

## Přehled o činnosti odboru hygieny výživy Krajské hygienické stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové za období od 1. 1. 2019 do 31. 03. 2019

V daném období pracovnice odboru hygieny výživy Krajské hygienické stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové:

- ✓ vydaly v rámci preventivního hygienického dozoru celkem **70 stanovisek** jako dotčený orgán státní správy dle stavebního zákona, z toho 41 k projektovým dokumentacím, 26 k užívání stavby, 1 ke zkušebnímu provozu a 2 ke změně v užívání stavby,
- ✓ provedly **299 kontrol** v 281 potravinářském podniku v rámci státního zdravotního dozoru, z toho **4 šetření v souvislosti s podezřením a výskytem alimentárního onemocnění**,
- ✓ přijaly **36 podnětů** spotřebitelů a provedly na základě podnětu **26 kontrol**,
- ✓ nařídily a vydaly celkem **8 opatření**, další opatření byla přijata a provedena provozovateli dobrovolně,
- ✓ uložily pravomocně celkem **78 pokut** v celkové výši **277 500 Kč**,
- ✓ odebraly **53 vzorků** potravin a pokrmů a **9 stěrů** z prostředí,
- ✓ odpovídaly na dotazy, poskytovaly podklady pro komunikaci s médii a informace občanům.

Tabulka č. 1: Přehled činnosti oddělení hygieny výživy za období od 1. 1. do 31. 3. 2019

Královéhradecký kraj	Počet provozoven	Počet kontrol	Počet uložených opatření	Počet uložených sankcí včetně napomenutí	Výše sankcí [Kč]	Počet odebraných vzorků
<b>Celkem</b>	<b>281</b>	<b>299</b>	<b>8</b>	<b>78</b>	<b>277 500</b>	<b>62</b>

### Preventivní hygienický dozor

Tabulka č. 2: Preventivní hygienický dozor

Druh výkonu	Závazné stanovisko		Výzva k doplnění	Dílčí stanoviska pro jiné obory	Protokoly z místních šetření souvisejících s PHD
	souhlasné	nesouhlasné			
<b>Celkem</b>	<b>68</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>20</b>	<b>7</b>

