syrové zeleniny k přímé konzumaci v provozovnách s výrobou pokrmů rychlého občerstvení („ZELENINA 2015“ Ústecký kraj) – krajský úkol HV

Realizace úkolu KHS od 16.3.2015 do 31.10.2015.

Krajská hygienická stanice provedla cílený státní zdravotní dozor (dále jen „SZD“) zaměřený na kontrolu výroby a podávání předkrájené syrové zeleniny k přímé konzumaci v provozovnách s výrobou pokrmů rychlého občerstvení a na sledování jejich zdravotní nezávadnosti z hlediska mikrobiální kontaminace s cílem ověřit bezpečnost potravin.

Cíl státního zdravotního dozoru

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

- kontrola 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 mikrobu zajištěním chladicího řetězce.
- kontrola dodržování požadavků na osobní a provozní hygienu
- na každém územním pracovišti provedení v provozovnách s výrobou pokrmů rychlého občerstvení odběr min. 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).

Pokud by byla prokázána v 25 g odebraného vzorku přítomnost mikrobu r. Salmonella či počet KTJ mikrobu r. Escherichia coli vyšší než 100 KTJ/g, nebyla splněna mikrobiologická kritéria potravin dle Nařízení ES č. 2073/2005 a Nařízení č. 1831/2003. Ačkoli není v Nařízení ES č. 2073/2005 a Nařízení ES č. 1831/2003 limit pro r. Enterobacteriaceae pro překrájenou zeleninu stanoven, je obecně pro obdobné pokrmy určené k přímé spotřebě požadováno dodržení limitu 100 KTJ/g, a z této hodnoty bylo vycházeno při hodnocení zdravotního rizika.

V případě, že v produktu určeném k přímé konzumaci byla zjištěna přítomnost mikrobu r. Enterobacteriaceae, je evidentní, že není v provozovně zvládnut postup k zajištění bezpečnosti potravin a pokrmů, není zavedena či pracovníky dodržena správná hygienická praxe, požadavky osobní a provozní hygieny.

Závěr:

V Ústeckém kraji byl v rámci krajského úkolu proveden cílený SZD v souladu se zadáním krajského úkolu. **Celkem bylo provedeno 79 kontrol a bylo odebráno 88 vzorků překrájené syrové zeleniny** k přímé konzumaci v provozovnách s výrobou pokrmů **rychlého občerstvení**, z toho 23x se jednalo o následné šetření s odebráním 12 vzorků.

Zjištěné závady:

- nedostatky v osobní hygieně (chybí pracovní oděv a pokrývka hlavy)
- nedostatky v provozní hygieně (znečištěná lednice)
- nevyhovující teploty u odebíraných vzorků (např. zeleninový salát uchovávaný při T +21st. C)
- nedodržování postupů na principu HACCP
- nevyhovující hodnoty laboratorního vyšetření
- nedodržování zásad správné výrobní praxe
- závady ve skladování (potravinu ukládány přímo vedle odpadkového koše)
- závady v sanitaci a desinfekci pracovních ploch a náčiní
- závady při manipulaci s odpady
- zjištěno křížení činností při manipulaci se syrovým a tepelně opracovaným masem
- zjištěno nedodržení technologického postupu
- není zajištěna sledovatelnost surovin a pokrmů v rozpracovanosti (chybí datum výroby a spotřeby)
- chybí proškolení personálu

V protokolech o zkoušce, které byly zpracovány ZÚ se sídlem v Ústí nad Labem, byly zjištěny nadlimitní hodnoty u mikrobů r. **Enterobacteriaceae (37x)**, dále **Koagulázo pozitivní stafyloky (7x)**, **E. coli (1x)** a **překročený limit u CPM (1x)**. Toto zjištění je důkazem mikrobiální kontaminace, nesplnění požadavků Nařízení ES č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, a porušení zásad správné výrobní a hygienické praxe ve smyslu nedodržení provozní hygieny a manipulace s pokrmy a nesplnění kritérií hygieny výrobního procesu při zpracování surovin a potravin.

Za zjištěné nedostatky bylo uloženo **opatření a 28 sankcí v celkové výši 99 000,- Kč**. Opakované kontroly (23x) prokázaly ve většině případech odstranění zjištěných závad včetně vyhovujících výsledků zkoušek – mikrobiologické vyšetření předkrájené syrové zeleniny, ve **třech** provozovnách byl zjištěn **opakovaný** nález mikrobů r. **Enterobacteriaceae**.

Nejvyšší zjištěné nadlimitní hodnoty u Enterobacteriaceae byly nalezeny u míchaného zeleninového salátu – 530 000 KTJ/g.

S ohledem na výsledky v jednotlivých okresech Ústeckého kraje je možno v příštím roce v rámci okresních priorit provést následná šetření zejména na provozovnách, kde byla zjištěna masivní kontaminace předkrájené zeleniny.

