

Výroční zpráva odboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání za rok 2017

Charakteristika oboru

Odbor hygieny výživy a předmětů běžného užívání (dále jen „HVPBU“) vykonává dozor nad dodržováním zákazů a plněním povinností stanovených přímo použitelnými předpisy Evropských společenství, zákonem č.258/2000 Sb. a zvláštními předpisy k ochraně zdraví v sektoru stravovacích služeb, ke zjištění příčin vzniku a k zamezení šíření infekčních onemocnění nebo jiného poškození zdraví z potravin v rámci celého potravinového řetězce, a dále nad povinnostmi výrobce, dovozce a distributora předmětů běžného užívání (dále jen „PBU“) a výrobou, distribucí a uváděním na trh elektronických cigaret, náhradních náplní do nich a bylinných výrobků určených ke kouření. V dozorované oblasti hodnotí zdravotní rizika, k jejich odstranění či zmírnění stanovuje a prosazuje preventivní nebo represivní opatření.

Na regionální úrovni odbor HVPBU vykonává zejména následující činnosti:

- řídí, plánuje, organizuje a provádí státní zdravotní dozor nad potravinami a výrobou, distribucí a uváděním na trh elektronických cigaret, náhradních náplní do nich a bylinných výrobků určených ke kouření podle předpisů Evropských společenství a zákona č.110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů,
- plánuje, organizuje, řídí a provádí státní zdravotní dozor v oblasti PBU u výrobců, u dovozců a distributorů materiálů a předmětů určených pro styk s potravinami, kosmetických přípravků a výrobků určených pro děti ve věku do 3 let a nad potravinami a pokrmy podle předpisů Evropských společenství a zákona č. 258/2000 Sb.,
- je dotčeným správním úřadem při rozhodování ve věcech upravených zvláštními právními předpisy (např. stavební zákon) a vydává v těchto věcech stanoviska,
- kontroluje dodržování požadavků podle zákona č. 65/2017 Sb. o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, které jsou mu svěřeny,
- vede správní řízení při zjištění porušení povinností kontrolovaných osob,
- připravuje podklady pro rozhodnutí orgánu ochrany veřejného zdraví na úseku činností epidemiologicky závažných při výrobě a při uvádění potravin na trh, ve stravovacích službách a při výrobě kosmetických prostředků,
- podílí se na šetření alimentárních nákaz v provozovnách, ve kterých se vykonávají činnosti epidemiologicky závažné při výrobě a při uvádění potravin na trh a navrhuje příslušná opatření k zamezení jejich šíření,
- zajišťuje provedení opatření a úkolů hlavního hygienika ČR na úseku potravin, pokrmů a PBU,
- řeší podněty obyvatel, orgánů státní správy a samosprávy,
- zajišťuje úkoly na základě hlášení o nebezpečných potravinách a o nevyhovujících předmětech přicházejících do styku s potravinami oznámených prostřednictvím systému RASFF,
- zajišťuje úkoly vyplývající z oznámení o nebezpečných nepotravinářských výrobcích prostřednictvím systému RAPEX pro kosmetické přípravky a pro výrobky pro děti do tří let,
- zpracovává podklady pro vyhlášení nebezpečného výrobku a předání hlášení do systému RASFF nebo RAPEX
- poskytuje informace o zdravotně závadných potravinách a pokrmech a nepotravinářských nebezpečných výrobcích,
- ověřuje rozsah znalostí pro získání osvědčení prokazujícího znalost hub a vydává osvědčení,
- spolupracuje se správními orgány a orgány samosprávy a ostatními odbory a odděleními KHS, poskytuje konzultace a stanoviska ze svého oboru,
- výsledky státního zdravotního dozoru pro statistické výkaznictví vede v informačních systémech IS HVY a ISPBU,
- zajišťuje vzdělávání pracovníků oboru a podílí se na vzdělávání odborných pracovníků v ochraně a podpoře veřejného zdraví, na vzdělávání studentů LF UK Hradec Králové v rámci předstátnicové praxe a realizaci nástupní praxe odborných pracovníků.

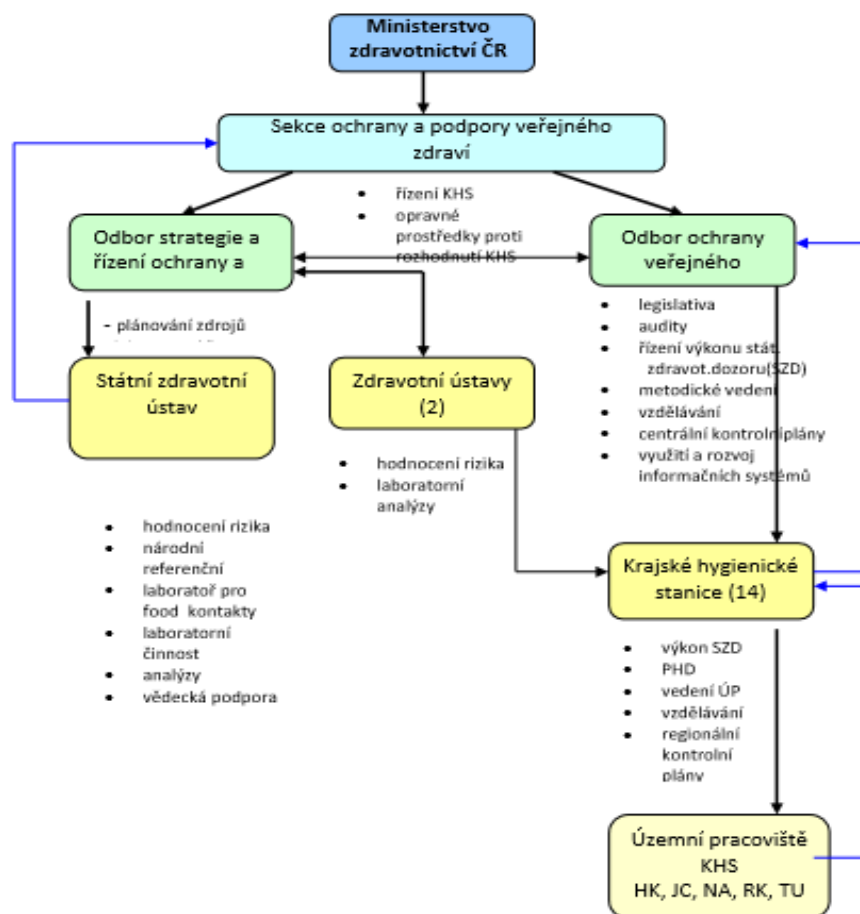
Cílem oboru je bezpečnost potravin a předmětů běžného užívání, zejména pokud jde o kontaminaci nežádoucími látkami, které mohou mít negativní dopad na lidské zdraví.

V oblasti dozorové činnosti jsou hlavními cíli:

- zajištění vysoké úrovně ochrany veřejného zdraví v rámci celého potravinového řetězce, zejména důsledným prováděním státního zdravotního dozoru,
- monitorování rizikových faktorů v potravinovém řetězci a hodnocení dopadů na lidské zdraví,
- snížení výskytu alimentárních onemocnění a předcházení jejich výskytu,
- prověřování aplikace systémů vnitřní kontroly založených na principech HACCP a na správné hygienické praxi v provozovnách stravovacích služeb,
- kontrola správné výrobní praxe při výrobě materiálů a předmětů určených pro styk s potravinami a kosmetických přípravků,
- používání a uvádění na trh PBU, které nepředstavují riziko pro konečného spotřebitele.

Ústředním orgánem státní správy v oblasti ochrany veřejného zdraví je Ministerstvo zdravotnictví České republiky. Činnost oboru HVPBU probíhá na dvou úrovních – centrální (Ministerstvo zdravotnictví) a regionální (krajské hygienické stanice). Odbor hygieny výživy a předmětů běžného užívání spadá v rámci struktury Ministerstva zdravotnictví pod odbor ochrany veřejného zdraví. Na KHS Hradec Králové je odbor HVPBU součástí sekce ochrany a podpory veřejného zdraví. Činnost oboru je zajišťována celkem 16 odbornými pracovníky hygieny výživy a 3 pracovníky PBU.

