

Přehled o činnosti odboru hygieny výživy Krajské hygienické stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové za období od 1. 1. 2018 do 30. 09. 2018

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

- ✓ vydaly v rámci preventivního hygienického dozoru celkem **213 stanovisek** jako dotčený orgán státní správy dle stavebního zákona, z toho 111 k projektovým dokumentacím, 78 k užívání, 10 ke zkušebnímu provozu a 14 ke změně v užívání stavby
- ✓ provedly **786 kontrol** v 699 potravinářských podnicích v rámci státního zdravotního dozoru, z toho **9 šetření v souvislosti s podezřením a výskytem alimentárního onemocnění**
- ✓ přijaly **87 podnětů** spotřebitelů a provedly na základě podnětu **82 kontrol**
- ✓ nařídily a vydaly celkem **47 opatření**, 49 opatření bylo přijato a provedeno provozovateli dobrovolně
- ✓ uložily pravomocně celkem **242 pokut** v celkové výši **808 000 Kč** a **16 napomenutí**
- ✓ odebraly **221 vzorků** potravin a pokrmů a provedly **45 stěrů** z prostředí
- ✓ realizovaly **zkoušky ze znalosti hub** a vydaly **2 osvědčení**
- ✓ v rámci projektu Podpora všeobecného, exekutivního a praktického vyučování žáků v gastronomii realizovaly se studenty Střední školy hotelnictví a společného stravování v Teplicích nad Metují **workshop** tematicky zaměřený na hygienu ve stravovacích provozech včetně praktických ukázek a zkušeností z dozoru, dále se podílely na praktické části specializačního vzdělávání odborných pracovníků a asistentů v ochraně a podpoře veřejného zdraví a akreditovaného kvalifikačního kurzu a na předstátnicové praxi mediků LF HK
- ✓ odpovídaly na dotazy, poskytovaly podklady pro komunikaci s médii a informace občanům.

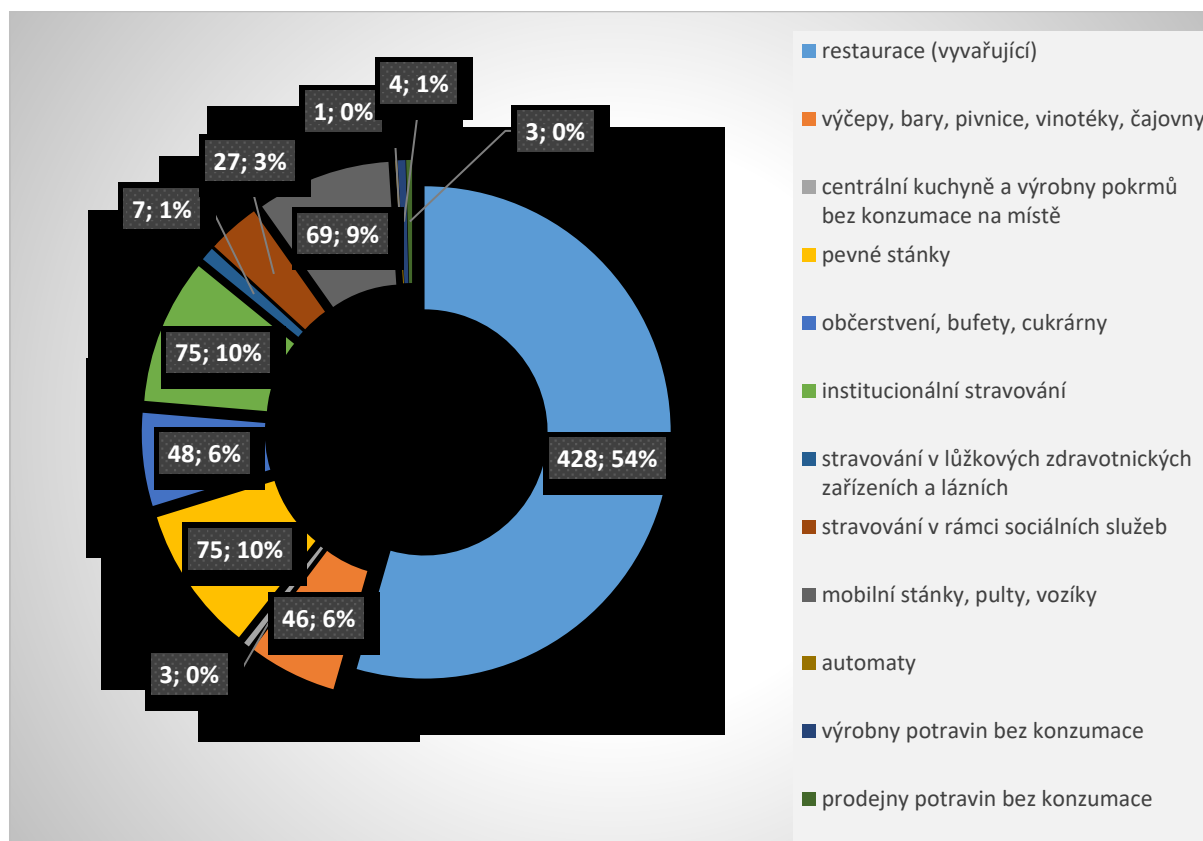
Tabulka č. 1: Přehled činnosti oddělení hygieny výživy za období od 1. 1. do 30. 9. 2018