4.9.3. Cílený úkol - bezpečnost zmrzliny podávané k přímé spotřebě v rámci stravovacích služeb („ZMRZLINY 2015“) – krajský úkol HV

Realizace úkolu KHS od 1. 5. 2015 do 31. 10. 2015

Záznamy o kontrolách budou vloženy do ISHVY nejpozději dne 31.10.2015

- 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.

Cíl státního zdravotního dozoru

Cílem cíleného státního zdravotního dozoru:

- zajištění sledovatelnosti, kontrola dokladů a značení zmrzliny
- zajištění bezpečnosti, kontrola dodržování mikrobiologických kritérií, teplotního řetězce, skladovacích a výrobních podmínek
- kontrola dodržování osobní a provozní hygieny a posouzení dalších možných rizik kontaminace prostředí a následně ohrožení bezpečnosti podávané zmrzliny podle konkrétní situace v provozovně.

Z hlediska zajištění bezpečnosti podávané zmrzliny je důležitým ukazatelem dodržení postupů na principu HACCP, neboť při nedodržení chladicího a mrazicího řetězce, při nevhodné manipulaci, sekundární kontaminaci nebo při distribuci zmrzliny po lhůtě použitelnosti, může docházet k pomnožování mikroorganismů a ke tvorbě toxinů mikrobiálního původu.

Na základě zjištění hygienických nedostatků, porušení správné výrobní praxe a mikrobiální kontaminace odebraných vzorků zmrzliny patogenní a kontaminující mikroflórou, jež by mohla

vést k ohrožení zdraví spotřebitele, bylo v protokolu provedeno hodnocení zdravotního rizika zjištěných závad. Byla uložena odpovídající sankce a opatření ke sjednání nápravy zjištěných závad.

Počet vzorků zmrzliny 10 na každém ÚP, počet kontrolovaných provozoven a následných šetření bude na každém územním pracovišti KHS vč. sídla KHS odvozen ze zkušeností získaných při obdobném šetření v předcházejících letech a případně se zaměřením na provozovny, kde byly v předcházejících kontrolních obdobích zjištěny závady.

Závěr:

V Ústeckém kraji byl v rámci krajského úkolu proveden cílený SZD celkem v **87 provozovnách a celkem bylo odebráno 91 vzorků zmrzlin**, z toho 18x bylo provedeno následné šetření s odebráním 14 vzorků.

Zjištěné závady:

- nedodržování postupů zavedeného systému HACCP
- nevyhovující hodnoty laboratorního vyšetření
- závady při přípravě a podávání zmrzlin
- závady v provozní hygieně při výrobě a manipulaci se zmrzlinou
- závady v osobní hygieně
- nedodržování správné výrobní praxe
- nečistá voda na oplach kleští
- nedostatečné značení po otevření
- chybí samostatný úsek s dřezem pro manipulaci se zmrzlinou
- stavebně technické závady
- překročení lhůty doby spotřeby u zmrzliny
- není zajištěna sledovatelnost při prodeji zmrzliny
- chybí proškolení personálu

V protokolech o zkoušce, které byly zpracovány ZÚ se sídlem v Ústí nad Labem, byly zjištěny nadlimitní hodnoty u mikrobů r. **Enterobacteriaceae (22x) a Staphylococcus aureus (3x)** v množství vyšším, než je stanoveno. Toto zjištění je důkazem mikrobiální kontaminace, nesplnění požadavků Nařízení ES č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, a porušení zásad správné výrobní a hygienické praxe ve smyslu nedodržení provozní hygieny a manipulace s pokrmu a nesplnění kritérií hygieny výrobního procesu při zpracování surovin a potravin.

Opakované kontroly (18x) prokázaly ve většině případech odstranění zjištěných závad včetně vyhovujících výsledků zkoušek – mikrobiologické vyšetření zmrzlin, ve **třech** provozovnách byl zjištěn **opakovaný** nález mikrobů r. **Enterobacteriaceae**.

Nejvyšší zjištěné nadlimitní hodnoty u Enterobacteriaceae byly nalezeny u vanilkové točené zmrzliny – 130 000 KTJ/g.

Za zjištěné nedostatky bylo uloženo **24 sankcí v celkové výši 42 700,- Kč**.

S ohledem na výsledky na jednotlivých okresech je možno v příštím roce v rámci okresních priorit provést následná šetření zejména v provozovnách, kde byla zjištěna masivní kontaminace zmrzlin.

Plnění okresní priority – bezpečnost pokrmů podávaných v rámci menu, ÚP Most:

K tomuto úkolu bylo přistoupeno na základě opakovaných zjištění při plánovaném dozoru, že nejsou plněny požadavky stanovené v § 24 odst. 1 písm. b) zákona č. 258/2000 Sb. a § 25 a § 37 vyhlášky č. 137/2004 Sb.

