

Výroční zpráva o činnosti odboru hygieny dětí a mladistvých **KHS Plzeňského kraje za rok 2019**

1. Charakteristika odboru hygieny dětí a mladistvých

Usměrňuje a kontroluje dodržování zdravých životních podmínek v zařízeních pro výchovu, vzdělávání a zotavení dětí a mladistvých dle povinností daných zákonem č. 258/2000 Sb. a prováděcími předpisy, sleduje vliv výživy na zdraví mladé populace, vliv vnitřního prostředí v zařízeních pro výchovu a vzdělávání, režim dne a podmínky pro pohybovou výchovu a otužování.

Plní zejména tyto úkoly:

- Plánuje, organizuje, řídí a provádí SZD ve školách a školských zařízeních zapsaných do školského rejstříku (včetně učňovských pracovišť a středisek praktického vyučování pod správou středních škol), v zařízeních sociálně-výchovné činnosti a zařízeních pro děti vyžadujících okamžitou pomoc a v provozovnách osob s živností péče o dítě do tří let věku v denním režimu nebo s živností mimoškolní výchova a vzdělávání se zaměřením na plnění hygienických požadavků na prostorové podmínky, vybavení, provoz, osvětlení, vytápění, mikroklimatické podmínky, zásobování vodou, úklid, plnění hygienických požadavků na venkovní hrací plochy a hřiště těchto zařízení.
- Kontroluje dodržování hygienických požadavků na zotavovací akce a školy v přírodě.
- Přípravuje podklady pro vydání stanovisek dotčeného správního orgánu respektive taková stanoviska vydává.
- Plánuje, organizuje, řídí a provádí SZD v oblasti stravovacích služeb pro děti a mladistvé.
- Hodnotí a usměrňuje režim stravování včetně pitného režimu, režim dne zohledňující věkové a fyzické zvláštnosti dětí a mladistvých, podmínky jejich pohybové výchovy a otužování, podmínky odborného výcviku a učební praxe.
- Podílí se na šetření alimentárních nákaz v těchto stravovacích službách a navrhuje příslušná opatření k zamezení jejich šíření.
- Prověřuje znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví u fyzických osob vykonávajících činnost epidemiologicky závažnou dle § 19 odst. 4 zákona č. 258/2000 Sb. ve stravovacích službách školských zařízení, školních bufetech i v jiných objektech v době jejich využití při zotavovacích akcích dětí a dorostu.
- Podílí se na monitorování vztahů zdravotního stavu dětí a mladistvých a jejich životních podmínek.
- Kontroluje a řídí místní programy ochrany a podpory veřejného zdraví dětí a mladistvých.
- Spolupracuje se správními úřady a orgány samosprávy při tvorbě zdravotní politiky v regionu.
- Spolupracuje s ostatními odbory a odděleními KHS, poskytuje konzultace a stanoviska ze svého oboru.

2. Preventivní dozor

Pracovnice odboru hygieny dětí a mladistvých KHS Plzeňského kraje se sídlem v Plzni (dále jen „KHSPK“) vydaly v roce 2019 k projektovým dokumentacím 196 stanovisek a provedly dalších 33 úkonů mimo stavební řízení.

Tabulka č. 1 Stanoviska, vyjádření podle §77 zákona č. 258/2000 Sb.

Evidované výkony	Počet souhlas	Počet nesouhlas
Stanoviska k projektové dokumentaci	59	0
Stanoviska k užívání stavby (kolaudace)	40	0
Změna v užívání stavby	9	0
Dílčí vyjádření k PD pro jiná oddělení KHS	5	0
Vyjádření včetně jiných úkonů registrace dětských skupin	80	
Sociální právní ochrana dětí a DS	3	
Celkem v oboru HDM	196	0

Tabulka č. 2 Stanoviska a rozhodnutí

Evidované výkony	Počet souhlas	Počet nesouhlas
Stanoviska dle z.č. 561/2004 Sb.	27	0
Zrušení zákazu používání vodního zdroje (ZA)	1	
Schvalování provozních řádů	5	0
Částečné zamítnutí přístupu k informacím	0	0
Napomenutí (§45 z.č.250/2016)	0	
Celkem v oboru HDM	33	0

Posuzované projektové dokumentace se týkaly převážně stavebních úprav stávajících objektů MŠ, ZŠ, SŠ, DS. Vydaná závazná kladná stanoviska ke kolaudačnímu souhlasu se vztahovaly převážně ke stavebním úpravám školských zařízení a DS.

Dále bylo poskytnuto v tomto období **172 konzultací** společně s vyjádřeními žádostí ve školských zařízeních například posouzení prostor z hlediska hygienických požadavků, školního stravování, ubytovací podmínky v DM, opatření u černého kašle, kapacity, hygienické požadavky na ZA, studánka v MŠ apod.

Stanoviska interní (vypravená jiným odborem KHS) se týkala většinou PD pro územní řízení na přístavby nových objektů školských zařízení. Dílčí stanovisko pro HOK bylo vydáno například (pro nástavbu 20 ZŠ Plzeň, Relax zóna v Plzni) a pro HP (výstavba Jump centrum - rodinné centrum, výměna střechy SPŠ strojní, Plzeň).