Graf č. 1: Struktura řízení KHS



Preventivní hygienický dozor

V roce 2017 bylo v oboru hygieny výživy (dále jen „HV“) v rámci činnosti dotčeného správního orgánu dle § 77 zák. č.258/2000 Sb. vydáno celkem **328** stanovisek (z toho **5** negativních), dále bylo vydáno 66 interních (dílčích) vyjádření pro jiná oddělení KHS. V průběhu roku byly rovněž poskytovány informace a vyjádření projektantům a investorům ve fázi studií a rozpracovaných projektových dokumentací a prováděna šetření na místě stavby.

Tabulka č. 1: Preventivní hygienický dozor

Druh výkonu	Závazné stanovisko		Výzva k doplnění	Dílčí stanoviska pro jiné obory
	celkem	negativní		
HV	328	5	8	66
PBU	/	/	/	/
CELKEM	328	5	8	66

Posuzované projektové dokumentace se týkaly převážně změny užívání a stavebních úprav stávajících objektů na provozovny stravovacích služeb (kavárny, rychlá občerstvení), na výrobní a prodejny potravin. Posuzovány byly také PD výstavby a rekonstrukce provozoven stravovacích služeb (hotely, penziony, občerstvení, výdejna pro zaměstnance), potravinářských prodejen, obchodních řetězců a stravovacích jednotek v polyfunkčních obchodních centrech. Z významnějších staveb, které byly řešeny, lze zmínit novostavby Restaurant & Café ZAHRADNÍ v České Skalici, Výrobní a skladování kopečkové zmrzliny Immo-Star Borohrádek, nový gastro provoz v dolní stanici lanové dráhy Medvědin ve Špindlerově Mlýně, Náhradní jídelna ve Škoda auto Kvasiny, prodejna s výrobou masných výrobků a občerstvením v Dobrušce, Kuchyně zdravé výživy v Provodově - výroba pokrmů pro expedici konečnému spotřebiteli v jednoporcových UHT obalech, rekonstrukce a přestavby OD Kaufland Jičín, hotelu Slunce v Kuksu, hotelu Skalní mlýn v Adršpachu, restaurace Viktorka – Herecký dům v Ratibořicích, modernizace provozoven Mc Donald's v Hradci Králové.

Nesouhlasná stanoviska byla vydána z důvodu nepředložení kompletní projektové dokumentace, z důvodu rozporu předložené projektové dokumentace s právními předpisy v oblasti hygieny potravin (vybavení zařízovacími předměty), z důvodu nesplnění podmínek, na které se souhlas s užíváním vázal nebo nezpůsobilosti stavby k užívání pro nedokončení stavby.

Analýza dozoru - Hygiena výživy

Státní zdravotní dozor

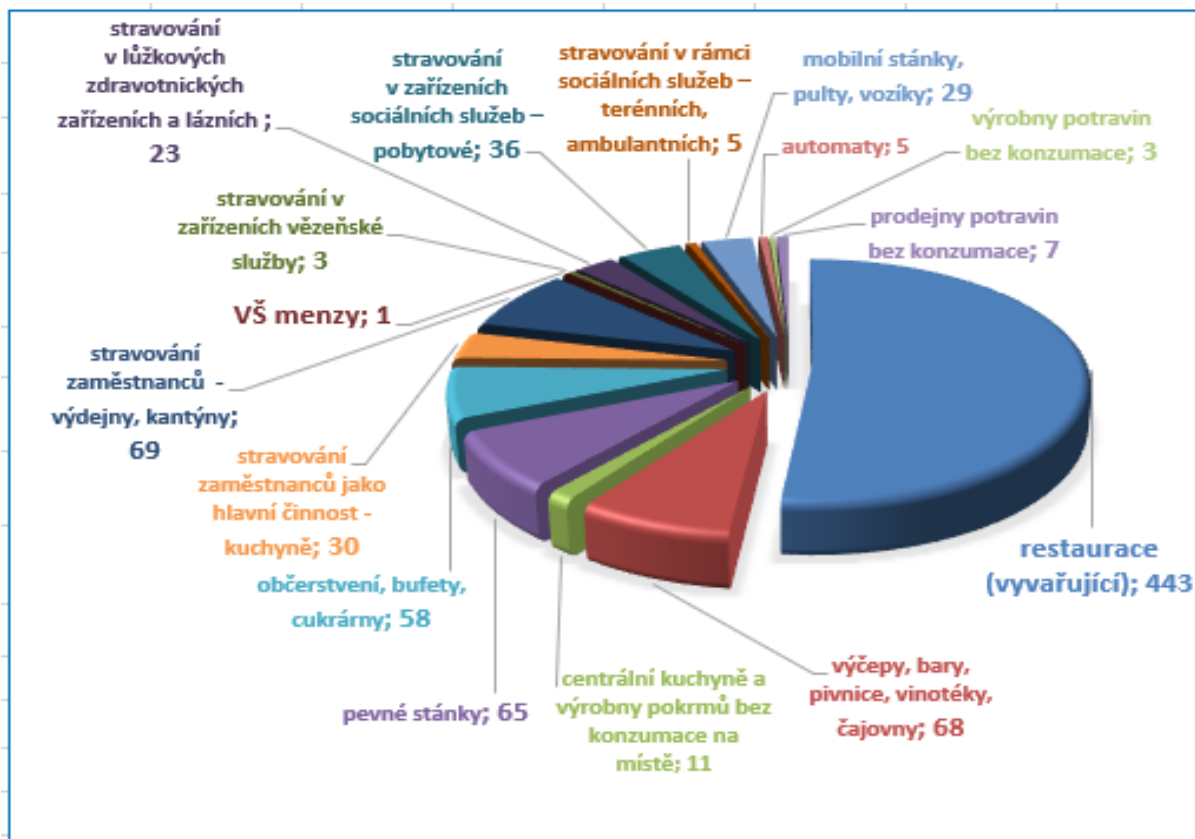
Tabulka č. 2: Přehled činnosti oddělení hygieny výživy za období od 1. 1. do 31. 12. 2017

	Počet kontrol	Počet opatření	Počet sankcí	Výše sankcí [Kč]	Počet odebraných vzorků
Celkem	856	40	265	841000	198

Na území Královéhradeckého kraje je registrováno 3983 provozoven stravovacích služeb (mimo stravovací služby pro děti a mladistvé). Dle dohodnutých kompetencí k úředním kontrolám provozoven stravovacích služeb mezi KHS a SZPI je z tohoto počtu v gesci KHS 2 027 provozoven. Kromě provozoven stravovacích služeb, které zůstaly v dozoru HV, byly prováděny také kontroly v potravinářských podnicích (prodejnách potravin, výrobních) primárně v gesci SZPI a kontroly v zařízeních stravovacích služeb, které podle domluvy mezi MZ a MZe jsou nyní v dozoru SZPI. P provozovnách **spadajících do kompetence SZPI** bylo provedeno **169** kontrol, a to v souvislosti se šetřením na základě oznámení činnosti, s podněty spotřebitelů na zdravotní potíže po konzumaci pokrmů nebo potravin a kontrolou plnění opatření pracovníků vyloučených z pracovního procesu.

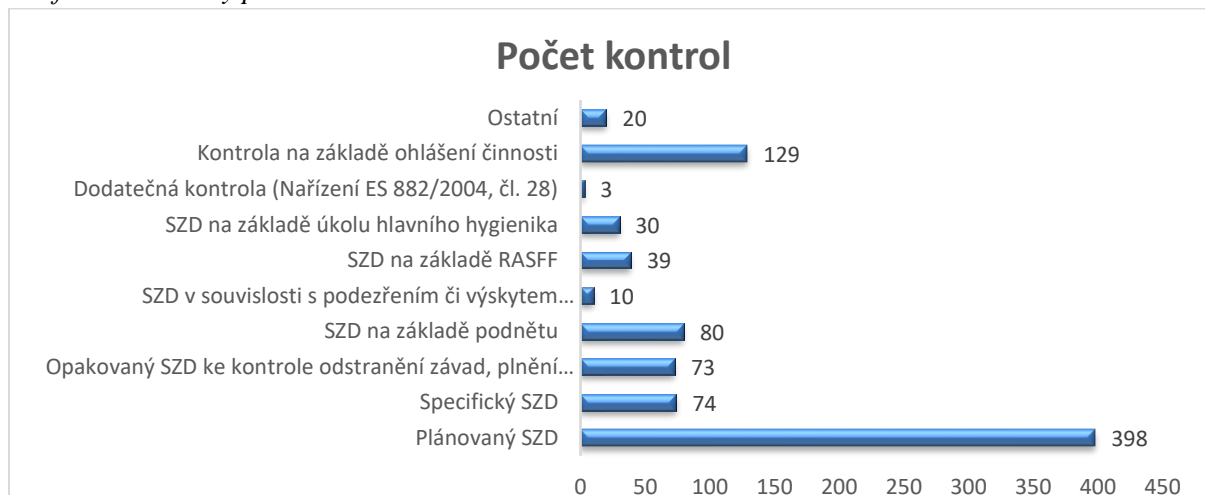
Celkem bylo provedeno **856** kontrol, z toho 10 kontrol v prodejnách potravin a výrobnách.