Proto byl ve vytipovaných provozovnách proveden odběr 30 vzorků teplých a studených pokrmů podávaných v rámci obědových menu, a v polovině případů byla zjištěna mikrobiální kontaminace, která dokládala, že není dodržena správná výrobní praxe, nejsou dodržovány postupy na principu HACCP, jsou porušovány požadavky na uvádění pokrmů do oběhu, neboť nejsou splněny požadavky na teplotu pokrmů při výdeji konečnému spotřebiteli. V důsledku zjištění uvedených závad bylo konstatováno, že není garantována bezpečnost pokrmů, a proto byla ve všech případech uložena provozovateli sankce.

		počet vzorků	vyhověl	nevyhověl
Okresní priorita – vzorky menu	teplé pokrmy podávané v rámci menu	20	13	7
	studené pokrmy podávané v rámci menu	8	4	4
	zchlazený pokrm	2	1	1

Plnění okresní priority územního pracoviště Teplice:

a) „Kontroly sezónních stánků s rychlým občerstvením na koupalištích a při vodních nádržích 2015“

V období červenec-září 2015 bylo provedeno **11 kontrol v 10 sezónních stáncích** rychlého občerstvení na koupalištích a při vodních nádržích na Teplicku. Byly zjištěny závady v porušení osobní hygieny (1x), provozní hygieny (2x), nezajištění sledovatelnosti potravin (1x), závady ve skladování potravin (1x), v bezpečnosti potravin – potravina s prošlou dobou použitelnosti (1x). Ve 3 případech provozovatel nepodal odpovídající informaci zákazníkovi o možném obsahu alergenů, které se mohly vyskytovat v pokrmech. Ve 2 případech byly zjištěny nedostatky v rámci postupů k zajištění bezpečnosti potravin na principu HACCP.

Za zjištěné závady byly uloženy **sankce** jak na místě blokem obsluhujícímu personálu, tak příkazem provozovateli, v celkové **výši 5 800,- Kč**.

b) „Kontroly stánků s rychlým občerstvením na poutích, akcích a slavnostech, 2015“

Bylo provedeno 17 kontrol v sezónních stáncích rychlého občerstvení na poutích, akcích a slavnostech, na Teplicku: 30.5. Teplice Lázeňská sezona, 13.6. Duchcov Casanovské slavnosti, 1.8. Teplice Fotbalový stadion – stánky při fotbalovém utkání, 12.9.-13.9.2015 Mariánské poutní slavnosti v Bohosudově, 12.12. Vánoční trhy v Teplicích a Vánoční trhy v Oseku.

Byly zjištěny závady v porušení osobní a provozní hygieny, nezajištění sledovatelnosti potravin, závady ve skladování potravin, v bezpečnosti potravin (potraviny s prošlou dobou použitelnosti). Na místě bylo **1x nařízeno pozastavení činnosti** spočívající v přípravě a podávání pokrmů a **4 x likvidace závadné potraviny**. Za zjištěné závady bylo uloženo

10 sankcí v celkové výši **15 000,- Kč**, a to jak na místě blokem obsluhujícímu personálu, tak příkazem provozovateli.

4.10.analýza stížností

Celkem bylo evidováno **188 podnětů**, z toho bylo 65 podnětů shledáno oprávněnými, 84 neprokázaných podnětů, 73 podnětů bylo postoupeno jiným dozorovým orgánům (KVS, Magistrát – stavební a živnostenský odbor, SZPI, Policie ČR). (1 podnět v Bistru lahůdky v Lounech na zaujatost kontrolního orgánu řešilo ÚP Ústí nad Labem, vyřizuje JUDr. Wolfová).

Podněty se týkaly převážně kvality podávaných nápojů a pokrmů, zdravotních potíží po požití zkonsumovaných pokrmů, provozní hygieny a stavebně technických nedostatků, dále např. prodej podezřelého alkoholu, hluk, zápach z provozovny, výskyt hlodavců a hmyzu, chybějící informace o alergenech atd.

5. Spolupráce s dozorovými orgány, dalšími institucemi státní správy

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.

MUDr. Gunarová a Ing. Tomková se zúčastnily společné schůzky KHS, SZPI a KVS na KVS Brná dne 10.2.2015 (informace ke zkolaudovaným potravinářským provozovnám v kompetenci SZPI ve 2. pololetí 2015, aktualizace kontaktů KHS, předávání provozoven v souladu s novelou zák. č. 110/1997 Sb.). Dále byla řešena problematika kompetencí v nových provozních jednotkách jak s pracovníky SZPI (schůzky 7.1., 14.1., 27.1., 26.5.2015), tak s pracovníky **KVS** (schůzka na KHS dne 19.3.2015). Další společná schůzka proběhla dne 22.9.2015 na KVS Brná (informace k seznamu potravinářských provozoven v kompetenci SZPI a KHS, informace o seznamech provedených kontrol zaměstnanci KHS – každý měsíc zveřejňováno na stránkách KHS včetně okamžitých informací o uzavírání PJ, omezení činnosti, nařízení sanitace a likvidace, 1x měsíčně předávání informací o zahájení či ukončení činnosti PJ na SZPI). V roce 2015 s KVS byla dále spolupráce zaměřena na vzájemné informování a předávání si podnětů, týkajících se živočišných produktů a provozoven tyto produkty zpracovávajících. S inspektory KVS proběhly rovněž konzultace a posuzování projektových dokumentací týkajících se provozoven spadajících do dozorové kompetence KVS.

