

## Přehled o činnosti odboru hygieny výživy Krajské hygienické stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové za období od 1. 1. 2019 do 30. 09. 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 **222 závazných stanovisek** jako dotčený orgán státní správy dle stavebního zákona, z toho 120 k projektovým dokumentacím, 85 k užívání stavby, 6 ke zkušebnímu provozu a 11 ke změně v užívání stavby,
- ✓ provedly **851 kontrol** v 758 potravinářských podnicích v rámci státního zdravotního dozoru, včetně **44 šetření v souvislosti s podezřením a výskytem alimentárního onemocnění**, včetně šetření na základě podnětů spotřebitelů,
- ✓ přijaly a řešily **99 podnětů** spotřebitelů,
- ✓ nařídily a vydaly celkem **42 opatření**, další opatření byla přijata a provedena provozovateli dobrovolně,
- ✓ uložily pravomocně celkem **258 pokut** v celkové výši **903 000 Kč**,
- ✓ odebraly **171 vzorků** potravin a pokrmů a **28 stěrů** z prostředí,
- ✓ odpovídaly na dotazy, poskytovaly podklady pro komunikaci s médii a informace občanům,
- ✓ provedly **zkoušky ze znalosti hub** ve 2 termínech a vydaly 6 osvědčení.

Tabulka č. 1: Přehled činnosti oddělení hygieny výživy za období od 1. 1. do 30. 9. 2019

Královéhradecký kraj	Počet zkontrolovaných provozoven	Počet kontrol	Počet uložených opatření	Počet uložených sankcí včetně napomenutí	Výše sankcí [Kč]	Počet odebraných vzorků
<b>Celkem</b>	<b>758</b>	<b>851</b>	<b>42</b>	<b>258</b>	<b>903 000</b>	<b>199</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>217</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>64</b>	<b>23</b>

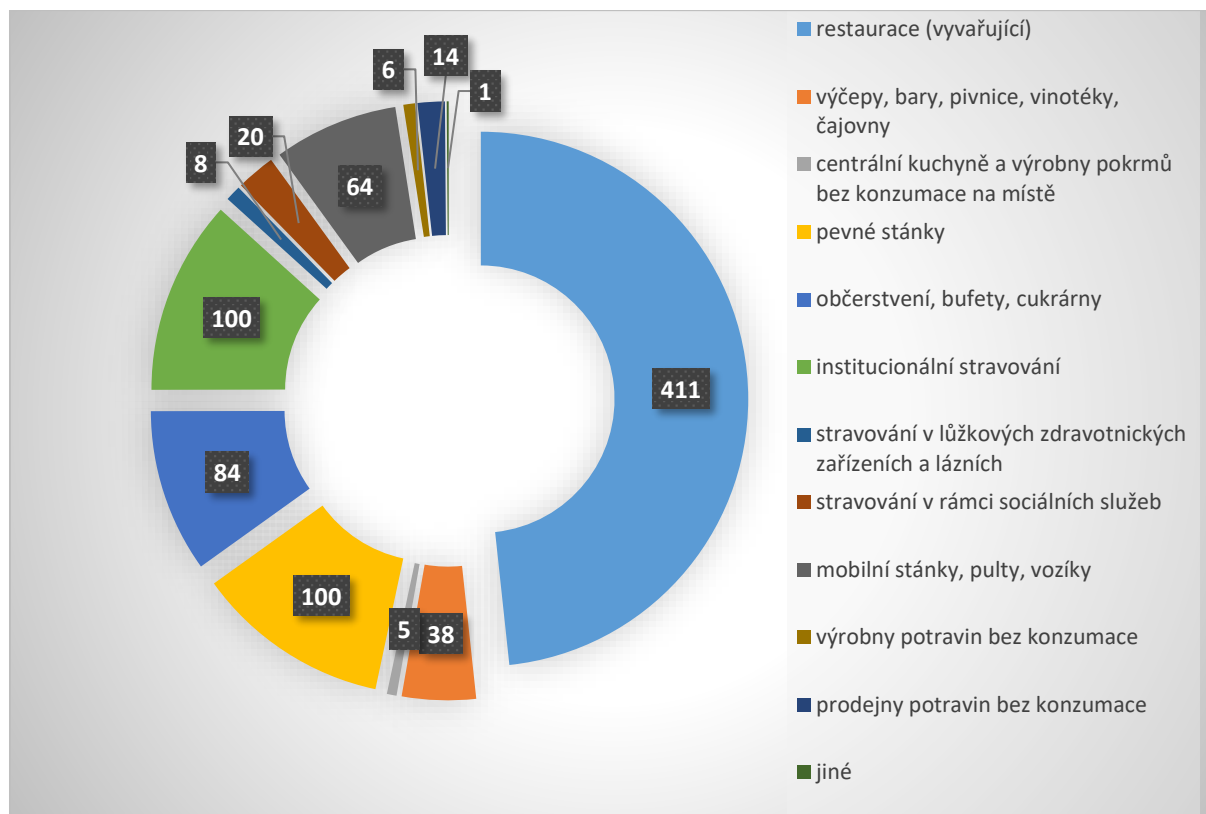
Posuzované projektové dokumentace se týkaly převážně změny užívání a stavebních úprav stávajících objektů na prodejny potravin a zdravé výživy, výroby, kavárny, výstavby a rekonstrukce provozoven stravovacích služeb (hotely, penziony, občerstvení), minipivovarů, bister na čerpacích stanicích.