Graf č. 2: Počty kontrol dle typu provozovny



Značnou část – 41 % - tvořily kontroly neplánované, provedené na základě ohlášení činnosti, z důvodu šetření podnětů, opakované kontroly odstranění závad a plnění opatření, kontroly plnění opatření pracovníků vyloučených z pracovního procesu, v souvislosti s oznámením RASFF a v souvislosti s podezřením na výskyt či s výskytem alimentárních onemocnění.

Graf č. 3: Kontroly podle druhu



Tabulka č. 3: *Kontrolované parametry*

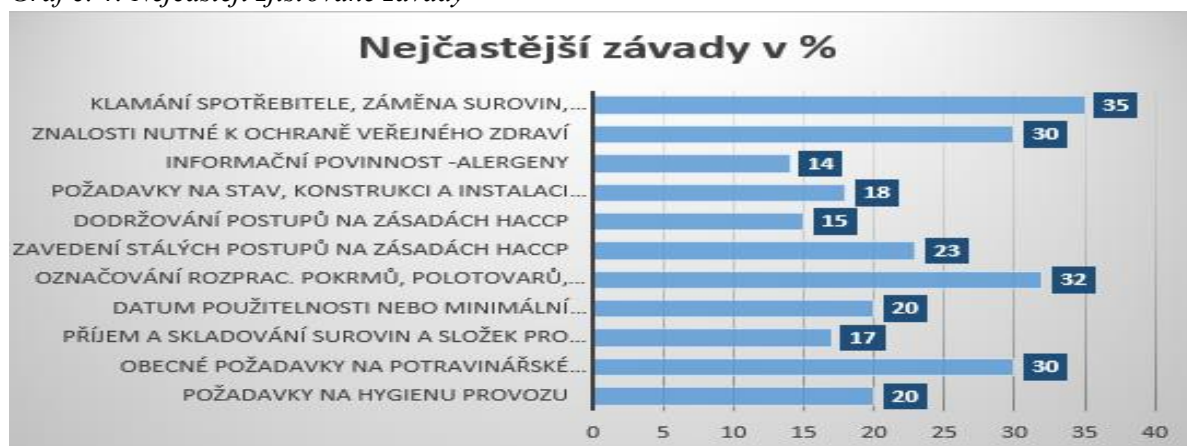
KONTROLOVANÉ PARAMETRY	Závady r. 2015 %	Závady r. 2016 %	Závady r. 2017 %	počet kontrol parametru r. 2017
Zdravotní průkazy osob činných ve stravovacích službách	2	1	1	695
Osobní hygiena osob činných ve stravovacích službách	4	2	1	707
Požadavky na hygienu provozu	29	26	20	728
Zásobování pitnou vodou	5	1	1	434
Obecné požadavky na potravinářské prostory, zvláštní požadavky na prostory pro manipulaci s potravinami	43	34	30	652
Příjem a skladování surovin a složek pro přípravu pokrmů	26	20	17	664
Datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti	26	25	20	673
Smyslové vlastnosti potravin a pokrmů	10	2	3	405
Zajištění sledovatelnosti, doklady o původu potravin	10	18	11	666
Ochrana potravin a pokrmů před kontaminací při manipulaci, křížení činností	12	13	12	660
Technologický postup	18	7	5	231
Označování rozpracovaných pokrmů, polotovarů, cukrářských výrobků a pokrmů	38	41	32	433
Bezpečnost pokrmů při uvádění do oběhu, výdej, přeprava, rozvoz	11	12	9	394
Zavedení stálých postupů na zásadách HACCP	35	29	23	664
Manipulace s odpady	16	17	10	596
DDD - sanitace a regulace škůdců, přístup domácích zvířat	3	3	1	241
Obaly potravin a pokrmů	14	9	3	371
Osvědčení o znalosti hub	62	50	0	2
Strava podávaná v rámci léčebného procesu	0	0	0	5
Kontrola přípravy a podávání zmrzliny	30	0	3	30
Školení osob činných ve stravovacích službách	17	16	11	417
Oznamovací povinnost	4	3	3	479
Kontrola dodržování zákazu kouření, prodej tab.v., alk.nápojů	2	0	1	320
Dodržování postupů na zásadách HACCP	25	18	15	454
Požadavky na stav, konstrukci a instalaci zařízení ve styku s potravinami	26	21	18	630
Označení v souvislosti s kouřením, prodejem alkohol.nápojů a tab.výrobků	8	9	9	220
Informační povinnost -alergeny	32	12	14	619
Znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví	11	38	30	157
Udržování potravin, surovin, složek, a meziproductů při bezpečných teplotách, dodržení chladicího řetězce, rozmrazování potravin	6	12	9	490
Klamání spotřebitele, záměna surovin, nekalé praktiky	0	15	35	20
Požadavky na pojízdné a přechodné prostory	67	27	8	24

Přestože je v rámci kontrol je prováděna kontrolujícími osvěta provozovatelů i personálu a za hygienická pochybení jsou ukládány finanční sankce, opakovaně jsou zjišťovány závady zejména v oblasti udržování potravinářských prostor a zařízení v čistotě a dobrém stavu, v dodržování skladovacích podmínek stanovených výrobcem, ve skladování vzájemně neslučitelných surovin, v dodržení lhůty

použitelnosti, v označování produktů vlastní výroby. I nadále přetrvávají závady v zavedení a dodržování stálých postupů na zásadách HACCP. Porušení povinností bylo ve vyšší míře zaznamenáno též v oblasti poskytování nezavádějících informací spotřebiteli, včetně alergenů v pokrmech.

Základní příčiny případů nedodržování potravinového práva jsou, stejně jako v předchozích letech, častá změna provozovatele, nízká úroveň profesních znalostí provozovatelů i personálu, selhání kontrolní funkce provozovatele a nedůsledné zavedení, udržování a kontrola postupů založených na zásadách HACCP, zejména v menších provozovnách. Další jsou důvody ekonomické, což se promítá do snižování počtu pracovníků, do provádění běžné údržby, nedodržování správné praxe, nízké úrovně provozní a osobní hygieny i klamání spotřebitele. Závady ve stavebně technickém stavu provozovatelé zdůvodňují také nezájmem majitelů objektů provést odpovídající úpravy, resp. se na nich podílet. Ostatní porušení mají charakter selhání lidského faktoru, jsou většinou způsobeny neuplatňováním znalostí v oblasti potravinářské legislativy. Požadavky na zdravotně bezpečný provoz zařízení přitom nejsou nadměrné, i hrubé závady jsou schopni provozovatelé velmi rychle odstranit.

Graf č. 4: Nejčastěji zjišťované závady



Opatření a finanční sankce

Tabulka č. 4: Opatření a sankce v jednotlivých typech provozoven

Typ provozovny	Kontroly	Opatření	Počet sankcí	Výše sankcí [Kč]
restaurace (vyvařující)	443	10	186	655500
výčepy, bary, pivnice, vinotéky, čajovny	68	0	13	23000
centrální kuchyně a výroby pokrmů bez konzumace na místě	11	0	4	22000
stánky pevné	65	19	15	30000
občerstvení, bufety, cukrárny	58	4	12	23500
stravování zaměstnanců jako hlavní činnost - vyvařující	30	0	6	13000
stravování zaměstnanců - výdejny, kantýny	69	0	13	29000
VŠ menzy	1	0	0	0
stravování vezeňské služby	3	0	1	2000
stravování v lůžkových zdravotnických zařízeních a lázních	23	0	0	0
stravování v zařízeních sociálních služeb – pobytové	36	0	3	8000
stravování v rámci sociálních služeb – terénních, ambulantních	5	0	0	0
mobilní stánky, pulty, vozíky	29	7	7	29000
automaty	5	0	5	6000
výroby potravin bez konzumace	3	0	0	0
prodejny potravin	7	0	0	0
Celkem	856	40	265	841000

V roce 2017 bylo uloženo **40** opatření.