V rámci spolupráce s ostatními orgány státní správy byly prováděny v součinnosti kontroly v rámci státního zdravotního dozoru s pracovníky **ČOI, CÚ, PČR (např. Akce ALKOHOL podávaný mladistvým), Městskou a obecní policií.**

MUDr. Gunarová aktivně spolupracovala s policií ČR při zajištění účasti pracovníků KHS na schůzce konané na Mag. Města ÚL 16.9.2015 (řešena problematika vietnamských provozovatelů s pracovníky policie z Vietnamu)

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.

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 KHS.

6. Vzdělávání pracovníků

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

Účast na konkrétních akcích:

- 12.2.2015 - Porada HV KHS CV - MUDr. Gunarová, Ing. Lišková, Čermáková, Kotrbová, Ing. Šantínová, RNDr. Kurková, Ing. Tomková, Ing. Kokešová, Adamová, Zeilerová, Ing. Ledererová
- 26.2.2015 - Školení první pomoci KHS UL - Čermáková, Zeilerová, Ing. Lišková, Baliharová, MUDr. Gunarová
- 3.-4.2.2015 - Aktuální problematika ochrany a podpory veřejného zdraví hygieny výživy – NCO NZO Brno - Jeremiášová, Mithoferová, Ing. Lišková
- 27.3.2015 - Školení ISHVY – KHS UL – RNDr. Kurková, Jeremiášová, Mithoferová, Ing. Tomková, Rubášová, Ing. Kotrbová, Vlková, Fleischerová, Zeilerová, Adamová, Bc. Bachorová, Ing. Lišková, Jelínková, Šindelářová, Smetanová, MUDr. Gunarová, Veselá
- 1.4.2015 - Odborný seminář mikrobiolog. agens v potravinách živočišných i rostlinných – VÚVEL Brno – Ing. Tomková, Bc. Jelínková, Rubášová, Ing. Kotrbová, Smetanová, Fleischerová
- 21.4.2015 – Nakládání s biologickými odpady – SZÚ Praha - Ing. Kotrbová, Šindelářová, Ing. Lišková, Čermáková, Ing. Ledererová, Šnobrová, Pauzová, Jeremiášová, Vlková, Veselá, Mithoferová
- 24.4.2015 - Nutriční terapie v nemocniční a domácí péči, i sestry potřebují péči - Společnost pro výzkum vzdělávání Trutnov – Zeilerová, Bc. Bachorová, Ing. Ledererová, Štěpánová
- 4.5.2015 – Porada vedoucích k systematizaci v rámci nového služebního zákona - KHS UL – Ing. Lišková, Ing. Lavičková
- 15.-17.9.2015 – Konference Výživa a zdraví - Teplice – Vlková, Čermáková, Ing. Kotrbová, Smetanová, Šindelářová, Fleischerová, Ing. Lavičková, Bc. Bachorová, Jeremiášová, Mithoferová, Veselá, Ing. Ledererová, Pauzová, Štěpánová, Šnobrová, MUDr. Gunarová
- 16.9.2015 – Setkání s vietnamskými policisty - Ing. Lišková, Podrábská, Ing. Šantínová
- MUDr. Gunarová
- 13.10.2015 – Školení uživatelů registru HVY – ICZ Praha – Ing. Kotrbová, Ing. Tomková

- 21.10.2015 - Metrologické aspekty měření parametrů umělého osvětlení – ČSVTS Praha – Ing. Lavičková
- 22.10.2015 - 25 let Teplice - Kulturní dům Teplice - Ing. Ledererová, Pauzová
- 3.11.2015 – Porada HV – KHS UL - Ing. Lišková, Baliharová, Čermáková, Ing. Tomková, Rubášová, Brunová, Bc. Jelínková, Ing. Kotrbová, Smetanová, Fleischerová, Šindelářová, Zeilerová, Bc. Bachorová, Adamová, Ing. Lavičková, Jeremiášová, Mithoferová, Ing. Kurková, Veselá, Ing. Šantínová, Koubová, Podrabská, Ing. Ledererová, Štěpánová, MUDr. Gunarová
- 3.11.2015 – Odborný kurz ústavního stravování - Hotel Clarion – Vlková
- 11.12.2015 – Aktuální problémy bezpečnosti a kvality potravin – VŠCHT Praha – Ing. Ledererová
- 18.12.2015 – Porada HV – KHS ÚP Litoměřice - MUDr. Gunarová, Ing. Lišková, Baliharová, Čermáková, Ing. Tomková, Brunová, Ing. Kotrbová, Šindelářová, Zeilerová, Ing. Lavičková, Jeremiášová, Mithoferová, Ing. Kurková, Veselá, Ing. Šantínová, Koubová, Podrabská, Ing. Ledererová, Štěpánová, Šafrhansová

