

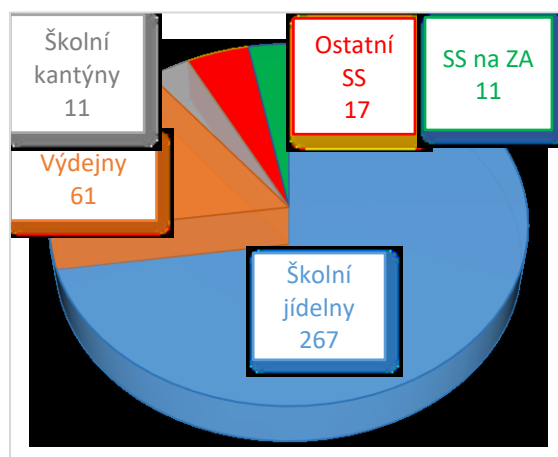
Výroční zpráva o výsledcích státního zdravotního dozoru ve školních jídelnách a ostatních provozovněch stravovacích služeb pro děti a mládež v Královéhradeckém kraji za rok 2017

Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje vykonává dozorovou činnost v 705 provozovněch školních jídelen, školních jídelen – výdejů, školních kantýn, bufetů a ostatních provozovněch stravovacích služeb pro děti a mládež, včetně provozovněch stravovacích služeb poskytujících stravování na zotavovacích akcích, které jsou současně provozovány v režimu evropského potravinového práva. Státní zdravotní dozor ve stravovacích službách patří mezi stálou prioritu v dozorové činnosti odboru hygieny dětí a mládeže. Je zaměřen především na dodržování podmínek pro přípravu bezpečných pokrmů určených pro citlivou dětskou populaci, dodržování zásad osobní a provozní hygieny vycházejících z plnění ustanovení nařízení ES č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, nařízení ES č. 852/2004, o hygieně potravin, zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů. V neposlední řadě je kontrolováno i plnění informační povinnosti o alergenech v souladu s nařízením ES č. 1169/2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitel, a také dodržování požadavků vyplývajících ze zákona č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, ve znění zákona č. 183/2017 Sb.

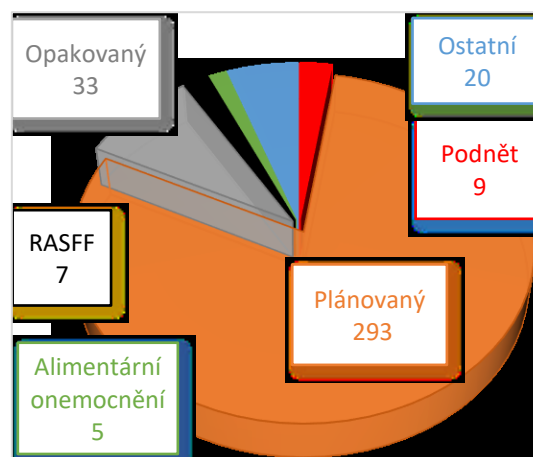
Státní zdravotní dozor

V roce 2017 bylo provedeno 367 kontrol ve všech typech provozovněch stravovacích služeb pro děti a mládež, z toho 20,2 % bylo neplánovaných.