V souvislosti s výkonem preventivního dozoru je zřejmá tendence, kdy podání neobsahují informace nezbytné pro posouzení žádosti o vydání závazného stanoviska, což vede k prodloužení posouzení PD.

3. Vyhodnocení kontrolního plánu za rok 2019

Pro rok 2019 byl v oboru hygieny dětí a mladistvých dle počtu zaměstnanců a předepsaného výkonu kontrol na jednoho zaměstnance stanoven rozsah (počet) kontrol 688. **Tento kontrolní plán byl splněn na 117%**. Celkový počet provedených kontrol za rok 2019 je **807**. Z toho **573** kontrol bylo provedeno v rámci plánovaného výkonu státního zdravotního dozoru. V rámci celostátních priorit provedeno **72** kontrol a v rámci krajských priorit **162** kontrol.

Státní zdravotní dozor

Celostátní priority oblasti SZD

Jako celostátní prioritní oblast výkonu státního zdravotního dozoru (dále jen „SZD“) sledovala Krajská hygienická stanice Plzeňského kraje se sídlem v Plzni (dále jen „KHSPK“) nutriční kvalitu a pestrost stravy (hodnocení jídelníčků za měsíc) podávané ve vybraných provozovnách školního stravování. Frekvence sledování byla stanovena 5 místních šetření ve ŠJ za rok na jednoho pracovníka. Školní jídelna po provedeném místním šetření obdržela slovní hodnocení od příslušného zaměstnance OOVZ, které vyzvedlo pozitiva nebo naopak upozornilo na nevhodné kombinace, nebo nevhodné zařazování některých pokrmů, případně na jejich četnost. Plnění bylo **u této priority 120 %, provedeno 48 kontrol**. Z šetření vyplynulo, že většina školních jídelen se snaží při sestavování jídelníčků dodržovat doporučenou pestrost a nutriční vyváženost. V mateřských školách v některých případech se setkáváme s ojedinělým zařazováním obilných kaší, luštěninových pomazánek, celozrnných, více zrných a žitných druhů pečiva do jídelníčků. Někdy jsme se setkali v MŠ i u dětí s konzumací paštik. Jako v minulém roce se stále v některých případech opakuje nezařazování bezmasých pokrmů do jídelníčků (ZŠ), chybí bílé maso. Podávání čerstvé zeleniny a ovoce, se zlepšilo (instalace salátových barů ve ŠJ). Konzumace tepelně upravené zeleniny stále trvá. Využívání salátových barů kvitují nejen ředitelé škol, ale i samotní strávníci. Výsledky prokázaly, že u celodenního stravování (MŠ) bylo posouzeno celkem 26 jídelníčků (z toho hodnoceno - 50% výborný jídelníček, 46 % velmi dobrý jídelníček, 4% dobrý jídelníček). V provozovnách základních škol bylo posouzeno 22 jídelníčků (z toho 22 x varianta č. 1, 12 x varianta č. 2, 1 x varianta č. 3). Po zhodnocení chodu I - 55% výborný jídelníček, 36% velmi dobrý jídelníček, 5% dobrý jídelníček. V jednom případě byl oproti loňsku zjištěn jídelníček s nízkou úrovní (4%) v ZŠ okrese Rokycany (nedostatek zeleniny, nadbytek vepřového masa, dokonce i byly zařazeny uzeniny). Nevyhovující jídelníček se neobjevil. Výsledky kontrol jídelníčků jsou podrobně zdokumentovány níže v následující tabulce č. 3:

Tabulka č. 3 Výsledky kontrol jídelníčků v roce 2019 za Plzeňský kraj

Jídelníček	výborný	velmi dobrý	dobry	nížká úroveň	nevyhovující
Plzeňský kraj 48					
celodenní stravování	13	12	1		