7. Ostatní

a) Vzdělávací aktivity

V době 8.-9.9.2015. proběhla na odboru HV a PBU Ústí nad Labem studentská praxe medičky Kláry Vaverové, studentky 6. ročníku LF Hradec Králové (seznámení s oborem HV a PBU, informace z oboru HV a PBU – legislativa, praxe)

MUDr. Gunarová se aktivně zúčastnila semináře pro ředitele ZŠ a MŠ a vedoucích školních jídelen Ústeckého okresu na Mag. Města ÚL dne 12.3.2015 (předneseny informace z legislativy) a dále se aktivně zúčastnila porad vedoucích školních jídelen Ústeckého kraje v dubnu 2015 (v Ústeckém kraji bylo proškoleny 421 osob) – zajišťuje Krajský úřad Ústeckého kraje Bc. Lenka Mottlová

b) Publikace a komunikace

MUDr. Gunarová spolupracovala s medií:

- poskytnutí informace ČTK o zotavovacích akcích a o kontrolách prodeje zmrzlin v 1. pololetí 2015
- poskytnutí informace ČTK o zotavovacích akcích v Ústeckém kraji v roce 2014
- poskytnutí rozhovoru o kontrolách stánků (počty kontrol, závady, rizika z potravin) pro český rozhlas
- informace o kontrole a uzavření PJ v Litvínově pro Mostecký deník

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:

- 30.1.2015 – hyg, minimum, HACCP, aspekty ochrany veřejného zdraví pro kuchařky ve stravovacích službách pro děti a mladistvé
- 2.3.2015 – požadavky zák. č.258/2000 Sb. a Nařízení ES 178/2002, 852/2004, 1169/200111440/2009 a požadavky pro zotavování dětí a mladistvých (pro pracovníky horských zařízení)
- 26.3.2015 - školení k novému registru ISHDM KHS UL
- 27.3.2015 – školení k novému registru ISHVY KHS UL
- 7.4.2015 – závěry ze SZD, novinky v bezpečnosti potravin pro ved. ŠJ Most
- 10.4.2015 – požadavky zák. č.258/2000 Sb. a Nař. ES 178/2002, 852/2004, 1169/2011, 1440/2009 (restaurační provozy Litvínovsko)
- 6.5.2015 - požadavky zák. č.258/2000 Sb. a Nař. ES 178/2002, 852/2004, 1169/2011, 1440/2009 a požadavky na ústavní stravování důchodců (stravovací provozy Domovy sociálních služeb Litvínovsko)
- 14.5.2015 – vliv potravin na zdravotní stav, zajištění bezpečnosti potravin a pokrmů při jejich skladování, přepravě a podávání (děti a zaměstnanci Dětského domova a ZDVOP Most)
- 20.5..2015 - požadavky zák. č.258/2000 Sb. a Nař. ES 178/2002, 852/2004, 1169/2011, 1440/2009 (pro studenty a učitele stř. Školy gastronomie Most)
- 28.5.2015 - požadavky zák. č.258/2000 Sb. a Nař. ES 178/2002, 852/2004, 1169/2011, 1440/2009 (pro studenty obor kuchař, číšník, prodavač, operátor a učitele stř. Školy gastronomie Most)
- 19.10.2015 – vliv potravin na zdravotní stav, zajištění bezpečnosti potravin a pokrmů při jejich skladování, přípravě a podávání, požadavky zák. č.258/2000 Sb. a Nař. ES 178/2002, 852/2004, 1169/2011, 1440/2009 (Pedagogické centrum Most)
- 29.10.2015 - požadavky zák. č.258/2000 Sb. ve zdravotnických zařízení a sociálních službách, bezpečnost potravin při ústavním stravování pro děti do 3 let, Nař. ES 178/2002, 852/2004, 1169/2011, 1440/2009 hygienické požadavky na manipulaci s potravinami a pokrmy při výdeji na odděleních (Kojenecké ústavy a ZDVOP)
- 5.11.2015 - požadavky zák. č.258/2000 Sb. ve zdravotnických zařízení a sociálních službách, bezpečnost potravin při ústavním stravování pro děti do 3 let, Nař. ES 178/2002, 852/2004, 1169/2011, 1440/2009 hygienické požadavky na manipulaci s potravinami a pokrmy při výdeji na odděleních (Kojenecké ústavy a ZDVOP)
- 11.12.2015 – školení ředitelů školských zařízení a statutárních zástupců zařízení pro výchovu a vzdělávání – Novela zákona č.258/200 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, požadavky na pitnou a teplou vodu, požadavky na bezpečnost potravin a pokrmů ve školním a ústavním stravování (ředitelé zařízení pro výchovu a vzdělávání)