Královéhradecký kraj	Počet provozoven	Počet kontrol	Počet uložených opatření	Počet uložených sankcí včetně napomenutí	Výše sankcí [Kč]	Počet odebraných vzorků
Celkem	699	786	47	258	808 000	266

Kontroly

Celkem **786 kontrol** bylo provedeno v provozovnách stravovacích služeb různého typu (restaurace vyvařující – 428 kontrol, centrální kuchyně bez konzumace na místě – 3, institucionální stravování – 75 (závodní stravování zaměstnanců – 72, VŠ menzy – 1, zařízení vězeňské služby - 2), zdravotnická zařízení - 7, zařízení sociálních služeb (domovy pro seniory, týdenní stacionáře, domovy pro osoby se zdravotním postižením) – 27, stánky s občerstvením – 144, bufety a občerstvení – 48, bary a pivnice – 46 kontrol, automaty - 1). Dále byly provedeny **4 kontroly ve výrobě potravin** a **3 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



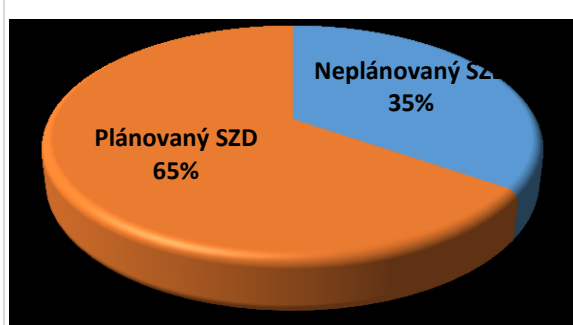
V rámci plánovaných kontrol byly plněny celostátní a krajské priority a cílené regionální úkoly:

Název	Počet kontrol k 30.9.2018
Bezpečnost pokrmů z drůbežího masa a vajec - celostátní priorita - cílený úkol HH	25
Alergeny – poskytování informací, ověření informací odběrem vzorků – krajská priorita	30
Expedice – kontrola provozoven s expedicí pokrmů – krajská priorita	12
Zmrzliny – ověření zdravotní nezávadnosti – krajská priorita	31
RÚ občerstvení typu kebab, gyros – mimořádné preventivní kontroly	10
RÚ Fritovací oleje – monitoring kvality tuků používaných k fritování	75
RÚ Klamání spotřebitele (sýry, mléčné a masné výrobky, nealko nápoje)	11
RÚ Občerstvení jednorázové akce – kontrola stánkových prodejí občerstvení	47
RÚ dodržování zák. 65/2017 – kontroly cíleně zaměřené na plnění ustanovení zákona vč. HAD	25
RÚ Závodní stravování - zdr.nezávadnost pokrmů studené kuchyně vlastní výroby	4
Počet kontrol celkem:	270

Výsledky krajské priority Zmrzliny – viz [Zpráva o výsledcích krajské priority zaměřené na ověření zdravotní nezávadnosti zmrzlin z hlediska mikrobiální kontaminace](#)

Z celkového počtu 786 kontrol bylo **35 % kontrol neplánovaných**.

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



Neplánovaný SZD	273
Opakovaný SZD ke kontrole odstranění závad, plnění nařízených opatření, došetření	63
SZD na základě podnětu	82
SZD v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění	9
Dodatečná kontrola (Nařízení ES 882/2004, čl. 28)	2
Kontrola na základě ohlášení činnosti	96
Ostatní	21

Šetření alimentárních onemocnění nebo podezření na ně

Horský hotel Žižkova bouda Pec pod Sněžkou - šetření provedeno v součinnosti s odděleními protiepidemickým, hygieny dětí a mladistvých a hygieny komunální na základě hromadného výskytu GIT potíží účastníků lyžařského kurzu. Souvislost se stravováním nebyla potvrzena, analýzy byly z hlediska přítomnosti patogenních bakterií i virů negativní.