ZŠ I chod	12	8	1	1	
ZŠ II chod	7	4	1		
ZŠ III chod		1			

Druhou celostátní prioritní oblastí výkonu SZD bylo provedení kontrol provozních podmínek v dětských skupinách (dále jen „DS“), a to včetně způsobu zajištění stravování, bez ohledu na velikost kontrolované dětské skupiny. Rozsah provedení daného úkolu byl stanoven KHSPK dle místních podmínek na 18 kontrol za rok 2019. **Plnění bylo u této priority 111 %, provedeno 20 kontrol (z toho 18 MDS a 2VDS).** Provozovatelé využívají pro provoz DS prostory pobytových místností, u kterých se prováděly změny užití k tomuto účelu. Stravování v DS je poskytováno ve zkolaudovaných a ohlášených prostorách stravovacích služeb a je zajišťováno ve většině případů dovozem od poskytovatele stravovacích služeb (nejčastěji od školní jídelny). Dětské skupiny mají k dispozici výdejny stravy a právě zde byly shledány četnější závady. Obědy se dovážejí a přesnídávky a svačinky se připravují ve výdejnách ze surovin nakoupených v běžné obchodní síti. Závady se nejčastěji týkaly absence školení osob činných ve stravovacích službách a chybějící záznamy ve sledování výdejných teplot, dále byly zjištěny závady v provozní hygieně, osobní hygieně, ve skladování potravin, byl i případ, kdy byly nalezeny potraviny s prošlým datem použitelnosti. Zjištěné závady drobného charakteru byly odstraněny ihned na místě (dobrovolná likvidace prošlých potravin) nebo sjednaného termínu nápravy (doplnění alergenů do jídelníčku a domluva termínu školení pracovníka zajišťujícího stravu pro děti a apod.). Sankce byly uděleny ve dvou provozovnách za závažnější závady ve stravovacím provozu. Provozovny dětských skupin jsou ve většině případech vybavena plastovými lehátky s vysokými matracemi nebo pevnými čalouněnými lehátky, které poskytují pevnou oporu zad. V jednom zařízení odpočívaly děti pouze na velmi nízkých (cca 2 cm) molitanových matracích (tato závada je v řešení). Prostor pro ukládání lehátek a lůžkovin umožňuje jejich řádné provětrání a oddělené uložení lůžkovin pro každé dítě. Lehátka i lůžkoviny jsou řádně označeny. Výměna lůžkovin se provádí 1x za 3 týdny, nebo dle potřeby. Praní ručníků většinou zajišťují provozovatelé DS, ale jsou i případy, kdy praní provádějí sami rodiče. Do DS jsou přijímány pouze děti, které se podrobily pravidelnému očkování dle kalendáře. Nejčastější závada v provozu této péče se týkala osobní hygieny dětí (na hygienických zařízeních pro děti se látkové ručníky vzájemně dotýkaly). Uvedené závady drobného charakteru byly odstraněny ihned na místě kontroly nebo do sjednaného termínu nápravy. Tuto oblast budeme nadále sledovat v rámci SZD i v příštím roce.

Poslední prioritní oblastí výkonu SZD bylo provedení kontrol provozních podmínek v lesních mateřských školách (dále jen „LMŠ“), a to včetně způsobu zajištění stravování. Rozsah provedení daného úkolu byl stanoven KHSPK dle místních podmínek na 2 kontroly za rok 2019. **Plnění bylo u této priority 200 %, provedeny 4 kontroly** z toho 1 kontrola následná z důvodu zjištěných nedostatků ve stravování ve výdejně LMŠ v okrese Plzeň – město (nedostatečná osobní, provozní hygiena, prošlost výrobků). Jednalo se o výdejnu ve stavbě zapsanou ve školském rejstříku. Následnou kontrolou již tyto závady nebyly shledány. V jednom případě bylo postoupeno ČŠI zjištění nedostatků ve věci stravování dětí v LMŠ v okrese Plzeň – sever (nevyhovující stravovací podmínky, chybějící záznamy při sledování teplot při výdeji, dohody o domácím stravování, neplnění výživových požadavků a náležitosti spotřební koše dle požadavku stravovací vyhlášky, stravování nebylo poskytováno v souladu s platným stanoviskem Ministerstva zdravotnictví ČR č. j.: 36503/2017 apod. V rámci šetření byly prověřovány také podmínky plnění zákona o ochraně veřejného zdraví v souvislosti s ust. § 9 vyhl. č. 410/2005 Sb., v platném znění. Dle výše uvedené právní legislativy byly v obou LMŠ zjištěny pouze drobné nedostatky, které byly na místě kontroly ihned odstraněny. V Plzni město přibyla od září 2019 další LMŠ zapsaná v rejstříku škol. Tuto oblast budeme nadále sledovat v rámci SZD i v příštím roce.

Krajské prioritní oblasti SZD

Pro rok 2019 byly stanoveny 3 krajské priority a zároveň regionální akce, jedná se o tyto:

1. Krajská priorita/regionální akce – KHSPK prováděla kontrolní činnost ve školských zařízeních (mateřských školách), kde se laboratorně zjišťoval, zda obsah NaCl ve standartní porci oběda pro dítě ve věku od 3 - 6 let odpovídá doporučené dávce pro dítě ve věku od 3 – 6 let a zda jsou dodržovány povinnosti provozovatelů stravovacích služeb podle ustanovení § 24 odst. 1 písm. c) zákon č. 258/2000 Sb. Tuto oblast KHSPK systematicky sleduje od roku 2013. **Plnění bylo u této priority 100%.** Vzorky obědů byly odebírány na jaře a na podzim v roce 2019. **V 50 školních jídelnách mateřských škol (dále jen „MŠ“) bylo celkem odebráno 50 vzorků.** Výsledky uvedené v tab. č. 4 byly porovnávány s doporučenou dávkou soli, která činí 1,2 g/oběd. Z 50 obědů nevyhovělo 39 a 11 vyhovělo (78% nevyhovujících obědů v MŠ). V porovnání s výsledky obědů ZŠ v loňském roce se doporučená DD soli 1,2g/porci v MŠ více plní, než doporučená DD pro žáka 1. stupně (94% nevyhovujících odběrů) v základních školách. Výsledky rozborů v tomto roce prokázaly, že u 22% (11 školních jídelen MŠ) se obsah soli v obědech pohybuje v procentuálním plnění doporučené DD soli 1,2 g v jednom celém pokrmu do 100% a od 101 - 200% - 10 ŠJ (20%). Nejvíce početnou skupinu (50%) tvořily školní jídelny (25), u kterých se obsah soli v pokrmu pohyboval v rozmezí od 201% - 300% plnění doporučené DD. Z níže prezentovaných výsledků vidíme, že stále jsou tu i jídelny, u kterých došlo k překročení hranici 300% i 400% plnění doporučené DD. V MŠ jsme měli i případy, kdy se dostalo plnění doporučené DD i na 46% a 49%. Z toho tedy lze dovodit, že zaměstnanci jídelen v okrese Rokycany o plánovaném odběru věděli a neosolili pokrm vůbec. V těchto jídelnách bude příští rok proveden další odběr z důvodu ověření správnosti velmi nízkých hodnot výsledků odběrů. Sledování obsahu NaCl ve školním stravování se ukazuje jako velmi dobrý argument při ovlivňování ozdravení školního stravování. Bylo zjištěno, že MŠ používají při přípravě stravy převážně čerstvé a zmrazené potraviny (s ohledem na roční období). Dehydratované instantní směsi, dochucovadla a polotovary se v předmětných školních jídelnách při MŠ nepoužívají. Stravování dětí musí být také podpořeno nejen školní jídelnou, pedagogy, ale i rodiči, protože jak víme, dítě napodobuje stravovací chování svých nejbližších. Z uvedených skutečností vyplývá, 78% školních jídelen v MŠ překročily doporučenou DD soli ve standartní porci oběda pro dítě ve věku od 3 - 6 let, je patrné, že touto problematikou je nutno se stále zabývat a sledovat ji a nadále provádět odběry a edukační činnost vedoucí k postupnému snižování obsahu soli v pokrmech v jídelnách MŠ. Tato oblast se bude v roce 2020 sledovat v závislosti na tom, zda bude vyhlášen hlavní úkol HHČR, který bude do této problematiky spadat. Pro úplnost uvádíme, že množství soli v pokrmech školního stravování sleduje KHSPK již od roku 2013.