Tabulka č. 5: Uložená nápravná opatření

Opatření	Počet
Pozastavení výkonu činnosti	26
Provedení sanitace	11
Uložení povinnosti náhrady nákladů	3
Celkem	40

Pozastavení výkonu činnosti do odstranění závady bylo uloženo z důvodu zjištění nedostatků v hygieně provozu, nedostatečného vybavení provozu, přípravy pokrmů z produktů neznámého původu, v nevyhovujících podmínkách a při nevyhovujícím výsledku rozboru zmrzlin. Sanitace byla nařízena v provozovnách stravovacích služeb, kde byly zjištěny hrubé závady v hygieně provozu, v provozovnách s výrobou točené zmrzliny v souvislosti s mikrobiologickým nálezem ve vzorcích. V provozovně s výrobou a prodejem lahůdkářských výrobků byla nařízena sanitace a pozastavení činnosti vzhledem k nadlimitnímu nálezu koagulázopozitivních stafylokoků v lahůdkářském výrobku odebraném v souvislosti se šetřením podnětu na zdravotní potíže po konzumaci. V tabulce nejsou uvedena dobrovolná opatření, k nimž provozovatelé po prokázání konkrétního nedodržení předpisů přistoupili sami (likvidace potravin, omezení provozu, provedení kompletního úklidu, výmalby apod.).



Sankcí bylo uloženo celkem **265** ve výši **841 000,- Kč**, z toho nepeněžitá sankce formou **napomenutí** ve **4** případech.

Tabulka č. 6: Sankce podle typu

Sankce	Celkem			Odvolání
	počet	navrženo (Kč)	uloženo (Kč)	počet
blok pokuta dle 200/1990 Sb § 29 písm. n	71	176000	176000	0
napomenutí dle zákona č. 250/2016	4	0	0	0
dle § 92 a §92f zákona 258/2000 Sb.	178	645500	645500	0
dle zákona č. 110/1997 Sb.	1	500	500	0
dle zákona č. 634/1992 Sb.	5	6000	6000	0
sankce dle zákona č. 65/2017	6	13000	13000	0
Celkem	265	841000	841000	0

Sankce byly ukládány nejčastěji za neudržování potravinářských prostor a zařízení v čistotě a dobrém stavu, nedostatky týkající se označování produktů, skladování potravin, doby spotřeby a teplot při uchovávání a uvádění pokrmů do oběhu, křížení činností a manipulace s potravinami. Porušení povinností bylo zaznamenáno též v oblasti poskytování pravdivých, resp. nezavádějících informací spotřebiteli u pokrmů (alergeny) a u nápojů nabízených prostřednictvím nápojových automatů.

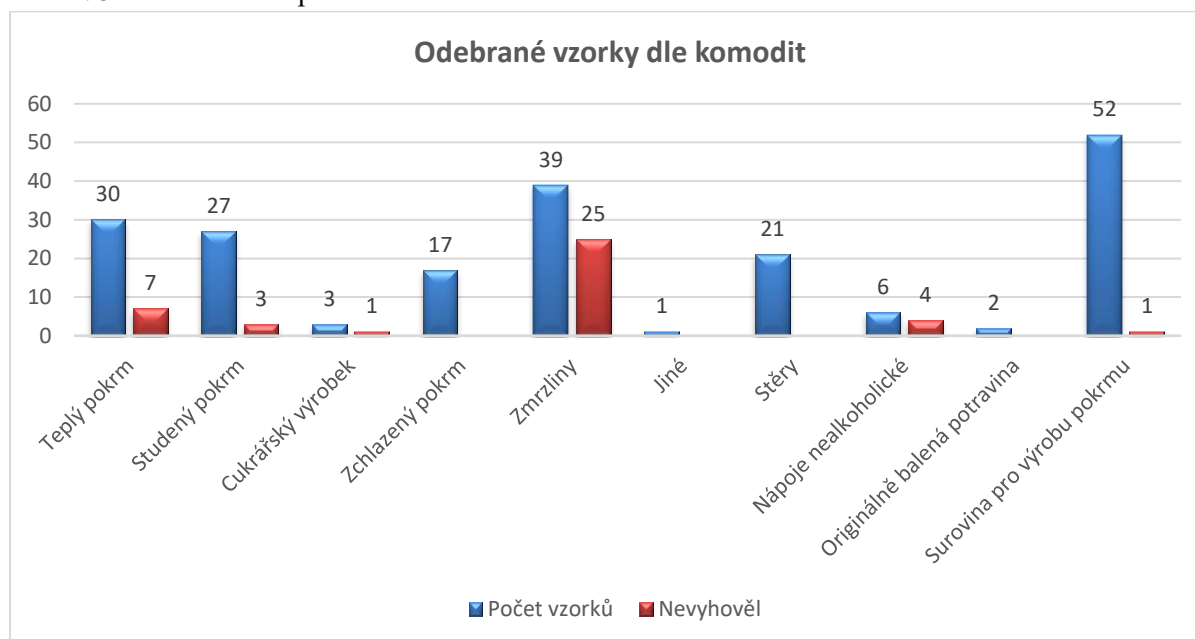
Vzorky

V rámci SZD bylo odebráno **198** vzorků potravin a pokrmů, z toho **21** stěrů, které byly provedeny v souvislosti se šetřením alimentárního onemocnění a s ověřováním čistoty pracovních ploch a vybavení. Chemickému vyšetření byly podrobeny 3 vzorky, na mikrobiologická kritéria bylo vyšetřeno 184 vzorků včetně stěrů, identifikaci složení bylo podrobeno 11 vzorků a sensorickému vyšetření 6 vzorků. U 10 vzorků bylo provedeno vyšetření na toxiny mikrobiálního původu. Jako nevyhovující bylo vyhodnoceno **41** vzorků (20,7%), z toho **2 vzorky po chemické stránce** (organické sloučeniny v SAGUARO - pramenitá voda - jemně perlivá), **2 sensoricky** (vzhled a chuť - Malina Perlivá MATTONI), **9 v identifikaci složení potraviny či pokrmu** (alergeny v pokrmech), **28 mikrobiologicky** (26x zmrzlina - Enterobacteriaceae, 2x obložený chlebiček - koagulázopozitivní stafylokoky).



Hlavním nevyhovujícím agens byly **Enterobacteriaceae** ve zmrzlinach svědčící o nedostatečné sanitaci a dezinfekci výrobního technologického zařízení. K plánovaným vzorkům patřily zmrzlina a pokrmy odebrané v rámci celostátních a regionálních úkolů. Neplánovanými byly např. stěry z prostředí a odběry pokrmů a zbytků pokrmů, balených vod v souvislosti s hlášenými alimentárními onemocněními nebo podezření na ně a podněty spotřebitelů na zdravotní potíže po konzumaci pokrmů či potravin.

Graf č. 5: Odběr vzorků podle komodit



Šetření alimentárních onemocnění

Ve spojitosti s výskytem **alimentárních onemocnění** nebo podezřením na otravy z potravin bylo provedeno celkem **10 kontrol**, z toho 4 v provozovnách spadajících k doзору SZPI. V dané problematice probíhala úzká spolupráce s odborem epidemiologie a dalšími odbory KHS. Ve 2 případech se jednalo se o šetření výskytu hromadných gastroenterologických potíží u účastníků zotavovacích akcí v rekreačním středisku Pařez, Zámostí – Blata a Dotek (SEVER) Horní Maršov, dále byl šetřen zvýšený výskyt gastroenteritid u klientů Senior centra Hradec Králové o.p.s., u klientů v Hotelu Javor v Malé Úpě, účastníků ozdravného jazykového pobytu v Chatě Lucký v Peci pod Sněžkou. Šetření neprokázala příčinný vztah mezi konzumací pokrmů a deklarovanými zdravotními potížemi, pravděpodobně se jednalo o nákazu virové etiologie. Další šetření bylo provedeno na základě hlášení onemocnění salmonelózou, kdy 2 postižené osoby udávaly konzumaci kuřecího řízku a bramborového salátu v šetřené provozovně. V žádném z odebraných vzorků včetně stěrů salmonella nebyla prokázána. Řada šetření souvisela s individuálními podněty občanů, kteří své zdravotní problémy typu nevolnost, průjem, zvracení, dávali do souvislosti s konzumací určitých pokrmů nebo potravin. I přes provedená šetření se jednoznačnou souvislost mezi údajnou konzumací pokrmů nebo potravin a deklarovanými zdravotními potížemi případech nepodařilo prokázat.