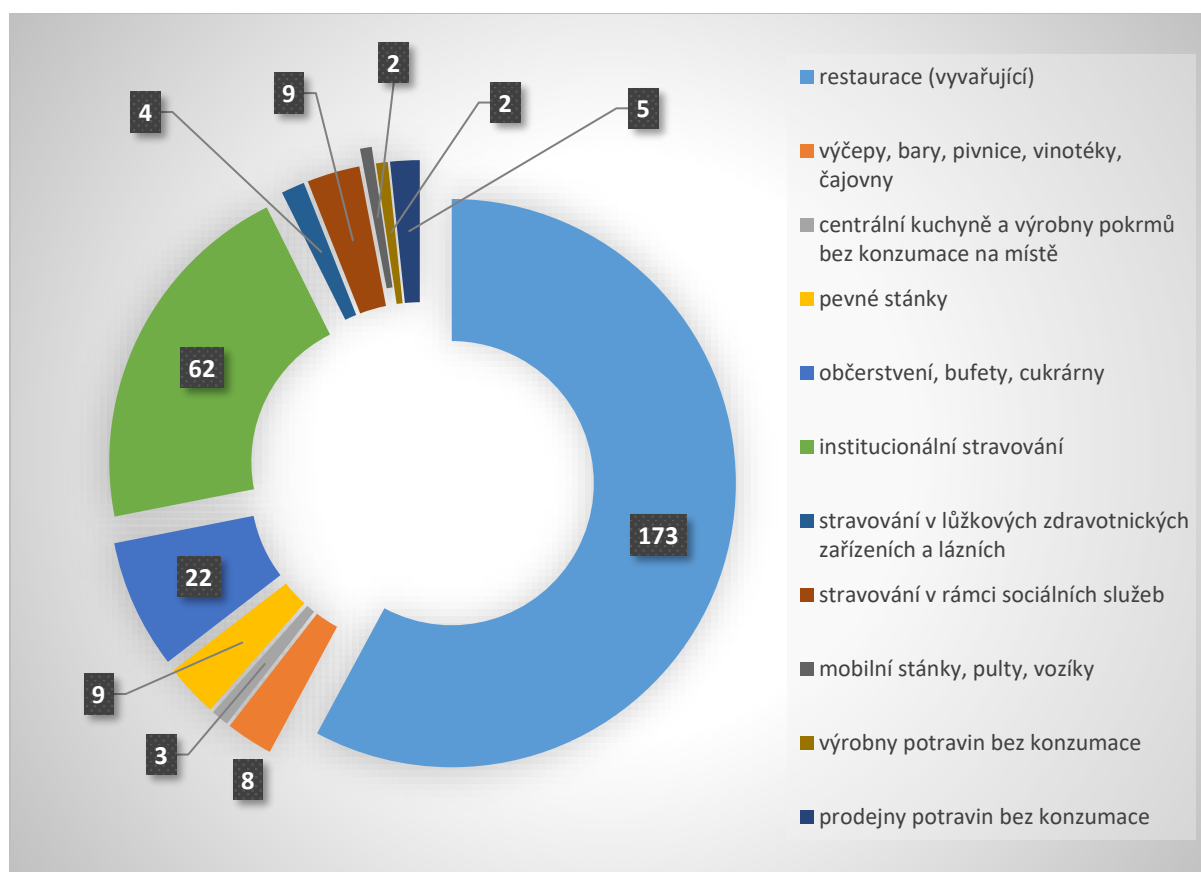
Posuzované projektové dokumentace se týkaly převážně změny užívání a stavebních úprav stávajících objektů na prodejny potravin a zdravé výživy, výroby, kavárny, výstavby a rekonstrukce provozoven stravovacích služeb (hotely, penziony, občerstvení) a minipivovarů.

Z významnějších staveb, které byly řešeny, lze zmínit Oranžérii na zámku Karlova Koruna v Chlumu nad Cidlinou, minipivovary v Opočně a Libáni, bourárnu a zpracování zvěřiny v Jaroměři, stravovací provoz zdravotnického zařízení lůžkové následné péče ve Dvoře Králové nad Labem, cukrárnu s výrobou v Jičíně, pekárnu – výrobu lahůdek v Lázních Běláhrad.

### Kontroly

Celkem **299 kontrol bylo provedeno v provozovnách stravovacích služeb různého typu** (restaurace vyvařující – 173 kontrol, centrální kuchyně bez konzumace na místě – 3, institucionální stravování – 62 (závodní stravování zaměstnanců – 61, zařízení vězeňské služby - 1), zdravotnická zařízení - 4, zařízení sociálních služeb (domovy pro seniory, týdenní stacionáře, domovy pro osoby se zdravotním postižením) – 9, stánky s občerstvením – 11, bufety a občerstvení – 22, bary a pivnice – 8 kontrol). Dále byly provedeny **2 kontroly ve výrobě potravin a 5 v prodejně potravin**, a to v souvislosti s kontrolou pracovníků vykonávajících činnosti epidemiologické závažné, kteří byli vyloučeni z pracovního procesu při výrobě nebo manipulaci potravin, a šetřením alimentárního onemocnění či podezření na něj.