Z významnějších staveb, které byly řešeny, lze zmínit Oranžérii na zámku Karlova Koruna v Chlumu nad Cidlinou, minipivovary v Opočně, Libáni a v Olešnici v O.h., bourárnu a zpracování zvěřiny v Jaroměři, stravovací provoz zdravotnického zařízení lůžkové následné péče ve Dvoře Králové nad Labem, Domov pro seniory Lampertice/Žacléř a Hostinné, cukrárnu s výrobou v Jičíně, pekárnu – výrobu lahůdek v Lázních Běláhrad, pekárnu v Hronově, Penny market ve Vamberku, Venclův statek v Javornici, William Mountain Resort Orlické hory, Revitalizaci Společenského domu v Solnici, rekonstrukci zázemí a tribuny fotbalového hřiště v Červeném Kostelci, Herecký dům Viktorka v Ratibořicích, Rezidenci Post v Peci pod Sněžkou, sportovně relaxační areál Vrchlabí - Vejsplachy.

## Kontroly

Celkem **830 kontrol** bylo provedeno v provozovnách stravovacích služeb různého typu (restaurace vyvařující – 411 kontrol, centrální kuchyně bez konzumace na místě – 5, institucionální stravování – 100 (závodní stravování zaměstnanců – 98, zařízení vězeňské služby - 2), zdravotnická zařízení - 8, zařízení sociálních služeb – 20 (domovy pro seniory, týdenní stacionáře, domovy pro osoby se zdravotním postižením), stánky s občerstvením – 164, bufety a občerstvení – 84, bary a pivnice – 38 kontrol). Dále bylo provedeno **6 kontrol ve výrobě potravin** a **14 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. **1 kontrola** byla provedena **v lékárně** - odběr dětské výživy v souvislosti se šetřením alimentárního onemocnění.

Graf č.1: Přehled kontrol v jednotlivých typech provozoven



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

Tabulka č. 3: Přehled cílených úkolů

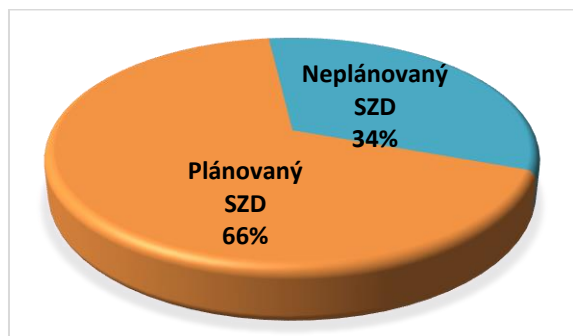
Název	Počet kontrol k 30.9.2019
Ověření bezpečnosti pokrmů připravených metodou sous-vide – pokyn HH	6
Ověření bezpečnosti pokrmů a potravin určených k přímé spotřebě se zaměřením na noroviry – krajská priorita	26
Expedice – kontrola provozoven s expedicí pokrmů – krajská priorita	8
Zmrzliny – krajská priorita	66
HAD – celostátní priorita	11
Kontroly provozoven v horských oblastech – regionální úkol	8
Kontroly stánkového prodeje při akcích - regionální úkol	55
<b>Počet kontrol celkem:</b>	<b>180</b>

Kompletní výsledky krajské priority se zaměřením na noroviry naleznete zde:

[Zpráva o výsledcích krajské priority zaměřené na noroviry](#)

Z celkového počtu 851 kontrol bylo **34 % kontrol neplánovaných**.