Tabulka č . 4 Výsledky: NaCl - 2019 Plzeňský kraj/odběry 50 obědů v MŠ (vztaženo na doporučenou DD soli 1,2g/porce oběda určenou pro dítě od 3 – 6 let)

1.skupina (do 100%)	2.skupina (101- 200%)	3.skupina (201-300%)	4.skupina (301- 400%)	5.skupina (401 a více %)
11	10	25	3	1
22%	20%	50%	6%	2%

2. Krajská priorita/regionální akce - KHSPK zvolila provádět kontrolní činnost odběry/stěry a mikrobiologické vyšetření vzorků před zahájením pracovní činnosti (pracovního výkonu) ve školských zařízeních - ŠJ. Plán na tomto úseku byl splněn na 124%. Bylo provedeno 62 kontrol (plánovaný počet 50 kontrol). Cílem bylo prokázat plnění správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách U vzorků byl zjišťován celkový počet mikroorganismů a přítomnost koliformních bakterií. Výsledky 689 stěrů jednoznačně prokázaly, že 15% stěrů nevyhovělo. Oproti minulému roku došlo ke zhoršení (v roce 2018 bylo 9% nevyhovujících stěrů). Z výsledků je patrné, že tuto prioritu je třeba dále sledovat. Pravidelnost kontrol a provádění odběrů pracovníky školních jídelen přinutí dodržovat osobní a provozní hygienu a tím zajistí bezpečnost při přípravě pokrmů pro děti). I v tomto roce bylo uděleno více sankcí v blokovém řízení oproti minulému roku. U případů nevyhovujících odběrů, provozovatelé přijali dobrovolná opatření tím, že provedli důkladné omytí všech kuchyňských pomůcek a pracovních ploch v kuchyni a výdejně a k čištění zakoupily jiné dezinfekční prostředky, aby se zabránilo vzniku rezistence mikrobů na často používané chemické látky. V některých případech se také prováděly opakované stěry po provedené dobrovolné sanitaci kuchyně. Tento úkol bude pokračovat jako krajská priorita ve stejném rozsahu jako v roce 2019 i v roce 2020.
3. Krajská priorita/regionální akce – KHSPK zvolila jako poslední prioritu prověřit větrání tříd v mateřských tak i v základních školách. Cílem regionálního úkolu bylo zmonitorovat stav kvality vnitřního prostředí ve třídách základních a mateřských škol, kde byla změřena okamžitá koncentrace CO₂, teplota a relativní vlhkost vzduchu. Předmětem sledování bylo také zjistit zda v těchto zařízeních došlo k revitalizaci, k zateplení bez výměny oken, nebo k výměně oken bez zateplení. Cílem úkolu bylo tedy také zjistit, zda uvedené specifikované typy školních budov mohou mít vliv na koncentraci CO₂. Kontrolním ukazatelem bylo množství koncentrace CO₂, která byla změřena „Měřič CO₂“ - CDL 210. Měření bylo orientační a provádělo se v topné sezóně – leden, únor, březen, říjen listopad 2019 v 10 zařízeních školních zařízeních (5 MŠ – 2 třídy, 5 ZŠ – 5 tříd). Jako ukazatel kvality vnitřního prostředí byla přípustná koncentrace CO₂ ve vnitřním vzduchu, která nesměla překročit hodnotu 1 500 ppm. **Plnění bylo u této priority 100%. Celkem bylo prověřeno v Plzeňském kraji 125 tříd v ZŠ a 50 tříd v MŠ.** Na základě výsledků lze konstatovat, že skoro ve většině měřených učeben v ZŠ při vstupu a pobytu v nich nebyla dodržena požadovaná maximální hodnota CO₂ 1 500 ppm. Postupně po dobu měření (10 minut) hodnoty stoupaly ve většině tříd, kde pokračoval efekt ventilace oken. V některých případech i po provedeném vyvětrání se hodnoty nevrátily pod 1 500 ppm, neboť koncentrace před vyvětráním pohybovaly i přes 3 400 ppm. Jednalo se především o kmenové učebny, kde bylo provedené nedostatečné vyvětrání nedostatečné větrání v prvních dvou hodinách a o velké přestávce. V malém procentu škol byl problém s požadovanou relativní vlhkostí a nízkou teplotou vzduchu. Je známo, že v současné době je problematika nedostatečného větrání ve školských zařízeních často diskutována. Právě zateplené budovy s vyměněnými okny mají zvýšené nároky na větrání budov, neboť zateplením se snižuje přirozená infiltrace vzduchu netěsnostmi, což se potvrdilo i při plnění tohoto úkolu. Naproti tomu ve třídách MŠ nebyla ve většině případech výše zmiňovaná koncentrace překročena. Ředitelé byli seznámeni s výsledky měření a bylo s nimi projednáno doporučení spočívající především v krátkém intenzivním a častém větrání, které povede ke zlepšení mikroklimatických podmínek v učebnách. Většina ředitelů se samotného měření zúčastnila a na tato doporučení slyšela. Tuto oblast budeme nadále sledovat v rámci státního zdravotního dozoru.