Graf č. 1: Počty kontrol dle typu zařízení



Graf č. 2: Počty kontrol dle druhu SZD

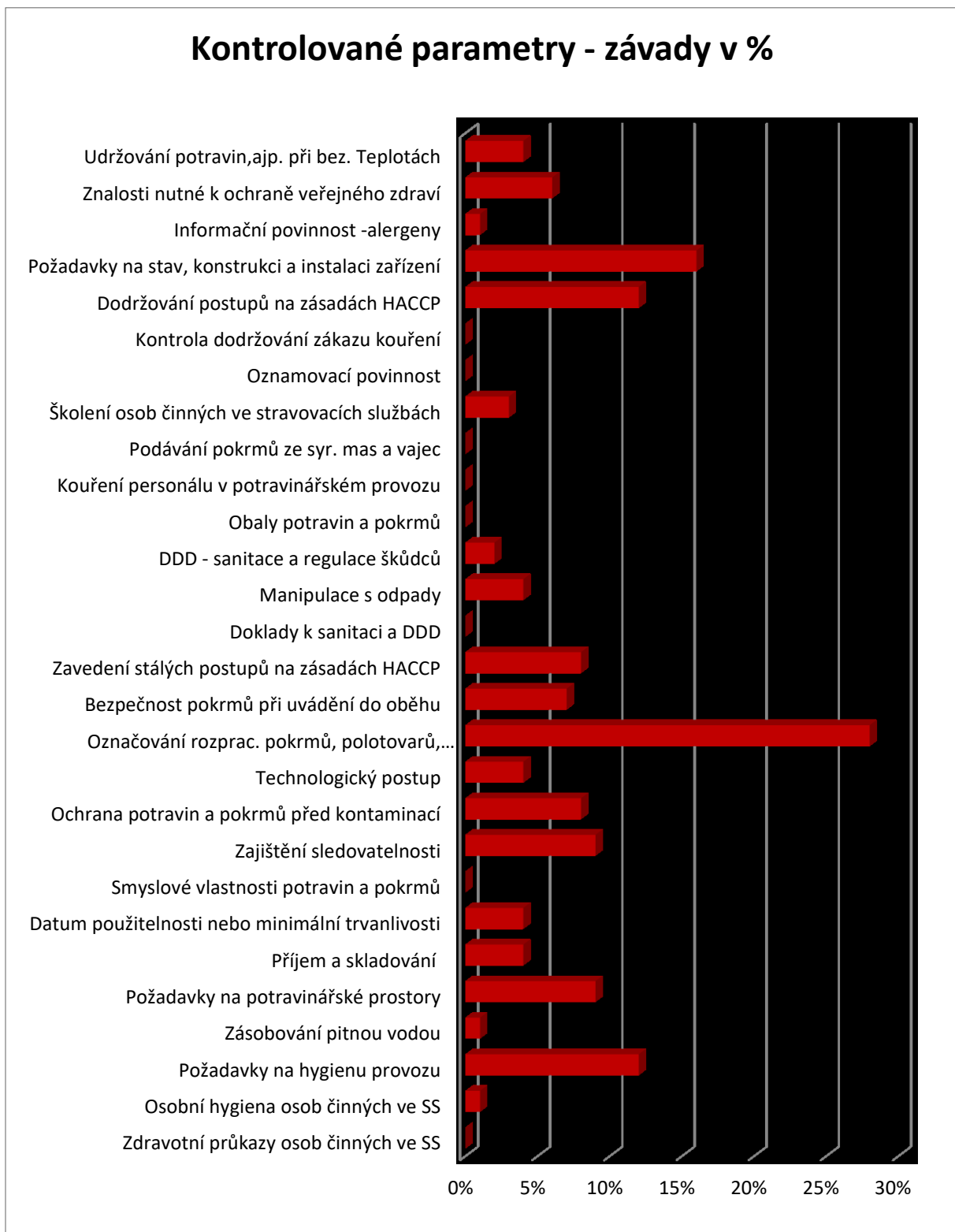


Kontroly na základě RASFF byly provedeny ve vybraných zařízeních stravovacích služeb v souvislosti s dovozem masa původem z Brazílie, přítomnost závadné šarže nebyla ani v jednom případě detekována. Celkem 9 kontrol bylo provedeno na základě podnětů spotřebitelů k provedení státního zdravotního dozoru. Z toho pouze jeden podnět byl shledán zcela oprávněným, tři částečně oprávněné a pět neoprávněných.

V rámci státního zdravotního dozoru v oblasti uvádění pouze bezpečných potravin a pokrmů na trh bylo provedeno 10 kontrol ve školních jídelnách při školských ubytovacích zařízeních zaměřených na dodržování postupů HACCP a výdej pokrmů při večeřích. Obdobně jako v roce 2016 i v letošním roce

byla shledána vysoká četnost závad spojená s výdejem večeří. Pouze ve 3 zařízeních/provozovnách nebyly zjištěny nedostatky.