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



<b>Neplánovaný SZD</b>	<b>291</b>
Opakovaný SZD ke kontrole odstranění závad, plnění nařízených opatření, došetření	63
SZD na základě podnětu	43
SZD v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění	44
Kontrola na základě ohlášení činnosti	116
Ostatní	23
Dodatečná kontrola	2

### Vzorky

V daném období bylo celkem odebráno **171 vzorků pokrmů a potravin** k laboratorním analýzám a **28 stěrů** z prostředí.

Na základě **podnětů**, kdy spotřebitelé uvedli zdravotní obtíže po konzumaci pokrmů a potravin, a v souvislosti se šetřením **alimentárních onemocnění** nebo podezření na ně bylo odebráno **91 vzorků pokrmů a potravin a 26 stěrů** k laboratorním analýzám pro ověření mikrobiální nezávadnosti.

V rámci plánovaných odběrů bylo odebráno k laboratorním analýzám při plnění **cílených krajských úkolů 76** vzorků včetně 2 stěrů, při plnění **pokynu hlavní hygieničky 5** vzorků.

Tabulka č. 5: Odběr vzorků podle komodit

Druh vzorku	Počet vzorků	Nevyhověl
Teplý pokrm	50	2
Studený pokrm	50	0
Cukrářský výrobek	8	0
Zchlazený pokrm	6	0
Zmrzlina	43	33
Stěry	28	1
Potraviny, nápoje	3	0
Surovina pro výrobu pokrmu	11	1
<b>Celkem</b>	<b>199</b>	<b>37</b>

Jako nevyhovující ve sledovaných mikrobiologických ukazatelích včetně virů byly vyhodnoceny stěry z pracovní plochy pro krájení čerstvé zeleniny pro nález koliformních bakterií, vzorky zmrzlin pro hodnoty v ukazateli Enterobacteriaceae a ve 2 případech i v ukazateli koagulázopozitivní stafylokoky.

#### 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, překročení data použitelnosti, požadavků na hygienu provozu, zavedení, aktualizace a dodržování postupů založených na zásadách HACCP, požadavků na pojízdné a přechodné prostory (stánky) a nevyhovující parametry u odebraných vzorků. Poměrně častým nedostatkem je nevhodné skladování potravin, nesplnění požadavků na zařízení ve styku s potravinami, absence školení pracovníků a manipulace s odpady. Z celkového množství 851 kontrol byla závada zjištěna při 406 kontrolách. Nejčastěji zjišťované nedostatky jsou uvedeny v grafu č. 3.

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



## Sankce a opatření

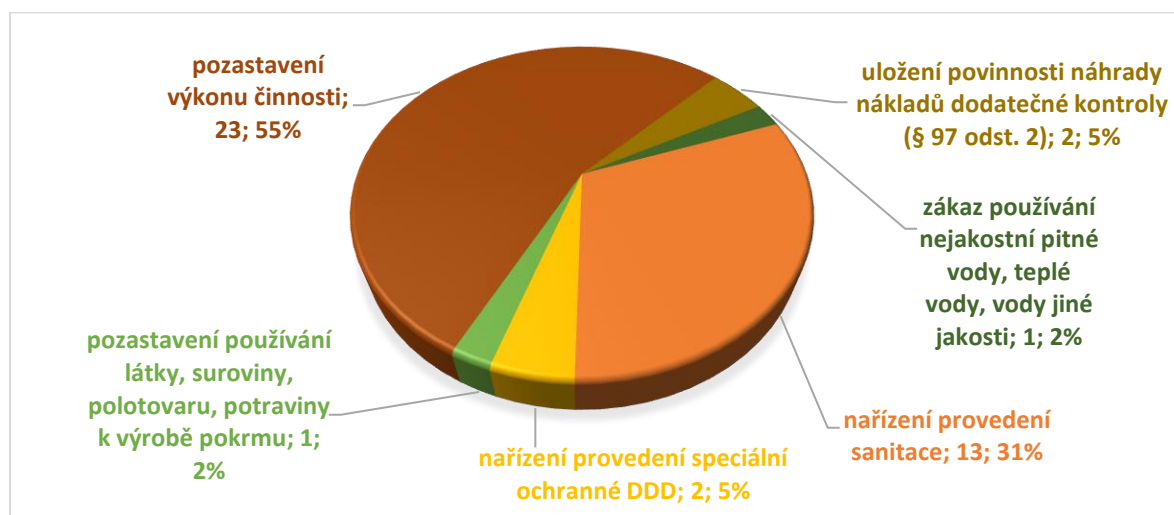
Za nedostatky bylo v tomto období pravomocně uloženo celkem **257 pokut** ve výši **903 000,- Kč**.