Šetření jsou často ztěžována časovou prodlevou mezi prvními příznaky a nahlášením zdravotních potíží a skutečností, že nejsou pokrmy a potraviny použité pro přípravu pokrmů, které jsou uváděny jako zdroj zdravotních potíží, v době šetření k dispozici. V mnoha případech je také neochota postižených podat podrobnější informace a podrobit se lékařskému vyšetření.

Šetření provedená na základě RASFF

Šetření byla provedena na základě oznámení vložených do systému RASFF k případu podvodu s masem původem z Brazílie. Celkem bylo provedeno 39 cílených kontrol, 12 šetření v rámci běžných kontrol a v 50 zařízeních poskytujících stravovací služby byly informace zjišťovány telefonicky. Ověřeno bylo, zda se v provozovnách nenachází rizikové komodity (hovězí a drůbeží maso) z rizikových oblastí a zda byli provozovatelé o situaci informováni distributory.

Maso původem z Brazílie zjištěno ve 48 provozovnách. Závadné maso (hluboce zmrazená krutí játra) bylo nalezeno ve 2, v obou případech bylo vráceno dodavateli. V ostatních případech se jednalo o maso s jiným SIF (z jiného závodu), resp. šarži, u nichž na základě informací poskytnutých Státní veterinární správou závadnost nebyla prokázána.

Řešené podněty a oznámení

V roce 2017 bylo v oboru hygieny výživy evidováno celkem **119 spotřebitelských podnětů**. 38 podnětů bylo postoupeno kompetentním dozorovým orgánům (SZPI, KVS, stavební úřad, živnostenský úřad, finanční úřad, ČOI), 2 podněty bylo na přelomu roku 2017 -2018 v řešení. Ve výčtu jsou evidovány i podněty anonymní (36), které rovněž šetříme.

Tabulka č. 7: Oprávněnost podnětů

Oprávněnost prokázána	Oprávněnost neprokázána	Postoupené k řešení jiným orgánům	Celkem/ z toho anonymních
37 (30%)	49 (41%)	33	119/34

Předmětem podnětů byly zejména nevyhovující stav provozoven stravovacích služeb a vybavení včetně provozní hygieny (35), zdravotní potíže po konzumaci pokrmu/potravin v zařízeních společného stravování nebo zakoupených v tržní síti (26), skladování potravin, kvalita, čerstvost a uchova pokrmů a potravin (21). Šetřeny byly rovněž podněty týkající se poskytování informace o alergenech, výskytu hlodavců a psů v provozovně, nekalé obchodní praktiky a porušování zákazu kouření (4). Často byla

v podnětu uváděna kombinace více závad. Na základě podnětu na nevyhovující smyslové vlastnosti minerální vody malina perlivá Mattoni a zdravotní potíže po její konzumaci byly nevyhovující senzorické znaky u odebraných vzorků řešeny v součinnosti s místně příslušnou SZPI a výrobcem.

Provedeným šetřením přímá souvislost mezi konzumací pokrmů/potravin v předmětných provozovnách a poškozením zdraví u strážníků nebyla prokázána.

Mezi oprávněné podněty byly zařazeny i ty, kde oprávněnost byla prokázána částečně, nebo při šetření byly prokázány hrubé provozní nedostatky, na které poukazováno nebylo. Ačkoliv se v 41% oprávněnost podnětu neprokázala, nelze vzhledem k prodlevě mezi skutečnými uvedenými stěžovateli a jejich oznámením na KHS jednoznačně tvrdit, že podnět byl nedůvodný.

Regionální a celostátní cílené úkoly

Cílené úkoly hlavního hygienika

1/ Ověření úrovně zajištění bezpečnosti pokrmů připravovaných bez tepelného opracování z čerstvého ovoce a zeleniny, včetně čerstvých bylinek nebo i z mraženého ovoce či zeleniny, a podávaných v zařízeních poskytujících stravovací služby s důrazem na ověření bezpečnosti pokrmů z hlediska přítomnosti vybraných mikrobiologických agens schopných vyvolat onemocnění.

Celkem bylo prověřeno 25 provozoven stravovacích služeb různého typu a odebráno **29 vzorků**, přičemž všechny analyzované vzorky byly vyhodnoceny ve sledovaných ukazatelích jako **vyhovující**. Za zjištěné nedostatky byla uložena sankce v celkové výši 2 000,- Kč.

Kompletní výsledky viz [Ověření bezpečnosti pokrmů bez tepelného opracování z ovoce a zeleniny](#)

2/ Kontrola prodejních nápojových automatů z hlediska provozní hygieny a značení nabízených produktů.

V rámci úkolu bylo zkontrolováno **5** prodejních nápojových automatů. V hygienické úrovni zabezpečení provozovaných činností a povinnosti poskytovat spotřebiteli informace o látkách nebo produktech vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost nebyly zjištěny nedostatky. U všech **5** automatů zjištěny **nedostatky** v označování nabízených nápojů včetně příměsí. Za závady bylo uloženo 5 pokut v celkové výši 6 000,- Kč.

Kompletní zpráva o výsledku cíleného státního zdravotního dozoru viz [Nápojové automaty](#)

Cílené regionální úkoly:

1/ Ověření plnění povinnosti provozovatelů poskytovat spotřebiteli informace o látkách nebo produktech vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost látek obsažených v pokrmech

Cílem bylo ověřit, zda provozovatelé společného stravování plní povinnost poskytovat spotřebitelům informaci o přítomnosti alergenních látek v nabízených pokrmech a pokrmy neobsahují i jiné, než deklarované alergenní látky. Provedeno bylo celkem **11** kontrol v provozovnách stravovacích služeb a bylo odebráno **11** vzorků pokrmů pro ověření vybraných alergenních látek. **Závady** byly prokázány v **9** případech (82 %) a týkaly se neuvedení alergenu, který pokrm obsahoval, záměny alergenu (jádra podzemnice olejné za skořápkové plody), ve 3 případech byly u pokrmů uvedeny alergeny, které pokrm neobsahoval. Za nedostatky byly uloženy pokuty v celkové výši 9.000,- Kč.

Vzhledem k výsledkům úkolu a skutečnosti, že provozovatelé stravovacích služeb této problematice nevěnují dostatečnou pozornost, budeme v úkolu pokračovat.

Bližší informace viz [Alergeny – závěrečná zpráva o výsledku krajské priority](#)

2/ Ověření zdravotní nezávadnosti zmrzlin z hlediska mikrobiální kontaminace bakteriemi Enterobacteriaceae

Cílem bylo ověření úrovně hygieny výrobního procesu zmrzlin a účinnosti přijatých opatření, dodržování technologického postupu výroby zmrzliny a sanitačních postupů v kontrolovaných provozovnách stravovacích služeb. Bylo provedeno celkem 27 kontrol, při kterých bylo odebráno celkem 40 vzorků zmrzlin a směsí pro jejich výrobu, z nichž 26 (65%) **nevyhovělo** ve sledovaném ukazateli. Za závady bylo uloženo 18 sankcí v celkové výši 31 000,- Kč a 26 opatření.

S ohledem na výsledky šetření a odhalování nových provozoven považujeme za důležité tyto provozovny i nadále sledovat a v ověřování zdravotní nezávadnosti zmrzlin pokračovat.

Kompletní zpráva o výsledku krajské priority viz [Ověření zdravotní nezávadnosti zmrzlin](#)

3/ Kontrola správné praxe při výrobě pokrmů

Cílem bylo ověřit úroveň zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů a na základě zjištění posoudit účinnost postupů založených na zásadách HACCP aplikovaných v kontrolovaných potravinářských podnicích. Provedeno bylo celkem 20 kontrol, odebráno celkem 34 vzorků, z toho 17 teplých a 17 zchlazených pokrmů. **Všechny vzorky ve sledovaných ukazatelích vyhověly.** Za zjištěné nedostatky bylo uloženo 12 pokut ve výši 45000,- Kč.

V rámci výkonu státního zdravotního dozoru nebyly zjištěny u odebraných vzorků závady. Z tohoto důvodu ověřování dodržování správné praxe bude prováděno v rámci běžného dozoru.

Bližší informace obsahuje [Zpráva o výsledcích kontroly správné praxe při výrobě pokrmů](#)

4/ Kontrola čistoty zařízení ve styku s potravinami prostředkem Biofinder.