Pokyny hlavního hygienika (celorepubliková akce)

Studie aktualizace standartu nutriční adekvátnosti školních obědů ve vybraných provozovných školního stravování ve školním roce 2017/2018 – souhrnné výsledky publikované v roce 2019. Výsledky studie aktualizace standartu nutriční adekvátnosti školních obědů realizovaná ve školním roce 2017/2018, která pracovala s výběrem „nejlepších“ ŠJ, neprokázaly výrazné rozdíly v porovnání s výsledky Studie obsahu nutričních složek v pokrmech ze školního stravování z let 2015/2016, která pracovala se ŠJ náhodně vybranými. V obou případech existují určité odchylky od žádoucí shody s legislativně pevně definovanou hodnotou doporučených dávek (tzn. 35 % energie a živin/oběd). Jedním z důvodů nižší nabídky energie v obědech mohla být malá velikost porcí. Standardní velikost porce se lišila podle pokrmu. Situaci by zlepšilo uvádění velikosti porce do jídelníčku, jak to bude požadovat připravovaná vyhláška podle zákona č. 110/1997 Sb. Hodnota v jídelníčku sice neznámá hodnotu na talíři, ale přispěje k lepší orientaci všech. Umožní také relativně jednoduchou kontrolu. Obědy obsahují poměrně málo tuku. Zejména tuky s polynenasycenými mastnými kyselinami, které jsou především v rostlinných olejích, jsou nedostatečně zastoupeny. Je potřeba zvýšení podílu rostlinných olejů v konečném pokrmu. Vyhláška č. 107/2005 Sb. doporučuje poměr rostlinných a živočišných tuků přibližně 1:1. Podle dostupných dat ale jídelny používají poměr 2:1 (model spotřebních košů) a stejně to nestačí. Bylo by vhodné, aby byl při přípravě pokrmů více využíván například řepkový olej, který má vhodnější poměr těchto MK. Dále bylo zjištěno, že pokrmy v ČR obsahují příliš vysoké množství soli. Obvykle více než dvojnásobek. Platí to v průměru i pro pokrmy školních jídelen. Ve studii se ale objevily i jídelny, které dokážou připravit obědy s daleko nižším obsahem soli. Množství vápníku ve školních obědech zřídka kdy dosahuje podílu 35 % doporučení definovaného vyhláškou č. 107/2005 Sb. Obsah železa byl zastoupen ve školních obědech v porovnání s novějším doporučením (EFSA 2015) ve velmi malém množství. Pouze 1 ŠJ se tomuto doporučení přibližovala. Bylo by žádoucí do školního stravování zařazovat více vhodných zdrojů železa (hovězí maso, játra). Při hodnocení školních obědů nelze zanedbávat ani přítomné kontaminující látky. Bylo zjištěno, že obědy v řadě případů přesáhly doporučení pro 35% podíl olova a kadmia. Tato situace vyžaduje pečlivé studium potravin, které se běžně nekontrolují, ale představují viditelný podíl v pokrmech. Souvisí to zřejmě i se zařazováním nových „zdravých“ komodit, o nichž není z hlediska kontaminace mnoho známo. Bylo by vhodné analyticky zmapovat možné potravinové zdroje a navrhnout strategii omezení expozice. Závěrem lze konstatovat, že výsledky studie 2017/2018 potvrzují výsledky studie 2015/2016. Nelze říci, že by se obědy z „nejlepších“ ŠJ výrazně nutričně lišily v porovnání s obědy z náhodně vybraných ŠJ. Plnění SK a nutričního doporučení nemusí automaticky zajistit ideální plnění nutričních doporučení (plnění SK a ND spolu nekoreluje). Pro plnění doporučení by bylo vhodné upravit legislativní požadavky (vyhláška č. 107/2005 Sb.) tak, aby více korespondovaly s realitou zjištěnou v analýzách (např. úprava procentuálního plnění). Z hlediska modernizace hodnotících parametrů, kromě výše zmíněných, by bylo vhodné zařadit i softwarový výpočet nutričních hodnot, který by pomohl přesněji kontrolovat plnění doporučení v rámci plánování jídelníčků.

