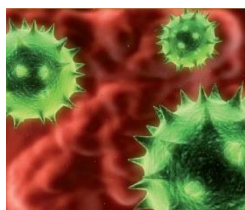


Zpráva o výsledcích krajské priority zaměřené na noroviry



V roce 2019 byly pracovníky Krajské hygienické stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové provedeny kontroly s cílem ověřit bezpečnost pokrmů a potravin určených k přímé spotřebě v zařízeních poskytujících stravovací služby z hlediska přítomnosti norovirů.



Noroviry jsou jedny z nejčastějších vyvolavatelů virových gastroenteritid a společně s rotaviry jsou zodpovědné za většinu epidemií nebakteriálních průjmů a těžkých gastroenteritid. Dle epidemiologických šetření je výskyt norovirových gastroenteritid nejvyšší zejména v zimním a jarním období. Onemocnění se přenáší úzkým kontaktem s infikovaným člověkem, fekálně orální cestou, může se šířit i vzduchem prostřednictvím aerosolů – kapénkami, které se uvolňují do okolí při kašli nebo při zvracení. K přenosu může dojít i prostřednictvím kontaminované vody, kontaminovaných potravin či povrchů včetně předmětů denní potřeby. Virus se rychle šíří v uzavřených komunitách (školy, školky, nemocnice, domovy důchodců, hotely). Je poměrně odolný, přežije teplotu do 60 °C, nevadí mu mráz a kyselé prostředí.

Onemocnění bývá náhlé a relativně krátké (cca 1-2 dny). Hlavními příznaky jsou nauzea (nevolnost, pocit na zvracení), zvracení, průjem (vodnaté stolice), křeče v břiše, někdy mírná horečka (do 38 °C), bolest hlavy a svalů, celková únava. Těžší průběh onemocnění může být u malých dětí, starších osob a jedinců s oslabenou imunitou. Výjimečně musí být nemocní hospitalizováni především z důvodu dehydratace. Samotná léčba spočívá v dietních opatřeních a dostatečné hydrataci organismu.

Vzhledem k nízké infekční dávce (onemocnění je schopno vyvolat cca 10-100 virionů) existuje potenciální zdravotní riziko pro spotřebitele. Pro prevenci přenosu kontaminovanými potravinami je důležitá zejména identifikace osob manipulujících s potravinami, které mohou mít bezpříznakovou infekci či chronicky vylučují viry. K eliminaci či minimalizaci zdravotního rizika pro člověka je důležité v rámci výrobního procesu dodržování zásad správné hygienické praxe, identifikace rizikových procesů, při kterých může dojít ke kontaminaci potravin, potenciálních zdrojů fekálního znečištění, zajištění hygienických požadavků, zejména při manipulaci s potravinami a pokrmy určenými k přímé spotřebě.

V rámci krajské priority byly v Královéhradeckém kraji v období únor – duben 2019 provedeny kontroly celkem v **26 provozovnách** stravovacích služeb, z toho 19 kontrol v provozovnách typu restaurace, 1 typu kavárna, zajišťující stravování zaměstnanců 2x, ve zdravotnických zařízeních 2x, v zařízeních sociálních služeb 2x. V rámci stravování pro veřejnost byly prioritně kontrolovány provozovny s nabídkou stravování pro ubytované, zejména horské objekty /pobyt dětských kolektivů/.

Kontroly byly zaměřeny zejména na dodržování správné hygienické praxe, úroveň a dodržování provozní a osobní hygieny, na manipulaci a ochranu potravin a pokrmů před kontaminací, zajištění sledovatelnosti, dodržování skladovacích podmínek. V rámci kontrol byla posuzována účinnost postupů založených na zásadách HACCP a prováděna edukace personálu.

Odebráno bylo celkem **30 vzorků pokrmů**. Jednalo se zejména o zeleninu a ovoce (krájené okurky, rajčata, čínské zelí, celer, kivi, meloun Cantaloupe, trhaný salát Lollo Rosso), pokrmy studené kuchyně (míchané saláty, obložené pečivo, krájený sýr), cukrářské výrobky a dezerty. **V žádném z odebraných vzorků nebyla metodou RT-qPCR prokázána přítomnost genomu humánních norovirů.**

Závady zjištěné při kontrolách se týkaly nedodržení zásad osobní a provozní hygieny, neudržování zařízení nebo prostor provozovny v čistotě, resp. dobrém stavu, manipulace se syrovými vejci na ploše

pro přípravu pokrmů studené kuchyně), skladování a doby spotřeby potravin, označení polotovarů a rozpracovaných pokrmů vlastní výroby, manipulace s odpady, postupů na zásadách HACCP.

Za nedostatky bylo uloženo **7 pokut v úhrnné výši 24000,- Kč**. Opatření nebyla ze strany KHS nařízena, byla provedena dobrovolně provozovateli (vyloučení z použití a likvidace potravin, polotovarů, pokrmů, sanitace aj.).

Na základě výsledků cíleného SZD lze konstatovat, že v provozovně stravovacích služeb je z hlediska přítomnosti virů situace uspokojivá a nejsou vytvořeny předpoklady k výskytu onemocnění způsobenými noroviry při přípravě pokrmů, což potvrzuje i zjištění, že všechny odebrané vzorky vyhověly. Z výsledků však vyplývá, že v některých kontrolovaných potravinářských podnicích jsou i nadále zjišťovány nedostatky týkající se postupů založených na zásadách HACCP, zejména v aktualizaci systému a jeho dodržování, a dalších oblastí, např. značení produktů či provozní hygieny. Tyto i další oblasti zajištění bezpečnosti pokrmů budou i nadále kontrolovány v rámci pravidelně prováděného státního zdravotního dozoru.

Odbor HVPBU