Z celkového počtu bylo **52 pokut** ve výši **130 000,- Kč** uloženo **pracovníkům** za **neuplatňování znalostí** nutných k ochraně veřejného zdraví při pracovní činnosti, resp. nedodržování zásady osobní a provozní hygieny.

**5** pokut ve výši **16 000,- Kč** bylo uloženo **za porušení povinností** stanovených zákonem č. 65/2017 Sb.

**Nápravné opatření** vedoucí k odstranění nedostatků bylo pracovníky KHS uloženo ve **42 případech** – 23x **pozastavení výkonu činnosti**, 1x **pozastavení používání suroviny, polotovaru k výrobě pokrmu**, 1x **zákaz používání nejakostní pitné vody**, 13x nařízeno **provedení sanitace**, 2x **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.). Ve 2 případech byla uložena povinnost **náhrady nákladů dodatečné kontroly**.

Graf č. 4: Opatření podle druhu



## Podněty

Pracovníky odboru hygieny výživy bylo řešeno v daném období celkem **99 podnětů** spotřebitelů, z toho **16 podnětů** nespádajících do kompetence KHS bylo **postoupeno** jiným orgánům (SZPI, KVS, stavební úřad). Nejčastěji stěžovatelé uváděli zdravotní potíže po konzumaci (uvedeny v 40 podnětech), nevyhovující jakost, smyslové vlastnosti pokrmů a potravin (15), nevyhovující stav provozu a vybavení (19). Na porušování zákona č. 65/2017 Sb. – kouření – bylo poukazováno ve 4 podnětech, na výskyt hlodavců ve 2 případech. Často byla uváděna kombinace více závad.

Jako **oprávněných** bylo vyhodnoceno **32 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.

## Šetření alimentárních onemocnění nebo podezření na ně

Šetření byla provedena na základě hlášení zdravotnických zařízení, provozovatelů zařízení, organizátorů hromadných akcí a oznámení spotřebitelů. V případě potřeby šetření probíhala ve spolupráci s odborem protiepidemickým, odborem hygieny obecné a komunální a v případě zotavovacích akcí s odborem hygieny dětí a mladistvých.

Ve spojitosti s výskytem alimentárních onemocnění nebo podezření na otravy z potravin bylo provedeno celkem 44 kontrol, včetně kontrol na základě oznámení spotřebitelů.

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 ze strany postižených podat adekvátní informace a podrobit se lékařskému vyšetření. Objektivně tak nelze často posoudit, zda potíže byly bakteriálního, virového či jiného původu a souvisely s konzumací pokrmů připravených v uvedené provozovně.

- 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 produktů, nezjištěny. Odebrané vzorky produktů a stěrů z prostředí z hlediska patogenních bakterií i virů vyhovující.

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

*DOTEK (Středisko ekologické výchovy a etikety Rýchory), Horní Maršov* - šetření na základě oznámení záživacích obtíží 16 dětí + 1 dospělý (průjem a křeče, bez teplot a zvracení). Souvislost se stravováním nebyla zjištěna, vzorky neodebrány, suroviny, ani pokrmy nebyly k dispozici.

*Rekreační zařízení Sv.Kateřina Chotěvice* – šetření na základě oznámení zdravotních potíží klientů zařízení - dětí (průjem). Závady a souvislost se stravováním nezjištěny.

*Výdejna jídel v Domově pro seniory Hořice* – GIT potíže 40 klientů (náhlá bolest břicha, řídká páchnoucí stolice, v 1 případě zvracení, poté únava, malátnost). Souvislost se stravováním nezjištěna.

*Česká lékárna Holding, a.s. Trutnov* – odběr kojenecké výživy BEBA COMFORT HM-O z důvodu šetření salmonelózy u 3měsíčního dítěte. Výsledky analýzy vyhovující, souvislost nepotvrzena.

*Horský hotel Janské Lázně* – zdravotní potíže klientů – účastníků školy v přírodě (dětí + 1 pedagoga, nauzea a zvracení, u některých i průjem, subfebrilie, u 2 osob febrilie). Souvislost se stravováním a závady nezjištěny.