Graf č. 3: Nejčastěji zjišťované nedostatky ve školních stravovacích službách



Nejčastějšími celkově zjišťovanými závadami byly nedostatky v označování rozpracovaných pokrmů, výrobků, polotovarů apod., ty byly zjištěny v 28 % z provedených kontrol tohoto parametru. Dále závady spočívaly v neplnění legislativních požadavků na stav, konstrukci a instalaci zařízení

ve styku s potravinami, což činí 16 % z provedených kontrol tohoto parametru. Ve 12 % byly zjištěny nedostatky v zavádění a realizaci postupů založených na principech HACCP a v provozní hygieně, kdy nebyly dodržovány základní hygienické požadavky na udržování pracovního prostředí a prostor, kde se manipuluje s potravinami. **Docházelo i ke znečištění pracovních ploch biofilmy.**

Problémem je také stavebně-technický stav, kdy se jedná většinou o závadu, kterou nelze vždy snadno a jednoduše odstranit, což činí 9 % z provedených kontrol tohoto parametru. Ve stejné četnosti bylo zjišťováno i **skladování potravin neoznačených nebo s nedohledatelným původem.**

Závažným nedostatkem přímo ohrožujícím bezpečnost potravin a pokrmů je **křížení činností, nedostatečná ochrana potravin proti kontaminaci, nedodržení skladovacích teplot, neplnění požadavků na dodržení teplotního řetězce při uvádění pokrmů do oběhu, nedostatky v manipulaci a skladování potravin**, kam patří např. nesplnění požadavků deklarovaných výrobcí na podmínky skladování potravin, společné skladování vzájemně neslučitelných potravin, používání potravin s prošlou dobou použitelnosti.

Za zjištěné nedostatky bylo v roce 2017 uloženo celkem 28 sankcí v celkové výši 89 600 Kč.

Je potěšitelné, že četnost zjišťovaných závad je ve školních stravovacích zařízeních v Královéhradeckém kraji nízká, což svědčí o jejich dobré úrovni. Navíc méně závažné nedostatky zjištěné státním zdravotním dozorem jsou většinou kontrolovanými osobami bezodkladně odstraněny již v průběhu kontroly nebo jsou řešeny dobrovolnými opatřeními ze strany provozovatele v nejkratším možném termínu. Splnění opatření je ověřováno opakovanou kontrolou.

Odběry vzorků pokrmů a stěrů

Mezi trvalou prioritu odboru hygieny dětí a mladistvých patří dozor ve všech typech provozoven stravovacích služeb pro děti a mladistvé nad dodržováním podmínek pro přípravu bezpečných pokrmů pro nejcitlivější část populace – děti, včetně jejich specifických nároků na zdravou a plnohodnotnou stravu.

V rámci státního zdravotního dozoru **bylo odebráno celkem 49 vzorků pokrmů a 6 stěrů. Závadnost byla prokázána ve 33 vzorcích pokrmů po chemické, energetické a výživové stránce.** Provozovateli byla přijata opatření spočívající v případě pokrmů v omezení NaCl při jejich přípravě, navýšení velikosti vydávané porce a zaměření se na skladbu jídelníčku. Analýzy stěrů, které byly provedeny v souvislosti se šetřením alimentárního onemocnění a s ověřováním čistoty pracovních ploch, prokázaly negativní výsledek.

Součástí bylo i 15 odebraných vzorků zaměřených na monitoring mikrobiologické kontaminace pomazánek podávaných v mateřských školách jako dopolední přesnídávka pro děti. Z odebraných vzorků bylo hodnoceno celkem 105 ukazatelů mikrobiologické bezpečnosti potravin.

Hlavními ukazateli mikrobiologické kontaminace pro účely monitoringu byly zvoleny *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *E. coli*, *Stafylococcus aureus*, *Salmonella* či *Campylobacter*.

Laboratorními rozbory bylo zjištěno, že žádný z odebraných vzorků nevykazoval překročení nejvyšší mezní hodnoty pro dané mikroorganismy a **byla prokázána jejich bezpečnost.**

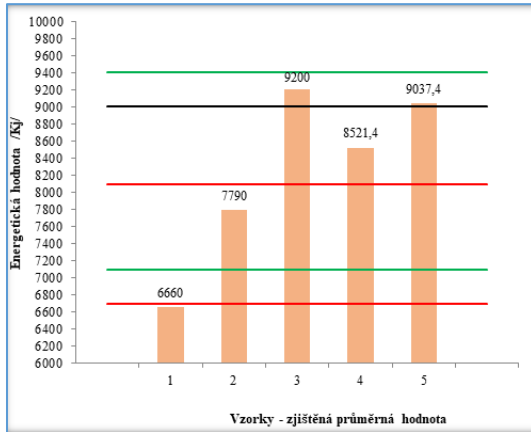
Součástí jsou i vzorky odebrané v rámci krajské priority zaměřené na ověření plnění podmínek stanovených § 24 odst. 1 písm. c) zákona č. 258/2000 Sb. a zjištění situace v kvalitě výživy v provozovnách a zařízeních zajišťující celodenní stravování dětí a mladistvých (dětské domovy, výchovné ústavy, internátní zařízení).