Graf č.1: Přehled kontrol v jednotlivých typech provozoven



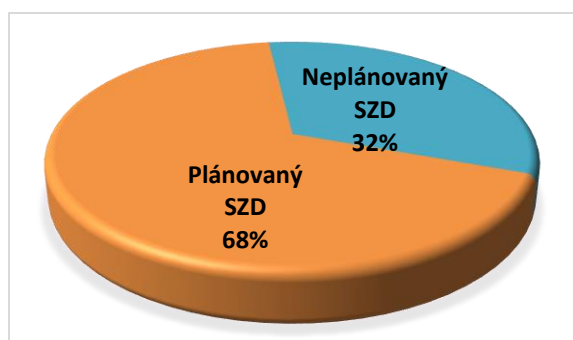
V rámci plánovaných kontrol byly plněny také krajské priority:

Tabulka č. 3: Přehled cílených úkolů

Název	Počet kontrol k 31.3.2019
Ověření bezpečnosti pokrmů a potravin určených k přímé spotřebě se zaměřením na noroviry – krajská priorita	26
Expedice – kontrola provozoven s expedicí pokrmů – krajská priorita	1
<b>Počet kontrol celkem:</b>	<b>27</b>

Z celkového počtu 299 kontrol bylo **32 % kontrol neplánovaných**.

Graf č. 2 a Tabulka č. 4: Kontroly podle druhu



<b>Neplánovaný SZD</b>	<b>97</b>
Opakovaný SZD ke kontrole odstranění závad, plnění nařízených opatření, došetření	22
SZD na základě podnětu	26
SZD v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění	4
Kontrola na základě ohlášení činnosti	39
Ostatní	6

#### Šetření alimentárních onemocnění nebo podezření na ně

- Na základě ohlášení:

Domov U Biřičky Hradec Králové – zařízení sociálních služeb – šetření na základě oznámení zdravotních potíží klientů zařízení (průjem). Závady a souvislost se stravováním nezjištěny.

Restaurace Localis Café Hradec Králové – šetření na základě oznámení zdravotních potíží konzumentů (zvracení, bolesti břicha, nauzea). V provozovně nedostatky, kromě značení pokrmů a polotovarů, nezjištěny. Odebrané vzorky produktů a stěrů z prostředí (7) byly z hlediska přítomnosti patogenních bakterií i virů vyhovující.

Penzion U kurtu Strážné – šetření na základě ohlášení zažívacích obtíží dětské skupiny (11+1) - zvracení, průjem. Souvislost se stravováním nebyla zjištěna, vzorky neodebrány, suroviny, ani pokrmy nebyly k dispozici.

- Na základě spotřebitelských podnětů:

Motorest Bílsko u Hořic – střevní potíže po konzumaci pokrmu. Odebrané vzorky po mikrobiologické stránce vyhověly, zjištěny závady v hygieně provozu, označování produktů, dodržování HACCP.

Indická a nepálská restaurace Tandoor, Hradec Králové – zdravotní obtíže po požití údajně starého kuřecího masa. Odebrané vzorky pokrmů a suroviny byly po mikrobiologické stránce vyhovující.

Zjištěny nedostatky týkající se provozní hygieny, teplot pokrmů, značení polotovarů a pokrmů a zavedení postupů HACCP.

Fafood Asian Hradec Králové – zdravotní potíže po konzumaci v provozovně. Souvislost se stravováním nepotvrzena, odebrané vzorky (gyros, nudle, rýže, salát) po mikrobiologické stránce vyhověly, závady nebyly zjištěny.

Hospoda Na peci Pec pod Sněžkou – zažívací obtíže po konzumaci pokrmu kuřecí řízek s bramborem. Souvislost se stravováním neprokázána, výsledek mikrobiologického vyšetření odebraného vzorku pokrmu vyhovující, závady nezjištěny.

JUTA a.s., závodní kuchyně Dvůr Králové nad Labem – zažívací potíže zaměstnanců po konzumaci oběda, občas zapáchající maso. Souvislost se stravováním nepotvrzena, výsledky mikrobiologického vyšetření vzorků pokrmů negativní, závady nezjištěny.