Obor hygieny PBU

1. Charakteristika oboru (včetně řízení, kontrola činnosti pracovníků)

Odbor HV a PBU je v Ústeckém kraji organizačně členěn na oddělení HV a oddělení PBU. Na oddělení PBU je jedno pracoviště a to v Ústí nad Labem. Na oddělení jsou celkem 4

pracovnice (2 SŠ pracovnice - odborní referenti, 1 pracovnice s vyšší odbornou školou - vrchní referent) 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
- vykonává státní zdravotní dozor nad předměty běžného užívání
- zajišťuje provedení příslušných opatření v oblasti PBU v souvislosti s hlášením nebezpečných výrobků evropským Systémem rychlého varování RAPEX a RASFF popř. jiných orgánů v oblasti PBU
- provádí hodnocení zdravotních rizik v oblasti předmětů běžného užívání

2. Preventivní dozor

V roce 2015 bylo oddělením PBU provedeno 39 konzultací v rámci konzultační činnosti a informací v osobní, telefonické i e-mailové formě. Konzultace v terénu průběžně.

Na základě Sdělení celního úřadu bylo vydáno stanovisko k dovozu - jednalo se o dovoz filtrů na kávu.

V roce 2015 nebylo vydáno žádné stanovisko k projektové dokumentaci.

3. Vyhodnocení kontrolních plánů (zmínit laboratoře, kam se analýzy zadávají, hodnocení rizika)

Kontrolní plán na rok 2015 pro oddělení PBU byl splněn. Počet šetření SZD (státní zdravotní dozor) činilo 231, plánováno bylo 161 kontrol. Kontrolní plán na rok 2015 pro oddělení PBU byl překročen o 70 kontrol. Od 1.6.2015 byla na odd. PBU přijata nová pracovnice (vzdělání - vyšší odborná škola), tím došlo k výraznému navýšení počtu kontrol oproti počtu plánovaných kontrol.

Celostátní priority oblasti výkonu SZD v kontrolním plánu oddělení PBU na rok 2015 byly splněny.

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

4. Dozorová činnost PBU (počty provozoven členěním počet kontrol-plán, neplán., vzorky - vyhovující nevyhov., hlavní nevyhovující agens, internetový prodej, nejčastěji zjišťované nedostatky, důvody zjišťovaných problémů

- a) Analýza dozoru (počty evidovaných provozoven, jejich členění, počet kontrol – plánované, neplánované, odběr vzorků – vyhovující, nevyhovující, hlavní nevyhovující agens, internetový prodej, nejčastěji zjišťované nedostatky, důvody zjišťovaných problémů, informace o internetovém prodeji)

V Ústeckém kraji bylo na začátku roku 2015 evidováno celkem 24 výrobců kosmetických přípravků. U 7 z nich byla v roce 2015 zkontrolována správná výrobní praxe, tj. byla splněna plánovaná četnost kontrol (25 %) u výrobců kosmetických přípravků (KP). V průběhu roku 2015 se počet evidovaných výrobců kosmetických přípravků zvýšil na 28. Dále byli v roce 2015 kontrolováni 2 dovozci kosmetických přípravků z celkového počtu 3 evidovaných dovozců KP. V průběhu roku 2015 se počet evidovaných dovozců KP nezměnil. V tržní síti bylo v průběhu roku 2015 provedeno 100 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). Na základě úkolu hlavního hygienika ČR zaměřeného na kontrolu označování kosmetických přípravků bylo v tržní síti zkontrolováno 10 vzorků kosmetických přípravků (tzv. léčebné kosmetiky).

V Ústeckém kraji bylo na začátku roku 2015 evidováno celkem 35 výrobců výrobků pro styk s potravinami a pokrmy (FCM = Food Contact Materials). U 9 z nich byla v roce 2015 zkontrolována správná výrobní praxe, tj. byla splněna plánovaná četnost kontrol (25 %) u výrobců FCM. Dále byl v roce 2015 kontrolován 1 dovozce FCM z celkového počtu 3 evidovaných a 44 provozoven v tržní síti (kontrola označování, prohlášení o shodě a zajištění sledovatelnosti). Na základě úkolu hlavního hygienika ČR zaměřeného na zdravotní rizika spojená s používáním plastového kuchyňského nádobí a náčiní (melamin, nylon) byly v tržní síti odebrány 3 vzorky melaminového nádobí a 2 vzorky nylonového náčiní. Dále byly v rámci výkonu státního zdravotního dozoru odebrány 3 vzorky výrobků určených pro styk s potravinami (papírové ubrousky) přímo u výrobce.

V Ústeckém kraji bylo na počátku roku 2015 evidováno 5 výrobců výrobků určených pro děti do věku 3 let. Dovoze výrobků určených pro děti ve věku do 3 let nebyl v roce 2015 v Ústeckém kraji evidován žádný. V tržní síti bylo provedeno 56 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 4 výrobky určené pro děti ve věku do 3 let (kojenecké capáčky a WC sedáky). Na základě úkolu hlavního hygienika ČR zaměřeného na zdravotní rizika výrobků pro děti do 3 let (dětská obuv) byly v tržní síti odebrány 3 vzorky zimní obuvi a 4 vzorky letní obuvi.