Při státním zdravotním dozoru byly v 5 zařízeních odebrány vzorky celodenní stravy (snídaně, přesnídávka, oběd, svačina, večeře) dítěte či žáka a to ve 4 – 5 po sobě následujících dnech.

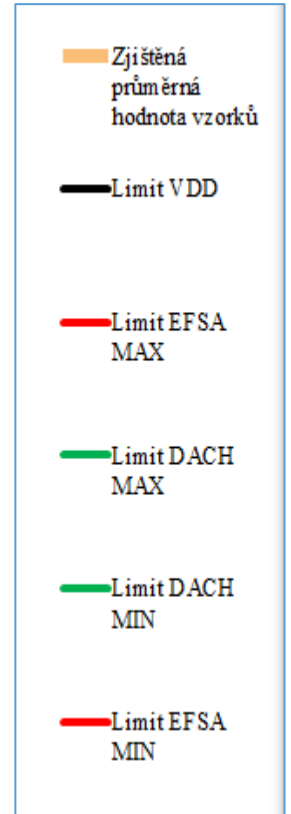
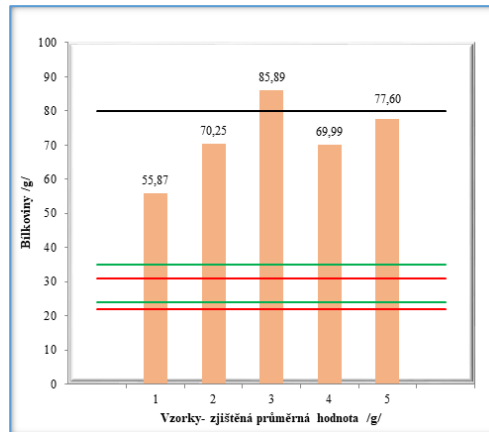
Z výsledků laboratorních analýz je patrné, že je nezbytné zamýšlet se nad skladbou a vyvážeností pokrmů. A to především nad obsahem soli, neboť všechny odebrané vzorky obsahovaly její nadměrné

množství. Dále byl ve třech případech shledán nevyvážený trojpoměr bílkovin, sacharidů a tuků. Ve třech případech byl také potvrzen snížený podíl tuků a zvýšený podíl sacharidů. Množství bílkovin obsažené v celodenní stravě bylo plněno vždy dostatečně. Potvrzeno bylo také, že velikost porce pokrmu ovlivňuje jeho energetickou hodnotu.