Procházka maso uzzeniny - prodejní úsek v pasáži Kaufland Trutnov – šetření na základě možné souvislosti 2 onemocnění kamylobakterií ohlášených protiepidemickému oddělení. Souvislost s konzumací grilovaného kuřete nebyla prokázána.

Domov U Biřičky Hradec Králové – zařízení sociálních služeb – šetření na základě oznámení zdravotních potíží klientů zařízení (průjem). Souvislost se stravováním nebyla potvrzena, analýzy z hlediska přítomnosti patogenních bakterií byly negativní.

Občerstvení (Gril House) Maxim – šetření zdravotních potíží po konzumaci pokrmů zakoupených v uvedené provozovně (zvracení, průjem, bolesti břicha, křeče). Laboratorními rozbory bylo prokázáno, že u strážníků se jednalo o akutní otravu z potravin – stafylokokovou enterotoxikózu způsobenou kmenem zlatého stafylokoků s produkcí střevního jedu – enterotoxinu typu A. Toxin byl zjištěn v pokrmu tortilla s kuřecím masem, zeleninou a tzatziki a ve složce pokrmu - v kuřecím masu upraveném jako gyros.

Penzion Obzor Pec pod Sněžkou – šetření na základě ohlášení zažívacích obtíží 5 dětí – účastníků školy v přírodě. Souvislost se stravováním nebyla potvrzena. Analýzy odebraných vzorků (jednalo se o nevydané pokrmy určené k likvidaci nebo pro spotřebu personálu a stěry) byly z hlediska přítomnosti patogenních bakterií, enterotoxinů i virů negativní.

Hotel Vltava Strážné – šetření na základě hlášení protiepidemického oddělení o onemocnění 6 dětí - účastníků školky v přírodě (průjem, horečky), ve 2 případech potvrzena yersinióza. Souvislost se stravováním nebyla prokázána.

Hotel Zátíší Špindlerův Mlýn - šetření provedeno na základě oznámeného hromadného výskytu GIT potíží (zvracení, průjem, bolesti břicha) klientů – účastníků zájezdu seniorů německé národnosti (cca 14 - 19 osob) a 1 klientky z ČR. Souvislost se stravováním nebyla potvrzena, analýzy byly z hlediska přítomnosti patogenních bakterií i virů negativní.

Bufet v prodejním centru FN Hradec Králové – šetření provedeno na základě ohlášení VHE u zdravotnických pracovníků. Souvislost se stravováním nepotvrzena.

Gastro BURDA - rozvoz obědů Hradec Králové – šetření na základě oznámení provozovatelky zdravotních potíží (průjem, bolesti břicha) strážníků výdejny i jí samotné. Pravděpodobným vehikulem byl zeleninovo-těstovinový salát s kuřecím masem. Ve vzorcích salátu odebraných u spotřebitelů (nezkonzumovaných v den výroby) a odebraného pepře zjištěno významné množství Bc. cerea, ve 2 vzorcích salátu i gen Cl. perfringens pro toxin α . U postižených byla vyšetření negativní.

Podněty

Pracovníky odboru hygieny výživy bylo řešeno ve 3 čtvrtletích 2018 celkem **87** podnětů spotřebitelů. **18 podnětů** nespádajících do kompetence KHS bylo **postoupeno** jiným orgánům (SZPI, KVS, Finanční úřad, stavební úřad aj.). Nejčastěji stěžovatelé uváděli nevyhovující jakost, smyslové vlastnosti pokrmů a potravin, zdravotní potíže po konzumaci (uvedeny ve 27 podnětech), nevyhovující hygienické podmínky provozu, nedodržení osobní a provozní hygieny. Na porušování zákona č. 65/2017 Sb. – kouření – bylo poukazováno v 5 podnětech.

Jako **oprávněných** nebo částečně oprávněných bylo vyhodnoceno **37 podnětů**.

Vzorky

V daném období bylo celkem odebráno **221 vzorků pokrmů a potravin** k laboratorním analýzám a senzoričkému hodnocení a **45 stěrů** z prostředí.

Na základě **podnětů**, kdy spotřebitelé uvedli zdravotní obtíže po konzumaci pokrmů a potravin, bylo odebráno **43 vzorků pokrmů a potravin a 9 stěrů** k laboratorním analýzám pro ověření mikrobiální nezávadnosti, u 3 vzorků pokrmů také pro senzoričké posouzení.

Dalších **74 vzorků včetně 30 stěrů** bylo odebráno v souvislosti se šetřením **alimentárních onemocnění** nebo podezření na ně.