Zotavovací akce pro děti

V roce 2019 byla dle metodiky sestavování kontrolních plánů na tento rok naplánována kontrolní činnost v oblasti zotavovacích akcí v počtu 113 kontrol. V letošní sezóně se v Plzeňském kraji rekreovalo celkem 20 430 dětí (loni 19379) na 215 zotavovacích akcí (loni

205), které probíhaly ve 294 (loni 278). Ohlášených JPA bylo 24 (loni 27) a rekreovalo se tam 933 dětí (loni 1158) ve 44 bázích (loni 49). **Plán na tomto úseku byl splněn na 122% (bylo prokontrolováno 58% ohlášených akcí).** Pracovníci odboru hygieny dětí a mladistvých KHSPK provedli na dětských táborech v tomto roce celkem 138 kontrol (z toho 124 kontrol na ZA a 11 kontrol na JPA a 3 kontroly ve stravovací službě (kontroly dle potravinového práva). V letošní sezóně byly zjištěny závady na dětských táborech, které se vztahovaly k nesplnění ohlašovací povinnosti (pozdní hlášení), k nevyhovujícím podmínkám pro osobní hygienu dětí, k nedostatečné osobní hygieně personálu ve stravovacím úseku, ke zdravotnímu nezabezpečení akce a k chybějícím záznamům ve zdravotnické dokumentaci dětí. U výše zjištěných závad byla provozovateli ZA a JPA neprodleně sjednána náprava a ve dvanácti případech byla udělena sankce. Dále byly šetřeny celkem 4 podněty (z toho 2 oprávněné na ZA a 1 částečně oprávněný na JPA a 1 neoprávněný), které se týkaly nedostatečného zabezpečení základní péče o zdraví všech účastníků ZA, nedostatek záchodů na ZA, nedostatečných hygienických podmínek dětí na JPA.

V tomto období byly KHSPK nahlášeny 2 hromadné výskyty onemocnění na ZA (okres Klatovy a okres Plzeň – sever), při kterých měli účastníci gastrointestinální potíže (opakované zvracení, průjem, bolesti břicha, teplota). Při 1. epidemii (okres Plzeň – sever, onemocnělo 39 osob) nebylo vehikulum nákazy jednoznačně identifikováno. Vzhledem k rychlému rozpuštění ZA nebylo možné retrospektivně zjistit riziko onemocnění v souvislosti s konzumovanými potravinami. Infekční klinika v Plzni uzavřela tento případ jako virózu. Na základě laboratorních výsledků rozborů vody a provedených stěrů z prostředí KHSPK dále prokázala, že pořádající osoba nezajistila zásobování zotavovací akce nezávadnou pitnou vodou a oddělení pracovní ploch a jejich důkladné očištění tak, aby se vyloučilo riziko kontaminace potravin ve všech stupních výroby, zpracování a distribuce. Za toto porušení byla udělena sankce. Při 2. epidemii (okres Klatovy, onemocnělo 80 osob) byl ze strany KHS vydán zákaz konání akce a byla nařízena ohnisková dezinfekce celého areálu. Po provedených rozbořech vody byl mimo výše uvedené dále KHSPK vydán zákaz používání závadné pitné vody z individuálního zdroje na základě nevyhovujících mikrobiologických ukazatelů. Za nedostatečné zabezpečení základní péče o zdraví všech účastníků ZA a za nezajištění zásobování zotavovací akce nezávadnou pitnou vodou, byla udělena pořádající osobě sankce. Vehikulum nákazy v tomto případě nebylo také jednoznačně identifikováno. Mohlo se jednat o souhru více faktorů. Přestože agens nebylo jednoznačně určeno, byl pravděpodobným původcem mikroorganismus šířený prostřednictvím vody, která byla bez jakéhokoliv omezení používána v prvních dnech konání akce. Kromě drobných úrazů a běžného nachlazení se na ZA staly 4 vážné úrazy – vdechnutí cizího předmětu, sečná rána, fraktury končetin – děti jsou bez zdravotních následků, zůstávaly po většinu na táborech. Tyto úrazy nebyly KHS hlášeny, byly zjištěny při provádění státních zdravotních dozorů. Aktivita klíšťat byla celkově nízká. Důsledně bylo sledováno ošetření dětí a zajištění dostatečné informovanosti rodičů po ukončení ZA nebo JPA o této skutečnosti. V některých oblastech byl větší výskyt bodavého hmyzu (vos). Nepříznivé klimatické vlivy - ZA a JPA v kraji nebyly dotčeny.

Spolupráce s médii

2 články - Deník právo na téma „Kontroly tábory“, iDNES na téma „Letní tábory“.

Odběr vzorků potravin a stěry z prostředí na ZA - odebrána potravina – čerstvá vejce (5 ks) výše specifikovaná na obsah salmonel včetně jejich typizace. Patogen nebyl prokázán. Odběr 11 vzorků z prostředí v rámci epidemie na ZA v okrese Plzeň - sever, u 3 stěrů z prostředí přítomnost koliformních bakterií a u 1 vzorku byla zjištěna nevyhovující čistota.