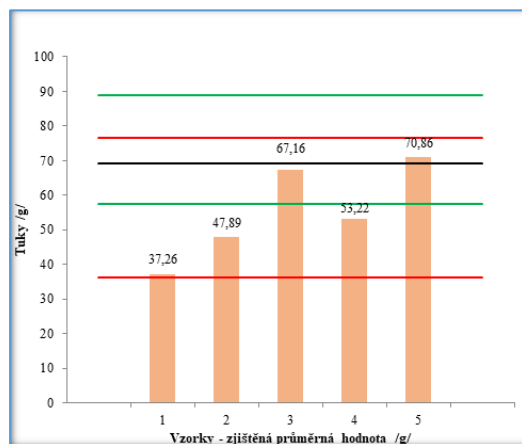
Graf č. 4: Energetická hodnota /KJ/



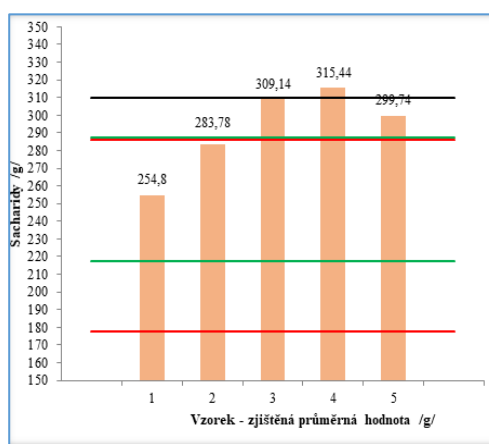
Graf č. 5: Bílkoviny /g/



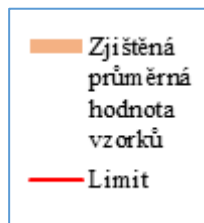
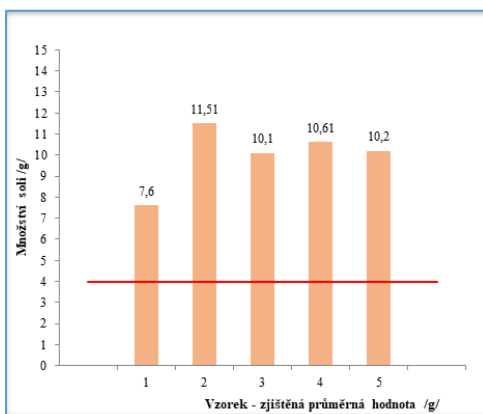
Graf č. 6: Tuky /g/



Graf č. 7: Sacharidy /g/



Graf č. 8: Množství soli /g/



Hodnocení jídelníčků a spotřebních košů

V rámci dozorové činnosti stravovacích služeb poskytující stravování dětem a mladistvým bylo v rámci hodnocení pestrosti stravy posouzeno 92 spotřebních košů a jídelních lístků - 116 menu.

Hodnocení probíhalo v souladu s metodickými návody MZ ČR „Nutriční doporučení Ministerstva zdravotnictví ke spotřebnímu koši“ (dále jen ND“), „Objektivizace ukazatelů spotřebního koše“ a přílohou č. 1 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů. ND vychází i z ustanovení § 24 odst. 1 písm. c) zákona č. 258/2000 Sb., navazuje na Koncepti hygienické služby a primární prevence v ochraně veřejného zdraví a její aplikací v praxi jsou plněny i cíle Zdraví 2020, zejména Akční plán 2 „Správná výživa a Stravovací návyky“.

Výsledky s hodnocením převážně „výborný“ a „velmi dobrý“ potvrzují, že pestrosti stravy a skladbě jídelníčků je vedoucími stravovacích služeb věnována ve většině případů zvýšená pozornost. Pouze v 1 případě byl jídelníček shledán na nízké úrovni a v 1 jako nevyhovující. I porovnání letošních dat s výsledky z roku 2016 prokazuje drobné snížení nedostatků a snahu postupovat dle platné legislativy a nutričních doporučení.

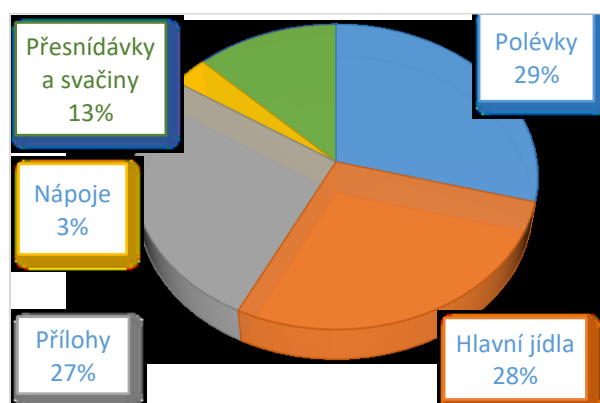
Tabulka č. 1: Hodnocení jídelníčků – celodenní stravování

Výborný jídelníček	Velmi dobrý jídelníček	Dobrý jídelníček	Nevyhovující úroveň jídelníčku
19	26	11	1

Tabulka č. 2: Hodnocení jídelníčků pro ZŠ (ve školních jídelnách při ZŠ byly hodnoceny jak jídelníčky s nabídkou jednoho jídla, tak i s možností výběru z více pokrmů v daný den)

	Výborný jídelníček	Velmi dobrý jídelníček	Dobrý jídelníček	Nízká úroveň jídelníčku
Nabídka č. 1	14	14	6	1
Nabídka č. 2	8	10	2	
Nabídka č. 3		4		

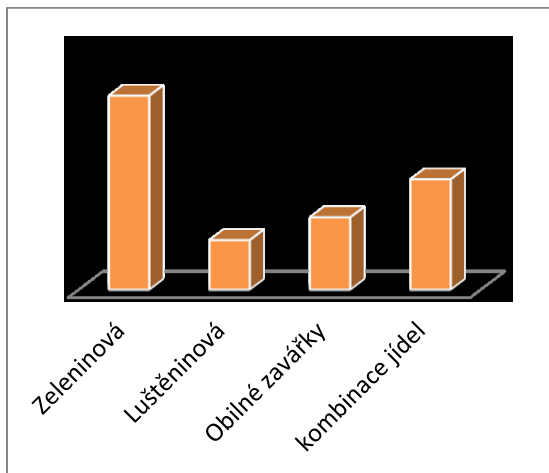
Graf č. 9: Nejčastější chyby při sestavování jídelníčků – dle skupin – v %