Cílem bylo ověřit důsledné provádění čištění pracovních ploch a čistotu náčiní, které slouží pro manipulaci s potravinami určenými ke konzumaci potravin bez tepelné úpravy.

Kontrola čistoty prostředkem Biofinder byla provedena v rámci 308 plánovaných i neplánovaných kontrol provozoven stravovacích služeb, ověřena byla čistota 403 zařízení přicházejících do styku s potravinami, Pozitivní reakce byla zjištěna celkem v 69 případech (17%), nejčastěji u mobilních pracovních ploch (plastová a dřevěná prkénka, dřevěné vály) – 30%.

Analýzou úkolu bylo potvrzeno, že i nadále je nutné cílit dozor do oblasti kontroly čistoty a stavu zařízení ve styku s potravinami. Předmětná problematika bude součástí výkonu státního dozoru, nebude ale krajskou prioritou. Prostředek Biofinder bude nadále využíván při SZD pro rychlé ověření čistoty.

Podrobné informace viz [Zpráva o výsledcích krajské priority BioFinder](#)

Mimořádná kontrolní akce zaměřená na dodržování požadavků zákona č. 65/2017 Sb. při celostátní preventivně kontrolní akci HAD

Pracovnice odboru HV KHS se aktivně zúčastnily kontrolně preventivní akce Policie ČR a Úřadu vlády ČR pod názvem: „Hazard, alkohol a děti 2017“ (HAD), která proběhla ve spolupráci s Ministerstvem zdravotnictví, Českou obchodní inspekcí, Celní správou ČR, Generálním ředitelstvím Hasičského záchranného sboru a dalšími subjekty ve 3 etapách. Ve všech třech fázích akce HAD byla kontrola KHS zaměřena zejména na dodržování požadavků zákona č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek.

Celkem bylo provedeno 33 kontrol v zařízeních poskytujících stravovací služby, především s omezeným sortimentem (herny, bary). I přes preventivní varování (informace v médiích, tisku, na webu) bylo zjištěno porušení zákona č. 65/2017 Sb. Pokuty v celkové výši 6 000 Kč byly uloženy v 5 případech, a to za neumístění textů zákazu prodeje tabákových výrobků a alkoholických nápojů osobám mladším 18 let a neoznačení vnitřního prostoru, kde je zakázáno kouření, u vstupu grafickou značkou „Kouření zakázáno“. Porušení zákazu kouření fyzické osoby ve vnitřním prostoru stravovacích služeb (1 případ) bylo řešeno v součinnosti s Policií ČR, která dané osobě uložila pokutu.

Bližší informace obsahuje zpráva [Výsledky mimořádné kontrolní akce HAD](#)

Analýza dozoru - Předměty běžného užívání

Státní zdravotní dozor

Celkem bylo oddělením PBU v roce 2017 provedeno 154 kontrol v oblasti dozoru nad hračkami, výrobky pro děti do 3 let, kosmetickými přípravky a výrobky přicházejícími do styku s potravinami u výrobců, dovozců i v distribuční síti. Z hlediska typu kontroly byly vedle plánovaných kontrol provedeny i další výkony, kam spadají kontroly na základě podnětů spotřebitelů nebo podnětu státního orgánu, na základě RASFF, na základě úkolu hlavního hygienika. Jako specifické výkony SZD jsou v oboru PBU evidovány kontroly výrobků, které jsou vyhlášené jako nebezpečné.

Tabulka č. 8: počty kontrol dle komodit

Komodita	Počet kontrol
Materiály a předměty určené pro styk s potravinami	69
Kosmetické přípravky	52
Hračky	17
Výrobky pro děti do 3 let	16
Celkem	154

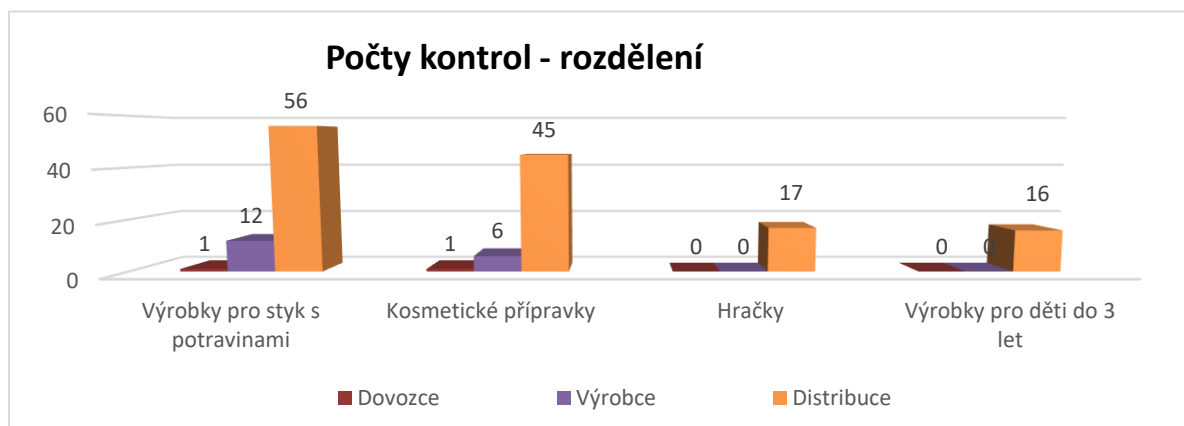
V oblasti materiálů a předmětů pro styk s potravinami bylo z celkového počtu 69 kontrol provedeno 26 kontrol plánovaných v rámci SZD, 2 kontroly na základě podnětu státního orgánu, 4 kontroly na základě úkolu HH, 3 na základě RASFF, 12 kontrol SVP, 7 kontrol na základě krajských priorit a 15 kontrol specifických na základě vyhlášených nebezpečných výrobků.

V oblasti kosmetických prostředků bylo provedeno z celkem 52 kontrol - 4 kontroly plánované v rámci SZD, 5 kontrol cílených na základě podnětu, 3 v rámci plnění úkolu hlavního hygienika, 5 kontrol SVP, 5 kontrol na základě krajských priorit a 30 kontrol specifických na základě vyhlášených nebezpečných výrobků.

V oblasti hraček bylo provedeno celkem 17 kontrol, z toho 5 plánovaných a 12 kontrol specifických na základě vyhlášených nebezpečných výrobků.

V oblasti výrobků pro děti ve věku do 3 let bylo provedeno 5 kontrol plánovaných v rámci SZD a 11 v rámci krajské prioritní oblasti.

Graf č. 6: Počty kontrol dle druhu výrobku a kontrolovaného subjektu



Vzorky

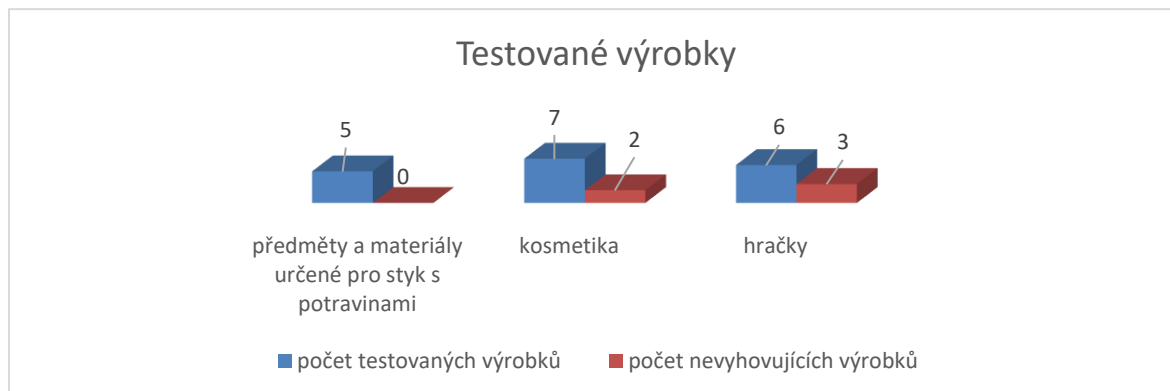
Celkem bylo odebráno **18 vzorků**, z nichž **5** bylo závadných.

V oblasti **předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami** se jednalo o odběry plastového kuchyňského náčiní a nádobí z materiálu melamin – formaldehydová pryskyřice a polyamid.