Restaurace Mexita, Hradec Králové – zdravotní potíže (nevolnost) spotřebitelky s intolerancí na laktózu po požití pokrmu zeleninový salát s lososem, podezření na přítomnost nedeklarovaného alergenu v pokrmu. Proveden odběr vzorku uvedeného pokrmu k analýze alergenní látky. Nedostatky zjištěny ve značení produktů vlastní výroby.

Pizza Ponte, Chlumec nad Cidlinou – zdravotní potíže po požití pokrmu šunková pizza. Souvislost se stravováním nepotvrzena, výsledky mikrobiologického vyšetření odebraného vzorku byly vyhovující.

Restaurace Taverna Rychnov nad Kněžnou – šetření na základě oznámení údajné otravy houbami těhotné ženy (zvracení, průjem) po konzumaci pokrmu s obsahem hub (noky s houbami). Analýzy odebraných vzorků pokrmu a polotovaru byly vyhovující. Zjištěny nedostatky ve vybavení provozovny, manipulaci s produkty, v ochraně produktů před kontaminací, ve značení, překročení data spotřeby u některých potravin, nedodržení postupů v HACCP.

### Podněty

Pracovníky odboru hygieny výživy bylo řešeno v 1. čtvrtletí 2019 celkem **36** podnětů spotřebitelů, z toho **8 podnětů** nespádajících do kompetence KHS bylo **postoupeno** jiným orgánům (SZPI, KVS, stavební úřad). Nejčastěji stěžovatelé uváděli zdravotní potíže po konzumaci (uvedeny v 8 podnětech) nevyhovující jakost, smyslové vlastnosti pokrmů a potravin (8), nevyhovující stav provozu a vybavení (7). Na porušování zákona č. 65/2017 Sb. – kouření – bylo poukazováno ve 3 podnětech, na výskyt hlodavců v 1 případě. Často byla uváděna kombinace více závad.

Jako **oprávněných** bylo vyhodnoceno **10 podnětů**. Mezi oprávněné podněty byly zařazeny i ty, kde oprávněnost byla prokázána částečně, nebo při šetření byly prokázány hrubé provozní nedostatky, na které poukazováno nebylo.

### Vzorky

V daném období bylo celkem odebráno **61 vzorků pokrmů a potravin** k laboratorním analýzám a **9 stěrů** z prostředí.

Na základě **podnětů**, kdy spotřebitelé uvedli zdravotní obtíže po konzumaci pokrmů a potravin, bylo odebráno **11 vzorků pokrmů a potravin** k laboratorním analýzám pro ověření mikrobiální nezávadnosti.

Dalších **27 vzorků včetně 7 stěrů** bylo odebráno v souvislosti se šetřením **alimentárních onemocnění** nebo podezření na ně.

V rámci plánovaných odběrů při **plnění cílených krajských úkolů** bylo odebráno **32 vzorků včetně 1 stěru** k laboratorním analýzám.