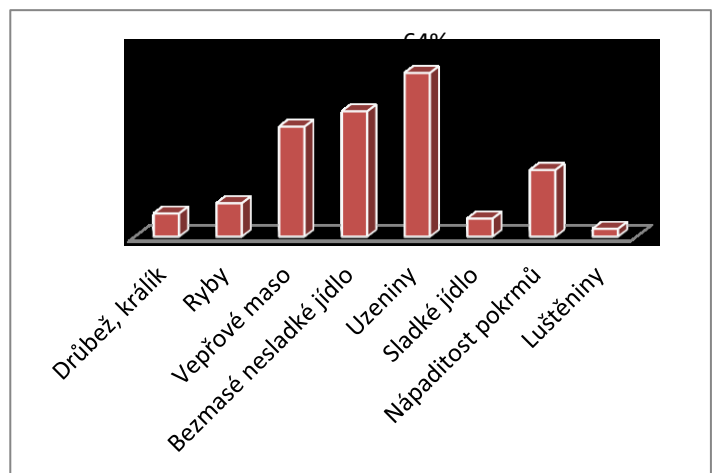
Mezi nejčastěji zjišťované nedostatky při sestavování jídelníčků patří stále nedostatečná nabídka čerstvé zeleniny, zařazování uzenin a uzeného masa, vysoká četnost pokrmů z vepřového masa, nedostatečné zařazování bezmasých nesladkých jídel.

V rámci hodnocení je také doporučováno zvýšit nabídku zeleninových polévek, obohatit polévky o různorodé obilné zavářky a zařadit do dopoledních přesnídávek nebo odpoledních svačin obilné kaše. Doporučujeme zlepšit i nápaditost pokrmů.

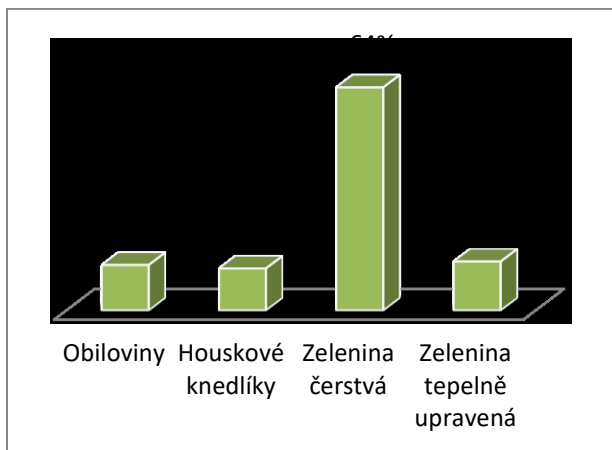
Graf č. 10: Četnost chyb u polévek v %



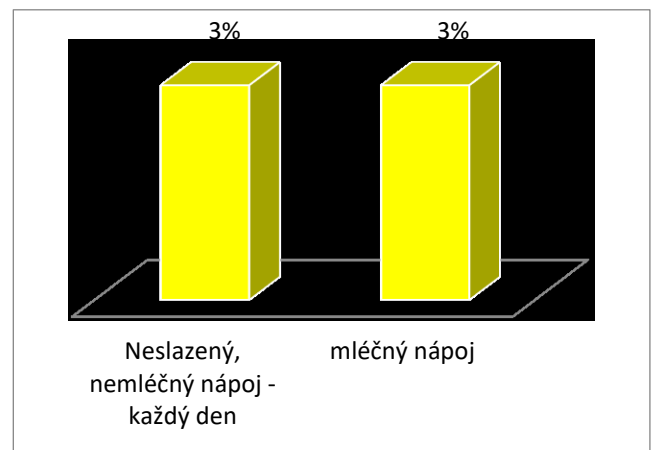
Graf č. 11: Četnost chyb u hlavních jídel v %