Odběr vzorků pitné vody:

V souvislosti se zajištěním zásobování pitnou vodou bylo provedeno 7 rozborů pitné vody z individuálních zdrojů (studny). Z toho počtu+ nevyhovělo 5 vzorků na mikrobiologické ukazatele - přítomnost koliformních bakterií, intestinálních enterokoků, Escherichia coli a na chemické ukazatele - vyšší hodnoty manganu. Závady pitné vody byly odstraněny neprodleně dobrovolným opatřením (opakovaná chlorace pitné vody), převařením nebo cisternou. V jednom případě byl vydán okamžitý zákaz používání zdravotně závadné vody (případ LDT v okrese Klatovy), který byl zrušen po dodání vyhovujících rozborů.

Odběr vzorků

V roce 2019 bylo odebráno v rámci SZD 869 vzorků. Z toho bylo 50 směsných vzorků na stanovení NaCl ve standardní porci dítěte předškolního věku (3 – 6 let), potravina – 20 ks vajec, 755 vzorků stěrů z prostředí (689 stěry – krajský úkol, 66 dalších stěrů – ZA, OSD), 30 vzorků písku, a 2 vzorky měření chemických škodlivin (10 ukazatelů), 12 vzorků na odběr vody – ověření kvality. Z celkového počtu vzorků bylo 161 vzorků nevyhovujících (19%). Nevyhovující vzorky – po stránce ukazatelů mikrobiologických (115 stěry z prostředí a 7 vzorků vody), 39 vzorků - jednalo se o směsný vzorek standardní porce oběda pro školkové dítě s vyšším obsahem soli. Nevyhovující mikrobiologické výsledky u vzorků byly dány překročením limitů mikrobiologických ukazatelů (celkový počet mikroorganismů, koliformní bakterie, enterokoky, escherichia coli. Výsledky byly s odpovědnými osobami protokolárně projednány, přičemž byl kladen důraz na bezodkladné zjednání nápravy ve smyslu uplatnění zásad správné výrobní a hygienické praxe. V jednom případě KHSPK pozn.) *Dále v rámci regionálního úkolu KHSPK pro tento rok bylo ještě orientačně měřeno CO2 v 125 třídách ZŠ a 50 třídách MŠ, tyto data nejsou evidovány v registru HDM.*

Podněty (vyjma ZA)

V roce 2019 bylo řešeno celkem 19 podnětů (loni 34 podnětů), 19 podnětů bylo vyhodnoceno jako příslušných do kompetence hygienické služby. Z tohoto počtu bylo 6 podnětů hodnoceno jako oprávněné, 2 částečně neoprávněné a 11 neoprávněných.

Ve věci šetření podnětů příslušných KHSPK bylo provedeno celkem 19 kontrol. Předmětem podnětů byly zejména údajné závady v osobní a provozní hygieně osob činných ve stravovacích zařízeních pro děti a mladistvé, kvalita a smyslové závady pokrmů, opakovaný výskyt vši, výskyt štěnic v DM a ve ŠvP, zvýšená prašnost a hluk při stavebních úpravách v ZŠ, přítomnost chemického zápachu – případ ZŠ okres Domažlice, vyrážka po plavání, kouření omamných látek na DM, kouření ve ŠJ a plesnivě potraviny, nevyhovující schodiště, lišty v MŠ okres Domažlice, zápach v budově ZŠ v okrese Domažlice apod. O výsledcích šetření byly osoby podávající podnět písemně informovány e-mailem, pokud se nejednalo o případy, kdy nebyla uvedena kontaktní adresa.

RASFF

V tomto sledovaném období nebylo v rámci systému RASFF provedeno žádné šetření.

Šetření podezření na onemocnění z potravin (vyjma ZA)

Šetření v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění bylo provedeno ve 2 provozovnách. První případ se šetřil ve věci výskytu bakteriálního onemocnění Campylobacter v mateřské škole v okrese Plzeň – město. Kontrolou byly prokázány nedostatky ve skladování potravin a v provozní hygieně. Přímá souvislost mezi zjištěnými nedostatky a onemocněním nebyla jednoznačně prokázána. Vedení školy přijalo dobrovolná opatření ke sjednání nápravy zjištěných nedostatků a na místě byla uložena sankce příkazovým blokem. Onemocnění se dál nešířilo. Druhý případ se týkal výskytu salmonelózy u 1 dítěte v zařízení v okrese Klatovy, kdy bylo společně šetřeno s protiepidemickým odborem, byly odebrány vzorky stěrů z prostředí ve stravovací části a podezřelá potravina

(10 ks vajec) na přítomnost patogenů ve skořápce a vaječném obsahu. Onemocnění se dál nešířilo, šlo o rodinný výskyt. Výsledky stěrů byly vyhovující a přítomnost bakterie salmonel v potravine nebyla laboratorně prokázána.