V Ústeckém kraji nebyl v roce 2015 evidován žádný výrobce ani dovozce hraček. V tržní síti bylo v roce 2015 odebráno v rámci úkolu hlavního hygienika ČR zaměřeného na zdravotní rizika vybraného druhu hraček vyrobeného nebo dodaného ze zemí mimo Evropskou unii (měkkčené plastové hračky) 6 měkkčených plastových hraček v 5 provozovnách ke kontrole obsahu esterů kyseliny ftalové.

Závažným problémem při kontrolách v oblasti PBU v tržní síti je opakovaně obtížná komunikace s cizojazyčnými prodejci (obzvláště asijského původu) a vysledovatelnost původu a pohybu zboží a počtu provozovatelů v provozovně.

V roce 2015 bylo odd. PBU nahlášeno na Ministerstvo zdravotnictví ČR celkem 12 nevyhovujících/nebezpečných výrobků (7 kosmetických přípravků, 2 hračky, 2 výrobky pro děti do 3 let, 1 výrobek určený pro styk s potravinami).

Tabulka č. 1: Počty kontrol PBU

Druh kontroly		Počet
K01	Plánovaná kontrola v rámci SZD	164
K03	Opakovaná ke kontrole plnění nařízených opatření	25
K05	Cílená na základě podnětu	5
K08	Cílená na základě úkolu hlavního hygienika	13
K16	Mimořádný výkon SZD	7
K19	Správná výrobní praxe	16
K99	Ostatní	1
Celkem		231

Tabulka č.2 : Odebrané vzorky PBU

	Odebrané vzorky	Z toho předpisům	
		vyhově lo	nevyhově lo
Hračky	9 (3 vzorky zatím bez známého výsledku)	4	2
Výrobky pro děti 3let	9 (3 vzorky zatím bez známého výsledku)	4	2
Kosmetické přípravky (úkol HH)	10	0	10
Výrobky pro styk s potravinami	8	7	1

b) RASFF A RAPEX, nebezpečné výrobky

Šetření v rámci systému RASFF v roce 2015 nebylo provedeno žádné. Notifikace RASFF INFO (oznámení nebezpečných výrobků za ČR do systému RASFF) nebyla přijata žádná.

Na základě 188 notifikací v systému rychlého varování RAPEX bylo provedeno celkem 561 šetření v tržní síti (kosmetické přípravky 111 kontrol, výrobky pro děti do 3 let 33 kontrol, hračky 414 kontrol, výrobky pro styk s potravinami 3 kontroly). Dále bylo v roce 2015 na KHS Ústeckého kraje zasláno 7 notifikací RAPEX INFO, které se nešetřily.

c) opatření a sankce

V roce 2015 bylo kontrolovanými osobami přijato 60 dobrovolných opatření (dobrovolné stažení výrobků z prodeje).

Za zjištěná porušení povinností v oblasti ochrany veřejného zdraví (odd. PBU) bylo uloženo celkem 43 sankcí (příkazů na místě) v celkové výši 105 000,-Kč.

d) vyhodnocení regionálních a celostátních úkolů

V roce 2015 byly vyhlášeny pro PBU celkem 4 cílené státní zdravotní dozory

Úkoly hlavního hygienika v roce 2015 pro PBU byly splněny:

- úkol hlavního hygienika ČR zaměřený na zdravotní rizika spojená s používáním plastového kuchyňského nádobí a náčiní (melamin, nylon) – bylo odebráno 5 vzorků (3

vzorky melaminového nádobí a 2 vzorky nylonového náčiní), 1 vzorek nevyhověl ve sledovaných parametrech (obsah formaldehydu);

- úkol hlavního hygienika ČR zaměřený na zdravotní rizika vybraného druhu hraček vyrobeného nebo dodaného ze zemí mimo Evropskou unii (měkčené plastové hračky) – bylo odebráno 6 vzorků měkčených plastových hraček, 2 vzorky nevyhověly obsahem esterů kyseliny ftalové a 3 vzorky jsou v lednu 2016 ještě v šetření (není znám výsledek analýz);
- úkol hlavního hygienika ČR zaměřený na kontrolu označování kosmetických přípravků, zejména přípravků charakteru tzv. „léčebné kosmetiky“ nebo přípravků deklarujících pozitivní účinek na lidský organismus (uvedení tzv. zdravotních tvrzení) - zkontrolováno označování 10 kosmetických přípravků ve 2 provozovnách (lékárnách), zjištěné nedostatky v označování kosmetických přípravků byly předány místně příslušným OOVZ k sídlu odpovědných osob uvedených na obalech kosmetických přípravků;
- úkol hlavního hygienika ČR zaměřeného na zdravotní rizika výrobků pro děti do 3 let (dětská obuv) byly v tržní síti odebrány 3 vzorky zimní obuvi a 4 vzorky letní obuvi, 3 vzorky jsou v lednu 2016 ještě v šetření (není znám výsledek analýz).