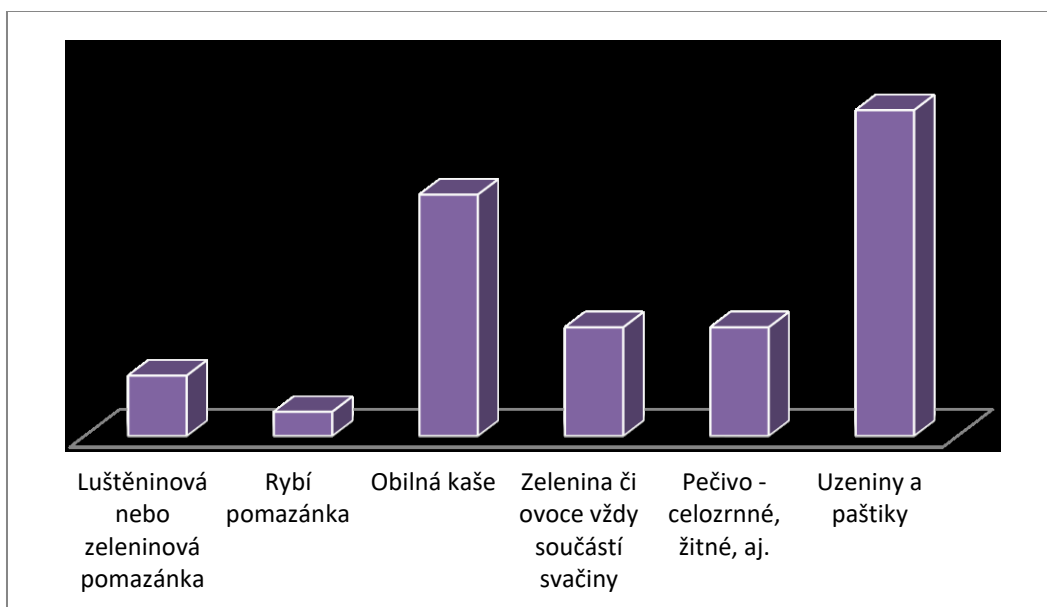
Graf č. 12: Četnost chyb u příloh v %



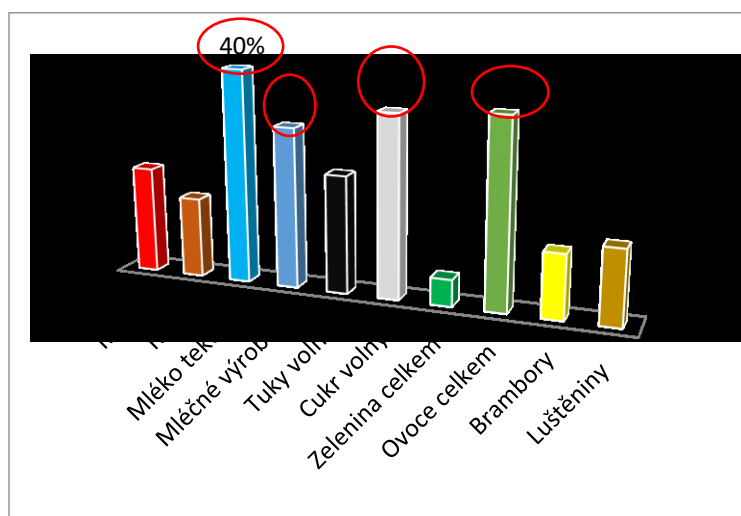
Graf č. 13: Četnost chyb u nápojů v %



Graf č. 14: Četnost chyb u přesnídávek a svačin v %



Graf č. 15: Četnost chyb ve spotřebním koši dle vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování – v %.



Nejčastěji zjišťovanými závadami při hodnocení spotřebních košů byly chyby v plnění požadavků přílohy č. 1 vyhlášky č. 107/2005 Sb., konkrétně ze 40 % u komodity MLÉKO TEKUTÉ. Nad 30 % zjištěny chyby u komodit OVOCE CELKEM, CUKR VOLNÝ a MLÉČNÉ VÝROBKY.

Závady byly zjištěny také ve vedení spotřebního koše a jeho objektivizaci. Ty spočívaly především v chybném zařazování potravin do jednotlivých skupin a v nesprávném používání koeficientů při přepočtu potravin.

Zpracovala Mgr. Žaneta Morávková
Odbor hygieny dětí a mladistvých
KHS Královéhradeckého kraje