Spolupráce s ostatními orgány, dalšími institucemi státní správy

KHS PK odbor HDM spolupracuje průběžně ve věcech stravování se ČŠI a stavebními úřady ve věci stavebních řízení ve smyslu § 77 zákona č. 258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Dále odbor spolupracoval s Krajským úřadem a s jeho metodickým vedením školního stravování (odborné informace na celookresních poradách školních jídelen). V roce 2019 odbor HDM neřešil žádnou kontrolní činnost ve spolupráci se SZPI. Od roku 2017 byla navázána spolupráce s Krajským živnostenským úřadem, Škoupova 18, v Plzni ve věci kontrolní činnosti v provozovnách živnosti – obor činnosti – Péče o dítě do tří let věku v denním režimu (dále jen „Ž3“), poskytuje začátkem nového roku KHSPK aktuální seznam subjektů provozujících tuto vázanou živnost. Kontroly byly zaměřené na plnění povinností vyplývajících z ustanovení § 7 odst. 1 ze zákona č. 258/2000 Sb., v platném znění a potravinového práva. V této oblasti dozoru došlo k značnému snížení jejich provozu (zrušením nebo přetransformováním na DS). I přesto jsme se v jednom případě setkali se závažnými okolnostmi ve věci neodborné způsobilosti zaměstnanců, které se fakticky starali o děti (Ž3 Plzeň město). Tato zjištění byla neprodleně postoupena k prošetření živnostenskému odboru v Plzni. Mimo výše uvedené byl v této Ž3 za závady ve stravování dětí také udělen provozovateli na místě kontroly sankční postih. V roce 2020 budeme pokračovat v této kontrolní činnosti z uvedených důvodů.

Analýza opatření a finančních sankcí

V roce 2019 bylo uděleno odborem HDM celkem 74 sankcí. Nejčastějšími závadami zjištěnými při SZD byly nesprávné skladovací podmínky potravin, nesprávné technologické postupy při manipulaci s potravinami a pokrmy, závady v osobní a provozní hygieně zaměstnanců. Na LDR byly sankce uloženy za nevhodné skladovací podmínky potravin a za nevyhovující hygienické podmínky na JPA. Jednalo se o příkaz od stolu, kdy paní provozovatelka nevyužila opravného prostředku.

Opatření: V tomto roce odbor HDM vydal celkem 1 zrušení uzavření provozovny na základě vyhovujících rozborů vody: LDT v okrese Klatovy – 80 dětí mělo zdravotní potíže doprovázející opakované zvracení, průjem, bolesti břicha, tábor uzavřen od 1. 8. 2019 po celou dobu konání zotavovací akce. Tato mimořádná událost byla oznámena MZČR. Odbor HDM mimo výše uvedené vydal zákaz konání akce ústním rozhodnutím. Ostatní úkony jako vydání zákazu konání akce následným rozhodnutím včetně nařízení ohniskové dezinfekce celého areálu, vydání zákazu používání závadné pitné vody z individuálního zdroje na základě nevyhovujících mikrobiologických ukazatelů učinil protiepidemický odbor KHSPK.

Vzdělávací aktivity pro pracovníky ŠJ

V 1. pololetí roku 2019 pracovníce odboru hygieny dětí a mladistvých KHSPK ve spolupráci se společností Asociací školních jídelen ČR, z.s. Husova 523, 370 21 České Budějovice v rámci projektu „Krajská centra sdílení dobré praxe“ provedly v měsíci únoru a dubnu 2019 v Plzeňském kraji školení pro zaměstnance ŠJ (seznamování s výsledky krajských priorit loňského roku a seznámení priorit pro daný rok, školení v oblasti zdravé školní jídelny, seznámení s novou legislativou, zopakování zásad správné hygienické praxe ve stravovacím provozu atd.) Celkem bylo **proškoleny 459 pracovníků školních jídelen (v loni 455 a předloni 440)**. **Stále dochází k mírnému nárůstu, což je pozitivní.**

Konkrétní čísla dle okresů jsou uvedeny v následující tabulce.

Datum	Lokalita	Účastníci
04.02.2019	Rokycany	42
06.02.2019	Klatovy	144
11.02.2019	Domažlice	83
13.02.2019	Tachov	50
25.02.2019	Plzeň I.	81
18.04.2019	Plzeň II.	59
Celkem		459

Zdravá školní jídelna

Do projektu „Zdravá školní jídelna“ je zapojeno v Plzeňském kraji 14 školních jídelen a z toho získalo certifikát celkem 6 školních jídelen. Jsou to: 14. ZŠ Plzeň, Zábělská 25, 312 00 Plzeň, ZŠ a MŠ pro sluchově postižené Plzeň, Mohylová 90, 312 09 Plzeň, 15. ZŠ, Terezie Brzkové 33 - 35, Plzeň, ZŠ a MŠ Holoubkov, Holoubkov, 14, 338 01 Holoubkov, ŠJ Hálkova, Hálkova 134, Klatovy, ŠJ ZŠ Tolstého Klatovy, Základní škola Klatovy, Tolstého 765, Klatovy, ŠJ Žižkova, Žižkova 360, 33901 Klatovy, ŠJ a ZŠ T. G. Masaryka, Sušice. Některé pracovníce odboru hygieny dětí a mladistvých KHSPK se také podílejí na lektorské činnosti v rámci tohoto projektu a zároveň poskytují pracovníkům školních jídelen informace k získání certifikátu „Zdravá školní jídelna“.

V Plzni dne 7. 1. 2020, Zpracovala: Ing. Petra Langová