V oblasti kosmetických přípravků bylo odebráno 7 vzorků, z toho **2 byly vyhodnoceny jako nevyhovující**. Jednalo se o parfémy odebrané na základě úkolu hlavního hygienika na stanovení alergenů a vybraných zakázaných látek a jíl a hennu na vlasy odebrané na základě podnětu.

U **hraček** se jednalo se o cílené odběry plastových hraček (panenek). Z 6 vzorků byly 3 vyhodnoceny jako nevyhovující pro průkaz vybraných druhů ftalátů, zejm. DEHP, v měkčených částech předmětu v množství významně převyšujícím hodnotu přípustnou dle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 REACH.

Graf č. 7: Odebrané vzorky dle komodit



Internetový prodej

V r. 2017 byla provedena **1** kontrola internetového obchodu dle SPP, kdy byl zkontrolován 1 kosmetický výrobek. Dále jsou průběžně kontrolovány v rámci SZD tzv. e-shopy na základě podnětů spotřebitelů, zčásti byly kontroly internetového obchodování součástí komplexních hloubkových kontrol daného subjektu. Kontroly internetového obchodování jsou zaměřeny zejména na způsob propagace a nabízení zboží s cílem ověřit, zda nejsou při nabízení k prodeji používány nekalé, zejm. pak klamavé, obchodní praktiky. Obecně lze konstatovat, že kontrola internetových obchodů se postupně stává standardní součástí výkonu komplexního státního zdravotního dozoru nad výrobci, dovozci i distributory.

RASFF a RAPEX, nebezpečné výrobky

V roce 2017 bylo hlášeno celkem **205** notifikací v systému **RAPEX**. V Královéhradeckém kraji bylo provedeno celkem **61** šetření, přičemž v místech kontroly bylo často ověřováno několik druhů výrobků. V Královéhradeckém kraji nebyl u výrobků hlášených v systému RAPEX potvrzen výskyt v tržní síti.

V systému RASFF, v oblasti materiálů a předmětů přicházejících do styku s potravinami, byla v Královéhradeckém kraji v roce 2017 hlášena **1** notifikace – jednalo se o migraci N-nitrosovatelných látek z latexové savičky z Polska - dudlíku kaučukového anatomického Canpol Babies, Byly provedeny **3** kontroly v provozovnách: náměstí T.G.Masaryka 85, 544 01 Dvůr Králové nad Labem (1 balení užívané prodejcem, v místě šetření nezjištěn výskyt), Čelakovského 501/6, 500 02 Hradec Králové (2 balení již prodány) a Bratří Štefanů 895/1, 500 03 Hradec Králové (1 balení již prodáno). Šetření potvrdila předání informací od dodavatele Malewo Havířov, s.r.o. svým odběratelům. Informace pro konečného spotřebitele v provozovnách byly vyvěšeny vyjma 1 provozovny ve Dvoře Králové nad Labem. Další ověření bylo provedeno v rámci úkonu předcházejícímu kontrole ve 3 provozovnách provozovaných stejným subjektem v rámci kraje.

U notifikací výrobků určených pro styk s potravinami a pokrmů (RASFF) provedeno 6 šetření (3x úkon předcházející kontrole, 3x kontrola).

U notifikací kosmetických prostředků provedeno 33 kontrol.

U notifikací hraček provedeno 42 kontrol.

U notifikací výrobků pro děti ve věku do 3 let provedeno 6 kontrol.

Nebezpečné výrobky

Na úřední desce a na webových stránkách Krajské hygienické stanice Královéhradeckého kraje bylo v r. 2017 Ministerstvem zdravotnictví vyhlášeno celkem **95** nebezpečných výrobků. Ve srovnání s rokem 2016, kdy bylo vyhlášeno celkem 261 nebezpečných výrobků, se jedná o výrazný pokles. Každý vyhlášený nebezpečný výrobek je ověřován kontrolou v tržní síti, zda není nabízen a prodáván, v této oblasti je zaznamenávána vysoká četnost kontrol PBU, které ovšem nemají primárně preventivní charakter. **Celkem bylo provedeno 57 šetření.**

Tabulka č. 9: Přehled nebezpečných výrobků dle komodit

Nebezpečné výrobky v r. 2017		
Komodita	Počet vyhlášených nebezpečných výrobků z MZ	Počet provedených kontrol nad nebezpečnými výrobky
Materiály a předměty určené pro styk s potravinami	22	15
Kosmetické přípravky	51	30
Hračky	22	12
Výrobky pro děti do 3 let	0	0
Celkem	95	57

Ze strany KHS Královéhradeckého kraje bylo v r. 2017 nahlášeno 9 výrobků jako nevyhovujících (3x hračky, 6x kosmetické výrobky), vyjma kosmetických přípravků s obsahem feromonů (5x) byly všechny výrobky bez prodlení vyhlášeny a potvrzeny Ministerstvem zdravotnictví jako nebezpečné s uveřejněním na úřední desce.

Opatření a finanční sankce

V roce 2017 byly uloženy celkem 3 sankce v celkové výši 15 000,- Kč. Všechny sankce byly uloženy dle zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů.

Tabulka č. 10: Přehled uložených sankcí

KOMODITA	SANKCE dle zákona č. 258/2000 Sb. POČET / VÝŠE
MATERIÁLY A PŘEDMĚTY PRO STYK S POTRAVINAMI	1 / 4 000
KOSMETICKÉ PŘÍPRAVKY	2 / 11000
CELKEM	3 / 15 000

Důvody pro uložení sankcí byly následující:

- V případě materiálů a předmětů pro styk s potravinami byla důvodem distribuce výrobku, u kterého laboratorní analýza potvrdila jeho závadnost v obsahu chemických látek.
- V případě kosmetických přípravků byly důvodem pro uložení sankce neplnění povinností v oblasti označení obsahu alergenních látek výrobku, neplnění povinností odpovědné osoby.

Opatření

Bylo uloženo 1 opatření - vyřazení 5 kosmetických výrobků z oběhu. Kontrolovanými subjekty byla přijímána opatření dobrovolná, nejčastěji se týkala úpravy etiket a způsobu prezentace a nabízení kosmetických přípravků na webových stránkách a e-shopech ve smyslu odstranění nevyhovujících textů a tvrzení, které naplňovaly podstatu klamavých obchodních praktik, u dovozce a distributorů se jednalo o okamžité odstranění nebezpečných výrobků z distribuce.

Šetření podnětů

V roce 2017 bylo v oboru předmětů běžného užívání evidováno a šetřeno **13** podnětů, z nichž lze 1 považovat za částečně oprávněný, ostatní za neoprávněné, případně jejich oprávněnost nelze jednoznačně potvrdit či vyvrátit. 3 podněty byly předány jiným orgánům dozoru (jiné KHS, ČOI, Vězeňské službě ČR).

11 podnětů se týkalo **kosmetických prostředků**, jednalo se o porušení povinností stanovených nařízením ES č. 1223/2009, konkrétně závad v označování kosmetických prostředků.

1 podnět se týkal **výrobků a materiálů určených pro styk s potravinami**, jehož oprávněnost nelze jednoznačně potvrdit ani vyvrátit z důvodu neúplných informací stěžovatele.

1 podnět se týkal **výrobku nespádajícího do kompetence KHS** (vonná esence do parní lázně)

V oblasti podávání a řešení podnětů je zaznamenáván zvýšený trend požadování pomoci v řešení neúspěšných soukromoprávních nároků spotřebitelů, např. s reklamací zakoupeného zboží nebo pomoci v případě neplnění informačních povinností ze strany prodávajících. Tyto podněty jsou předávány ČOI.