V rámci plánovaných odběrů při **plnění cílených** celostátních, krajských a regionálních **úkolů** bylo odebráno **48 vzorků** k laboratorním analýzám.

Tabulka č. 3: Odběr vzorků podle komodit

Druh vzorku	Identifikace složení potraviny/pokrmu (záměna surovin, klamání)		Mikrobiologické vyšetření potravin, pokrmů a stěrů z prostředí		Senzoričké vyšetření		Toxiny mikrobiálního původu		Celkem	
	Počet vyšetření	Nevyhověl	Počet vyšetření	Nevyhověl	Počet vyšetření	Nevyhověl	Počet vyšetření	Nevyhověl	Počet vzorků	Nevyhověl
Teplý pokrm	10	5	62	2	3	0	19	2	72	7
Studený pokrm	2	1	41	3			18	0	43	4
Cukrářský výrobek			6	0					6	0
Zchlazený pokrm			6	0					6	0
Zmrazený pokrm			1	0					1	0
Zmrzlina			65	43					65	43
Jiné			6	0			5	0	7	0
Stěry			45	8					45	8
Nápoje nealkoholické			1	0					1	0
Originálně balená potravina			6	0			3	0	6	0
Surovina pro výrobu pokrmu			14	2			5	0	14	2
Celkem	12	6	253	58	3	0	50	2	266	64

Jako nevyhovující byly vyhodnoceny vzorky:

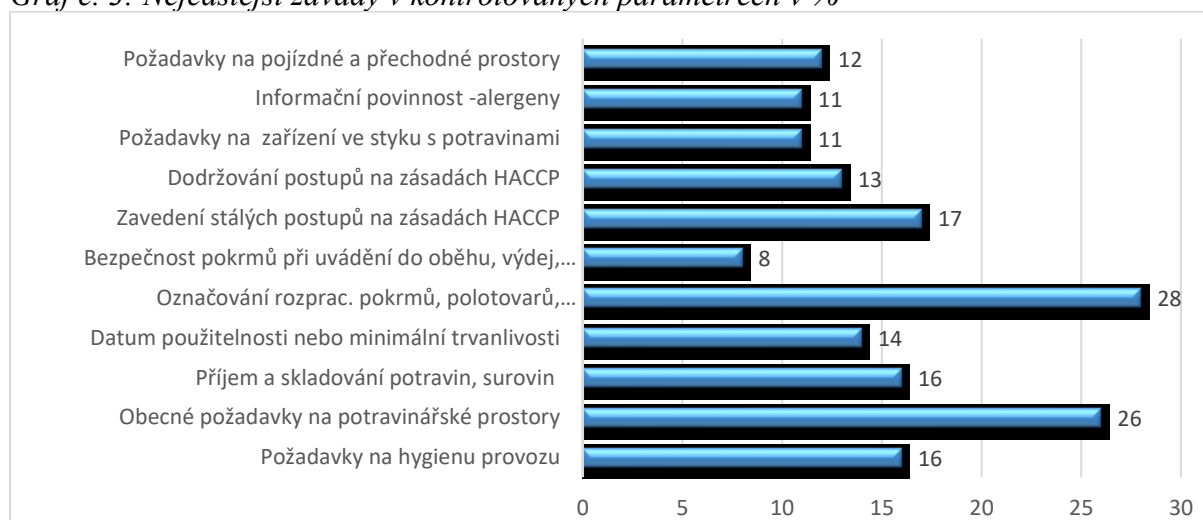
- **Bramborový salát**, krájené čínské a bílé zelí pro hodnoty v ukazateli koagulázopozitivní stafylokoky,
- Tortilla s kuřecím masem, zeleninou a tzatziki a tepelně upravené kuřecí maso (gyros) pro masivní nález koagulázopozitivních stafylokoků a stafylokokového enterotoxinu,
- Stěry z rukou, povrchů zařízení a náčiní pro nález *St. aurea*, stěr z nádoby pro nález *Enterobacteriaceae*,
- Zmrzliny a zmrzlinové směsi pro překročení hodnoty v ukazateli *Enterobacteriaceae*,
- Smažený vepřový řízek, Domácí bramborové noky s restovanými kuřecími kousky a brokolicí ve smetanové omáčce,
- Kuřecí Kung-Pao, příloha, obloha,
- Pečené kuřecí stehno, brambory, okurka,
- Smažený květák, vařené brambory, tatarská omáčka,
- Mrkvový dort bezlepkový – z důvodu nálezu nedeklarovaného alergenu.

Ostatní vzorky byly vyhovující ve všech sledovaných ukazatelích včetně toxinů a virů.