- Na základě spotřebitelských podnětů:

*Hotel Hvězda Pec pod Sněžkou* – záživací potíže po konzumaci (průjem, zvracení). Souvislost se stravováním nezjištěna.

*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 produktů a zavedení HACCP.

*Fafood Asian Hradec Králové* – zdravotní potíže po konzumaci v provozovně. Souvislost se stravováním nezjištěna, 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* – 2 podněty na 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) 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* – oznámení údajné otravy houbami těhotné ženy (zvracení, průjem) po konzumaci pokrmu noky s houbami. Analýzy odebraných vzorků pokrm a polotovaru byly vyhovující. Zjištěny nedostatky ve vybavení provozovny, manipulaci a ochraně produktů před kontaminací, ve značení, překročení data spotřeby, nedodržení postupů v HACCP.

*Restaurant Vnuk, Nepasice* – zdravotní potíže po konzumaci (burger, biftek). Výsledky mikrobiologického vyšetření odebraných vzorků pokrmů, surovin a stěrů z prostředí byly vyhovující. Nedostatky se týkaly označování produktů, teplot pokrmů.

*Prodejna Lidl, Hradec Králové* – zdravotní potíže po konzumaci vepřových pářečků Pikok. Souvislost se stravováním nepotvrzena, výsledky mikrobiologického vyšetření odebraného vzorku byly vyhovující.

*Prodejna mastných a lahůdkářských výrobků – Váhala, Hradec Králové* – šetření zdravotních potíží po konzumaci vaječné tlačenky. Analýza odebraných vzorků výrobku byly vyhovující, nedostatky nezjištěny.

*Prodejna SUPERMARKET ALBERT, Náchod* – zdravotní potíže po grilovaném kuřecím stehnu. Výsledky vyšetření výrobku vyhovující, závady zjištěny v dodržování HACCP (teploty uchování tepelně opracovaných produktů).

*Prodejna Maso uzeniny Procházka, Hronov* – zdravotní potíže po grilovaném kuřeti. Výsledky vzorků výrobku byly vyhovující, závady zjištěny v dodržování postupů HACCP (teploty uložení tepelně opracovaných produktů, křížení činností).

*Bistro Maxim, Hradec Králové* – zdravotní potíže po konzumaci, hospitalizace, podezření na bakteriální onemocnění (salmonelóza, kampylobakteriíza). Nepotvrzeno, ve vzorcích produktů ani stěrech z prostředí původci neprokázáni. Závady zjištěny v čistotě provozu, udržování produktů při bezpečných teplotách, dodržení podmínek uvádění pokrmů do oběhu, označování produktů.

*Obecní hostinec, Lužec nad Cidlinou* – zdravotní potíže po topinkách s masovou směsí. Souvislost se stravováním nezjištěna, vzorky neodebrány, suroviny, ani pokrmy nebyly k dispozici. Zjištěny nedostatky v čistotě a stavu provozu a vybavení, regulaci škůdců, HACCP (nezavedení).

*PIZZERIA LA PIAZZA, Hostinné* – zdravotní obtíže po konzumaci pokrmu – salát kebab. Výsledky mikrobiologického vyšetření vzorků pokrmů negativní, závady nezjištěny.

*Závodní kuchyně v objektu ASSA ABLOY, Rychnov nad Kněžnou* – anonymní telefonické oznámení zdravotních potíží cca 60 osob po konzumaci pokrmů. Výsledky mikrobiologického vyšetření vzorků pokrmů negativní, souvislost se stravováním nezjištěna. Nedostatky zjištěny v ochraně produktů před kontaminací, v označování produktů, uvádění pokrmů do oběhu, dodržování postupů HACCP.

*Restaurace Draha, Rychnov nad Kněžnou* – zdravotní obtíže po konzumaci šopského salátu. Souvislost se stravováním a závady nezjištěny.

*Hotel Corso, Pec pod Sněžkou* – zdravotní potíže po konzumaci pokrmu kuřecí placičky s bramborovou kaší. Souvislost se stravováním nezjištěna, výsledky odebraných vzorků vyhovující, závady nezjištěny.

*Restaurace Kobyla, Hradec Králové* – zdravotní potíže po kachně s knedlíkem a zelím. Odebraný vzorek přílohy vyhovující, závady zjištěny v čistotě provozu, skladování potravin, označování produktů vlastní výroby a zavedení postupů HACCP.

*Prodejna Maso uzeniny Procházka, Hronov* – zdravotní potíže po konzumaci teplé sekané. Souvislost nepotvrzena, odebraný vzorek vyhovující.