Tabulka č. 5: Odběr vzorků podle komodit

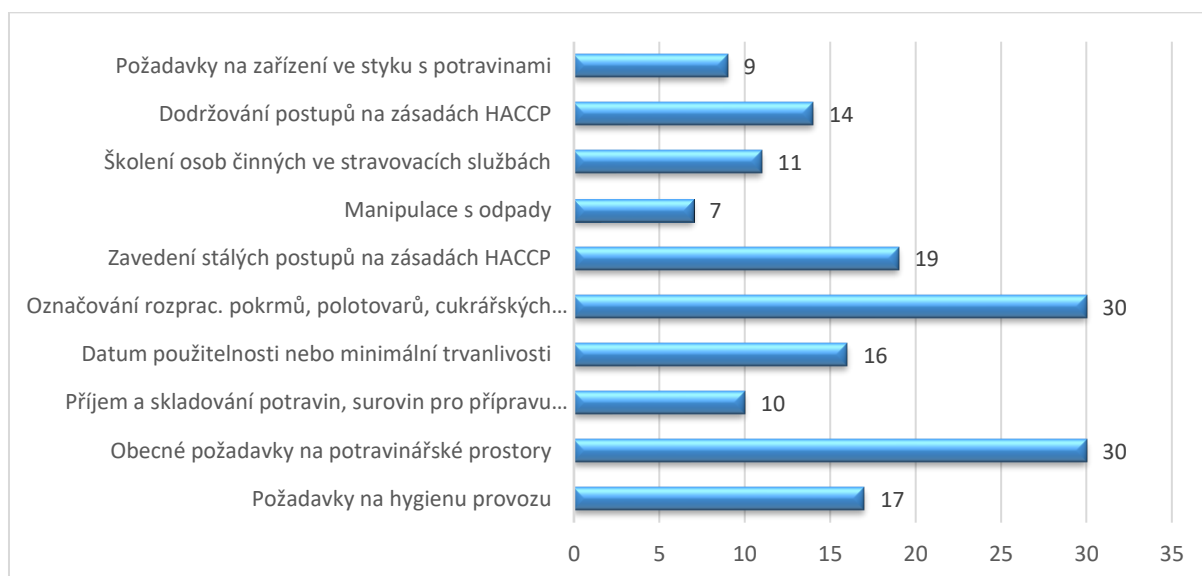
Druh vzorku	Mikrobiologické vyšetření potravin, pokrmů a stěrů z prostředí	
	Počet vyšetření	Nevyhověl
Teplý pokrm	19	0
Studený pokrm	31	0
Cukrářský výrobek	7	0
Zchlazený pokrm	1	0
Stěry	9	1
Surovina pro výrobu pokrmu	3	0
<b>Celkem</b>	<b>70</b>	<b>1</b>

Jako nevyhovující byl vyhodnocen stěr z pracovní plochy pro krájení čerstvé zeleniny pro nález koliformních bakterií. Ostatní vzorky byly vyhovující ve všech sledovaných mikrobiologických ukazatelích včetně virů.

#### Nedostatky zjišťované při kontrolách

V rámci kontrol byly ve stravovacích zařízeních nejčastěji zjišťovány **nedostatky** týkající se označování polotovarů a pokrmů, obecných požadavků na potravinářské prostory, zavedení, aktualizace a dodržování postupů založených na zásadách HACCP, požadavků na hygienu provozu, překročení data použitelnosti. Poměrně častým nedostatkem je absence školení pracovníků, nevhodné skladování potravin, nesplnění požadavků na zařízení ve styku s potravinami a manipulaci s odpady. Z celkového množství 299 kontrol byla závada zjištěna při 143 kontrolách. Často zjišťované nedostatky jsou uvedeny v grafu č. 3.

Graf č. 3: Nejčastější závady v kontrolovaných parametrech v %



## Sankce a opatření

Za nedostatky bylo v tomto období pravomocně uloženo celkem **78 pokut** v celkové výši **277 500,- Kč**.

Z celkového počtu bylo **20 pokut** ve výši **39 000,- Kč uloženo pracovníkům** za **neuplatňování znalostí** nutných o ochraně veřejného zdraví při pracovní činnosti, resp. nedodržování zásady osobní a provozní hygieny.

**3 pokuty** ve výši **12000,- Kč** byly uloženy za **porušení povinností** stanovených zákonem č. **65/2017 Sb.**

**Nápravné opatření** vedoucí k odstranění nedostatků bylo pracovníky KHS uloženo ve **8 případech** – 6x **pozastavení výkonu činnosti**, 1x nařízeno **provedení sanitace**, 1x **provedení speciální DDD**. Další opatření byla přijata a provedena dobrovolně provozovateli, jednalo se o omezení činnosti, provedení sanitace či likvidace potravin a pokrmů, které byly vyhodnoceny jako jiné, než bezpečné (uchovávané v nevhodných podmínkách, neoznačené, s prošlou dobou spotřeby aj.).

*Graf č. 4: Opatření podle druhu*