Celostátní a regionální cílené úkoly

Cílené úkoly na základě pokynu HH ČR

1. Zdravotní rizika spojených s používáním plastového kuchyňského nádobí a náčiní - zjištění obsahu melaminu a formaldehydu u nádobí z melamin-formaldehydové pryskyřice a stanovení PAA u nádobí z polyamidu.
V období od 3. 2. 2017 do 31. 12. 2017 byly provedeny 4 kontroly a celkem bylo zkontrolováno a odebráno 5 výrobků. Výsledky vyšetření všech testovaných výrobků prokázaly zdravotní nezávadnost testovaných vzorků ve všech sledovaných parametrech. Co se týče vyhodnocení požadavků na označování a na průvodní dokumentaci, u 1 polyamidového výrobku byla shledána závada v písemném prohlášení – neobsahovalo všechny informace stanovené přílohou IV nařízení komise (EU) 10/2011 – předáno k došetření místně příslušné HS HMP v místě sídla distributora.
2. Zdravotní rizika vybraných kosmetických přípravků s obsahem vonných látek (alergeny).
V období od 25. 4. 2017 do 15. 1. 2017 byly provedeny 4 kontroly a celkem bylo zkontrolováno a odebráno 5 výrobků. Z 5 odebraných vzorků byl pouze 1 vzorek nezávadný, 4 vzorky nevyhověly požadavkům právních předpisů a lze je hodnotit jako závadné. U 3 kosmetických přípravků zjištěna závada v označování (2x neuvedeny alergenní látky v seznamu přísad, 1x ingredience neuvedeny v sestupném pořadí, 1 x ingredience neuvedeny ve společné nomenklatuře, 1x neuvedena správně odpovědná osoba), u 1 kosmetického výrobku nesplněna oznamovací povinnost, u dalšího kosmetického výrobku pochybení v tvrzení.

Celostátní prioritní oblasti

Kontroly dodržování pravidel správné výrobní praxe jak u výrobců kosmetických přípravků, tak u výrobců materiálů a předmětů přicházejících do styku s potravinami

Během kontrol dodržování pravidel správné výrobní praxe se stav od předchozích dvou let nezměnil, nebyly shledávány skutečně závažné nedostatky, zejména u velkých výrobců. Obecně lze konstatovat, že pravidla správné výrobní praxe jsou dodržována, k tomuto jsou výrobci nuceni zejména z hlediska udržení se v konkurenceschopnosti na evropském i mimoevropském trhu. Během kontrol dodržování pravidel správné výrobní praxe se ukazuje, že nejsilnější motivací k dodržování těchto pravidel bývá proces tzv. ISO certifikace, jehož součástí jsou i hloubkové a detailní audity prováděné u výrobců obou typů komodit. Úspěšné podstoupení procesu ISO certifikace neponechává žádný prostor k možnosti nedodržení pravidel správné výrobní praxe. Naplnění všech detailních požadavků a pravidel správné výrobní praxe, a to jak ve výrobě předmětů přicházejících do styku s potravinami, tak ve výrobě kosmetických přípravků, je obzvláště obtížné zejména pro drobné výrobce (např. výrobci keramiky, výrobci mýdel apod.), tyto požadavky jsou ze strany drobných podnikatelů vnímány jako zatěžující a bránící snadnému podnikání. K nejčastějším nedostatkům patří nevedení písemné evidence.

Regionální úkol PBU

Kontrola distribuce FCM, KP a VPD u stánkového prodeje

Cílem bylo ověřit, zda prodejci splňují své povinnosti a dodržují požadavky právních předpisů, odhalit existenci podnikatelských subjektů, které mohou unikat zájmu SZD v oblasti PBU (tzv. domácí výroby, které nebudou splňovat požadavky na správnou výrobní praxi, tudíž hrozí riziko prodeje zdravotně závadných výrobků).

Státní zdravotní dozor byl vykonán u **23** prodejců, celkem bylo zkontrolováno **51** výrobků (15x předměty určené pro styk s potravinami, 13x kosmetické přípravky a 23x výrobky pro děti do 3 let) různé cenové kategorie.

Kontrolou byly zjištěny nedostatky zejména ve splnění požadavků na označování (odpovědné osoby za výrobek, pokyny pro bezpečné používání). V jednom případě nebylo předloženo prohlášení o shodě, doklad o původu zboží, za což byla kontrolované osobě uložena sankce. V ostatních případech byly nedostatky okamžitě kontrolovanými osobami odstraněny. Nedostatky jsou zapříčiněny většinou nesledováním platných právních předpisů, což může být zapříčiněno nevěnování pozornosti tomuto typu distribuce v minulých letech.

Kontroly v této oblasti se ukázaly jako důležité a správně cílené, KHS Královéhradeckého kraje považuje i nadále za důležité věnovat tomuto typu distribuce pozornost v rámci běžných kontrol.

Další činnosti odboru HVPBU

Spolupráce s ostatními dozorovými orgány a státními institucemi

Odbor HVPBU spolupracuje s ostatními dozorovými orgány, a to zejména v případech, kdy se kompetence prolínají.

Se **SZPI** a **Krajskou veterinární správou** byly uskutečněny schůzky, na kterých byly projednány zkušenosti z dozoru, postupy z důvodu sjednocení dozoru v provozovných stravovacích služeb a postupy předávání podnětů spotřebitelů. Navzájem jsou řešeny aktuální otázky, zejména pokud jde o podněty spotřebitelů, šetření v provozovných spadajících k dozoru SZPI v případě hlášených alimentárních onemocnění nebo v mimořádných situacích a zjištění v oblastech spadajících do kompetence uvedených orgánů. SZPI a KVS jsou pravidelně zasílány informace týkající se oznámení činnosti provozovatelů stravovacích služeb a jsou předávány dle dohody nové provozovny k dozoru.

Spolupráce s **ČOI** se týká zejména předávání podnětů občanů v rámci kompetencí a řešení podnětů, které vyžadují kombinované prověření konkrétních částí podnětů. České obchodní inspekci jsou rovněž postupována kontrolní zjištění, která kompetenčně nepřísluší KHS (např. nevyhovující označování hraček). V roce 2016 proběhla 1 společná kontrolní akce organizovaná ČOI, do které se zapojilo více inspektorů z různých dozorových institucí.

Spolupráce se **živnostenskými úřady** je především v oblasti zjišťování aktivní činnosti tzv. „nedohledatelných“ společností, které v místě svého sídla ve skutečnosti nesídlí, a nelegálního provozování stravovacích služeb. Obdobné skutečnosti jsou postupovány k dalšímu šetření rovněž místně příslušným Finančním úřadům.

Spolupráce s **Celní správou ČR** je realizována zejména při řešení dovozů výrobků určených pro styk s potravinami, kdy plastové kuchyňské náčiní a nádobí z materiálu melamin a polyamid, dovážené z Číny a Hongkongu podléhá režimu Nařízení EU č. 284/2011.

Rovněž pokračovala spolupráce se **stavebními úřady**, ať již na úrovni spolupráce dané stavebním zákonem, nebo na úrovni vzájemné výměny informací či společných šetření.

Metodická, výchovná, přednášková a publikační činnost

Pravidelně probíhají porady, kde je konzultována jak právní, tak odborná problematika. Dále jsou prováděny metodické návštěvy na územních pracovištích, jednou ročně je realizován dvoudenní seminář. Pracovní postupy jsou prováděny v souladu s příslušnými SPP. Výstupy z prováděných hygienických kontrol jsou ukládány do celostátních informačních systémů.

Pracovníci odboru HVPBU se aktivně podíleli na realizaci stáží studentů i lékařů, na předstátnicové praxi studentů LF HK a vzdělávání odborných pracovníků v ochraně a podpoře veřejného zdraví v rámci specializačního vzdělávání k atestaci.

Publikace a komunikace

Veřejnost je informována prostřednictvím sdělovacích prostředků a webových stránek. Informace podává pověřená osoba, která je konzultuje s odbornými pracovníky. Na webových stránkách jsou zveřejňovány informace, které vedou v případě závažných porušení hygienických předpisů k uzavření provozoven stravovacích služeb či uložení nápravných opatření, výsledky kontrolních akcí informace pro provozovatele i pro spotřebitele. Na webových stránkách KHS jsou též k dispozici informace a postup pro oznamování nežádoucích zdravotních účinků kosmetických přípravků – Kosmetovigilance a potravin - Nutrivigilance.

Jako běžná součást práce odboru HVPBU jsou odpovědi na dotazy spotřebitelů i podnikatelů včetně dotazů zaslaných z webových stránek KHS. Jedná se zejména o dotazy na podmínky pro provozování potravinářského podniku různého typu, dále na podání podnětu a jeho řešení, na potraviny oznámené v systému RASFF a na potraviny obecně, na možnost vyšetření potravin, na výrobu potravin a výrobků PBU v domácnosti pro prodej na trzích a prodej internetový.

Zkoušky ze znalosti hub

Krajská hygienická stanice je oprávněna provádět zkoušky osob ze znalosti hub. Zkoušky se provádí podle zájmu a počtu žádostí o osvědčení ze znalosti hub. V roce 2017 se zkoušky uskutečnily v jednom termínu a bylo vydáno **1 osvědčení**.

Zpracovala ing. Jana Mikulcová