*KEBAB LA STREGA, Týniště nad Orlicí* – zdravotní potíže po hamburgeru s hranolky a tatarskou omáčkou. Nedostatky nezjištěny, souvislost nezjištěna.

*Bráchové bistro, Palackého nám. 29, Kostelec n.O.* - zdravotní potíže rodiny po konzumaci pokrmu čínské nudle s kuřecím masem (bolest břicha, křeče, zvracení, průjem. Zdravotní závadnost odebraných vzorků nepotvrzena, závady nezjištěny, souvislost s konzumací neprokázána.

*Café Restaurant Biograf, Janské Lázně* – zdravotní potíže 2 osob po konzumaci zabíjačkového prejtu (bolesti břicha, průjem). Souvislost se stravováním nezjištěna. U dcery potvrzeny adenoviry.

*Závodní stravování, výdejna a kantýna Continental Teves Automotive Trutnov* - zdravotní obtíže po konzumaci chlebičku s vajíčkem. Nedostatky nezjištěny, vzorky vyhovující, přímá souvislost zdravotních obtíží spotřebitele s konzumací výrobku neprokázána.

*Restaurace Fajn Park Chlumec n. C.* - střevní problémy 2 osob po konzumaci. Souvislost nezjištěna.

*Chata Výrovka Pec pod Sněžkou* – zdravotní obtíže po pokrmu Plněný bramborák kuřecí směsí (nevolnost, bolest žaludku, zimnice). Pokrm uvedený, ani jiný obdobný v provozovně nezachycen, proto nebylo možné odebrat vzorek k laboratornímu vyšetření. Zjištěny nedostatky týkající dodržování doby spotřeby u potravin a úchovy produktů při bezpečných teplotách.

*Středověká krčma - Starý pivovar Dvůr Králové nad Labem* - zažívací obtíže po konzumaci hovězího guláše (silný průjem). Hovězí guláš nebyl v nabídce, odebrané vzorky teplých a rozpracovaných pokrmů po mikrobiologické stránce vyhovující, ale zjištěny závady nedostatky týkající se skladování a doby spotřeby potravin, značení produktů, udržování potravin při bezpečných teplotách a technické.

*Restaurant KIFARU ZOO Dvůr Králové nad Labem* – zdravotní obtíže po konzumaci kuřecího masa s hranolkami – nepotvrzeno, výsledky analýzy vzorků vyhovující, závady nezjištěny.

*Restaurace U Lemura, restaurace Safari pivovar ZOO Dvůr Králové nad Labem* – zdravotní obtíže několika osob po konzumaci pokrmů – nepotvrzeno. Proveden odběr uváděných pokrmů, v žádném nebyla prokázána přítomnost původců alimentárních onemocnění. Závady nezjištěny.

*Hřiště v obci Koryta - Kostelecká Lhota* – salmonelóza několika osob údajně po tataráku. Vzorky neodebrány, provoz nebyl uskutečňován, souvislost s podávanými pokrmy se nepodařilo potvrdit.

*Bistro Černá liška, Kemp Jinolice* – průjem více osob po konzumaci polévky. Souvislost s konzumací nezjištěna, nedostatky ve skladování potravin a označení produktů.

*Hospoda Rex, Kopidlno* - bolesti břicha, průjem po pivu. Nepotvrzeno, závady nezjištěny.

*Masarykova chata, Deštné v O.h.* - zdravotní potíže po konzumaci piva Budvar 33. Souvislost nezjištěna, nedostatky s pivem nesouvisely (sledovatelnost, prošlé potraviny, teplota pokrmů).

*Pekárna Harmonie – OD Kaufland, Jičín* - potíže po údajné konzumaci chlebičků se šunkou a vajíčkem – nepotvrzeno. Výsledky mikrobiologického vyšetření vzorků pokrmů negativní, závady nezjištěny.

*GURMET PANDA Trutnov* – zažívací obtíže 2 osob (bolest břicha, zvracení, silný průjem) po konzumaci pokrmů Křehké kuře a Kuřecí maso na cibuli s přílohou Americké brambory. Vzhledem k absenci výsledků lékařského vyšetření i časové prodlevě a nemožnosti odběru konzumovaných pokrmů se nepodařilo prokázat souvislost s konzumací pokrmů. Zaznamenány nedostatky týkající se čistoty provozu a zařízení a ochrany potravin proti kontaminaci.