Krajské prioritní oblasti výkonu SZD (tzv. regionální úkoly) v kontrolním plánu oddělení PBU na rok 2015 byly splněny. Jako regionální úkol oddělení PBU byla zvolena oblast výrobků pro děti do 3 let a to: plastové výrobky pro děti ve věku do 3 let (estery kyseliny ftalové), odebrány 4 výrobky pro děti do 3 let v tržní síti, 2 výrobky pro děti do 3 let (WC sedáky) nevyhověly obsahem esterů kyseliny ftalové.

e) analýza stížností

V oblasti předmětů běžného užívání bylo během roku 2015 podáno 6 podnětů (oznámení), z toho se jednalo 2x o podnět spotřebitele, 2x o podnět spotřebitele postoupený na KHS Ústeckého kraje (1x od ČOI, 1x od HS hlavního města Prahy), 1x podnět spotřebitele postoupený na KHS Ústeckého kraje z Ministerstva zdravotnictví ČR, 1x o podnět předaný z HS hlavního města Prahy:

- podnět spotřebitele na zdravotní závadnost keramické pánve zakoupené v Penny Marketu, podnět neoprávněný;
- podnět spotřebitele na možnou zdravotní závadnost a obsah hormonů v plastovém svačinovém boxu zn. Biodora, postoupeno místně příslušné KHS k sídlu provozovatele e-shopu, tj. KHS Moravskoslezského kraje;
- podnět spotřebitele na označování kosmetických přípravků zn. Nobilis Tilia a možné klamání spotřebitele (předáno od ČOI), podnět neoprávněný;
- podnět spotřebitele na klamavou obchodní praktiku u kosmetických přípravků zn. Nobilis Tilia (fialové skleněné obaly, do kterých jsou kosmetické přípravky naplněny, zvyšují léčivé účinky olejů), (předáno od HS hlavního města Prahy), podnět neoprávněný;
- podnět HS hlavního města Prahy na značení výrobků pro styk s potravinami v tržní síti, podnět částečně oprávněný;
- podnět z Ministerstva zdravotnictví ČR na kontrolu označování kosmetických přípravků (parfémů tzv. arabského typu) dostupných na e-shopech, podnět oprávněný.

Postoupení zjištění na jiné KHS a jiné dozorové orgány

- postoupení zjištění z cíleného SZD zaměřeného na kontrolu označování kosmetických přípravků, zejména přípravků charakteru tzv. „léčebné kosmetiky“ nebo přípravků deklarujících pozitivní účinek na lidský organismus (uvedení tzv. zdravotních tvrzení) na místně příslušné OOVZ k sídlům odpovědných osob za uvedení kosmetických přípravků na trh;
- postoupení podnětu spotřebitele na možnou zdravotní závadnost a obsah hormonů v plastovém svačinovém boxu zn. Biodora, postoupeno místně příslušné KHS k sídlu provozovatele e-shopu, tj. KHS Moravskoslezského kraje;
- postoupení zjištění ze SZD na obecní živnostenský úřad Magistrátu města Děčín na neohlášenou provozovnu;
- postoupení zjištění ze SZD na živnostenský odbor Magistrátu města Ústí nad Labem na neoznačenou provozovnu druhým z provozovatelů.

5. Spolupráce s ostatními dozorovými orgány

V roce 2015 oddělení PBU na základě oznámení celního úřadu Ústeckého kraje z možného porušení nařízení č. 284/2011 provedlo státní zdravotní dozor při dovozu výrobků určených pro styk s potravinami (plastové filtrovací nástavce na papírové filtry).

6. Vzdělávání pracovníků

V roce 2015 se pracovníce oddělení PBU zúčastnily celkem 10 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:

- Inovační kurz: Aktuální problematika ochrany a podpory veřejného zdraví (Kosmetické prostředky), NCONZO Brno, (2 pracovníce, akce zdarma);
- Inovační kurz: Aktuální problematika ochrany a podpory veřejného zdraví (Předměty pro styk s potravinami), NCONZO Brno, (2 pracovníce, akce zdarma);
- Seminář Obaly pro kontakt s potravinami a kosmetikou, Syba Praha (2 pracovníce, akce zdarma);
- Seminář „Falšování kosmetických přípravků“, SIC ČZU Praha (2 pracovníce);
- Mezinárodní kosmetický veletrh Interbeauty, Výstaviště Praha Holešovice (3 pracovníce);
- Školení uživatelů registru PBU (4 pracovníce, akce zdarma);
- Školení První pomoci (3 pracovníce, akce zdarma);
- 3x Porada PBU, MZ ČR (2 pracovníce).

7. Ostatní

Vzdělávací aktivity

Odborná praxe studentky 6. ročníku lékařské fakulty v Hradci Králové, oboru Všeobecné lékařství.

MUDr. Simona Gunarová
ředitelka odboru hygieny výživy a PBU
Krajské hygienické stanice Ústeckého kraje
se sídlem v Ústí nad Labem