Nedostatky zjišťované při kontrolách

V rámci kontrol byly ve stravovacích zařízeních nejčastěji zjišťovány **nedostatky** týkající se označování polotovarů a pokrmů, zavedení, aktualizace a dodržování postupů založených na zásadách HACCP, obecných požadavků na potravinářské prostory a požadavků na hygienu provozu, skladování potravin a překročení data použitelnosti. Poměrně častým nedostatkem je neuplatňování znalostí pracovníků při pracovní činnosti, manipulace s odpady, nesplnění požadavků na zařízení ve styku s potravinami, křížení činnosti. Z celkového množství byla závada zjištěna při 368 kontrolách. Často zjišťované nedostatky jsou uvedeny v grafu č. 3.

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



Sankce a opatření

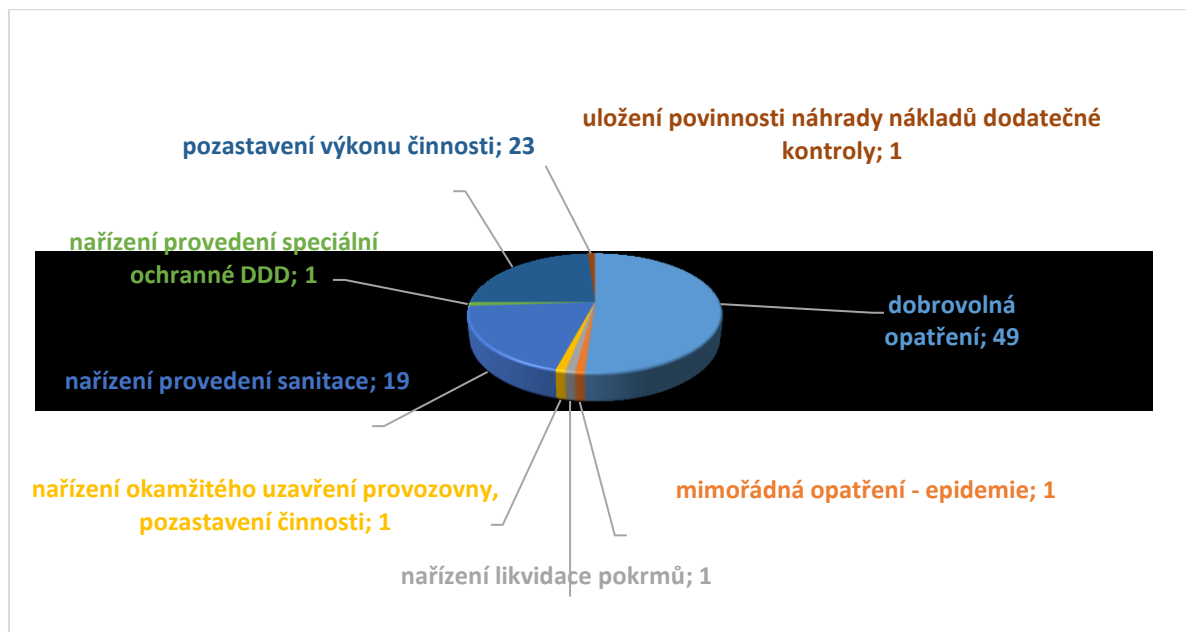
Za zjištěné nedostatky bylo v tomto období pravomocně uloženo **242 finančních sankcí v celkové výši 808 000,- Kč**, Za méně závažné nedostatky byla uložena nepeněžítá sankce – napomenutí (**16x**).

65 pokut ve výši 141 500,- Kč bylo **uloženo pracovníkům** za neuplatňování znalostí nutných o ochraně veřejného zdraví při pracovní činnosti, resp. nedodržování zásady osobní a provozní hygieny.

1 sankce navržená ve výši 10000,- Kč za porušení povinností stanovených zákonem č. 65/2017 Sb. byla odvolacím orgánem potvrzena.

Nápravné opatření vedoucí k odstranění nedostatků bylo pracovníky KHS uloženo ve **47 případech** – 23x **pozastavení výkonu činnosti**, 1x **mimořádné opatření**, 19x nařízeno **provedení sanitace**, 1x **provedení speciální DDD**, 1x nařízeno **okamžité uzavření provozovny**, 1x nařízena **likvidace pokrmů**. V 1 případě byla uložena povinnost **náhrady nákladů za dodatečnou kontrolu** odstranění nedostatků. 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 (neoznačené, s prošlou dobou spotřeby, uchovávané v nevhodných podmínkách aj.).

Graf č. 4: Opatření podle druhu



Zpracoval: Odbor HV PBU