

# Výroční zpráva o činnosti odboru hygieny dětí a mladistvých KHS Plzeňského kraje za rok 2017

Aktualizováno: 5. 3. 2018 6:47 | [Vytisknout](#) | Zobrazení: 2621

## Výroční zpráva o činnosti odboru hygieny dětí a mladistvých KHS Plzeňského kraje za rok 2017

### 1. 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

### 1. 2.Preventivní dozor

Pracovnice odboru hygieny dětí a mladistvých KHS Plzeňského kraje se sídlem v Plzni (dále jen „KHSPK“) **vydaly v roce 2017 k projektovým dokumentacím 279 stanovisek včetně 2 výzev k doplnění PD a provedly dalších 45 úkonů mimo stavební řízení**. Tyto počty jsou podrobně zdokumentované dle níže uvedené tabulky č. 2.

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

Evidované výkony	Počet souhlas	Počet nesouhlas
Stanoviska k projektové dokumentaci	104	0
Stanoviska k užívání stavby (kolaudace)	53	0
Změna v užívání stavby	13	0
Dílčí vyjádření k PD pro jiná oddělení KHS	5	0
Vyjádření včetně jiných úkonů registrace dětských skupin	93	
Sociální právní ochrana dětí a DS	11	
<b>Celkem v oboru HDM</b>	<b>279</b>	<b>0</b>

**Tabulka č. 2 Stanoviska a rozhodnutí**

Evidované výkony	Počet souhlas	Počet nesouhlas
Stanoviska dle z.č. 561/2004 Sb.	29	0
Rozhodnutí (provozní řády)	7	0
Rozhodnutí (zrušení zákazu pitné vody)	1	0
Nařízení sanitace provozovny	2	0
Výzva k doplnění PD (usnesením)	2	0
Uzavření provozovny (ZA, Ž3)	2	
Podnět předaný usnesením	1	0
Likvidace potravin	1	
Napomenutí (§45 z.č.250/2016)	2	
<b>Celkem v oboru HDM</b>	<b>47</b>	<b>0</b>

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

Dále bylo poskytnuto v tomto období **266 konzultací** společně s vyjádřeními žádostí ve školských zařízeních například posouzení prostor z hlediska hygienických požadavků, školního stravování (Dětské skupiny), posouzení pobytu dvouletých dětí v MŠ, osvětlení, navýšení kapacity, mateřské mléko 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 přístavbu klubovny, výtahu, dětské hřiště) a pro HP (vnitřní dětské hřiště v ZOO v Plzni).

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.

### 1. Vyhodnocení kontrolních plánů

Pro rok 2017 byl v oboru hygieny dětí a mladistvých dle počtu zaměstnanců a předepsaného výkonu kontrol na jednoho zaměstnance stanoven rozsah (počet) kontrol 500. Tento kontrolní plán byl splněn na 169%. Celkový počet provedených kontrol za rok 2017 je **847**. 583 kontrol bylo provedeno v rámci plánovaného výkonu státního zdravotního dozoru. Dále bylo uskutečněno 1 šetření v rámci systému RASFF. V rámci celostátních priorit provedeno 78 kontrol a v rámci krajských priorit 184 kontrol. Mimo výše uvedené byl na ZA řešen 1 x hromadný výskyt infekčního onemocnění (pravděpodobně noroviroza).

## Státní zdravotní dozor

### Celostátní priority oblasti SZD

Jako celostátní prioritní oblast výkonu státního zdravotního dozoru (dále jen „SZD“) sledovala KHSPK nutriční kvalitu a pestrost stravy (hodnocení jídelníčků za měsíc) podávané ve vybraných provozovných 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 113 %, provedeno 51 kontrol. Z šetření vyplynulo, že většina školních jídelen se snaží při sestavování jídelníčků dodržovat doporučenou pestrost a nutriční vyváženost. V některých případech se setkáváme s ojedinělým zařazováním bezmasých pokrmů, zeleninových polévek do jídelníčků. Objevuje se i nadbytek vepřového masa. Podávání čerstvé i tepelně upravované zeleniny a ovoce se rovněž v některých zařízeních neplní. Výsledky prokázaly, že u celodenního stravování (MŠ) bylo posouzeno celkem 34 jídelníčků (z toho hodnoceno - 29% výborný jídelníček, 56 % velmi dobrý jídelníček, 15% dobrý jídelníček). V provozovných základních škol bylo posouzeno 17 jídelníčků ( z toho 17x varianta č. 1, 6x varianta č.2). Po zhodnocení obou chodů - 30% výborný jídelníček, 62% velmi dobrý jídelníček, 4% dobrý jídelníček a 4% jídelníček s nízkou úrovní. Výsledky kontrol jídelníčků jsou podrobně zdokumentovány níže v následující tabulce:

**Tabulka č. 3 Výsledky kontrol jídelníčků za PK**

Jídelníček	výborný	velmi dobrý	dobrý	nízká úroveň	nevyhovující
<b>Plzeňský kraj 51</b>					
celodenní stravování	<b>10</b>	<b>19</b>	<b>5</b>		
ZŠ I chod	<b>4</b>	<b>11</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
ZŠ II chod	3	3			
ZŠ III chod					

Druhou celostátní prioritní oblastí výkonu SZD bylo provedení kontrol zajištění podmínek pro osobní hygienu žáků na hygienických zařízeních ZŠ. Frekvence sledování byla stanovena 5 kontrol na ÚP za rok. Plnění bylo u této priority 108 %, provedeno 27 kontrol. Z výsledků šetření vyplynulo, že ne ve všech

základních školách byly dodrženy podmínky pro provádění osobní hygieny žáků v souladu s požadavky § 7 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb. a přílohy

č.1 bod 8 vyhlášky č. 410/2005 Sb. Při kontrolách bylo zjištěno celkem 8 závad (30%). Ve 2 případech nebylo vybaveno hygienické zařízení na I. a II. stupni přívodem teplé vody. Dále 2 závady se vztahovaly k umístění krytého náslapného koše na WC u dívek (chyběl na I. i II. stupni). Osoušení rukou bylo ve většině případů zajištěno jednorázovými papírovými ručníky a některá sociální zařízení byla vybavena osoušeči rukou. Pouze v 1 případě na I. stupni nebylo pro děti osoušení rukou zajištěno vůbec. Umyvadla byla kromě 1 případu vybavena dostatkem mýdel naplněných v dávkovačích umístěných na stěně nebo v plastovém obalu s jednorázovým dávkovačem. Další 2 závady byly zjištěny v umývárkách u tělocvičen (kapacitně nevyhovující zázemí pro žáky I. a II. stupně a ve druhém případě nebylo žádné zázemí vůbec (pouze 1 sprcha v kabinetu učitele). Toaletní papír byl k dispozici v dostatečném množství ve všech základních školách a byl umístěn v centrálním dávkovači. Stěny hygienických zařízení byly opatřeny ve větší míře keramickými obklady, omyvatelným nátěrem, které byly snadno omyvatelné a čistitelné. Uvedené závady drobného charakteru byly odstraněny na místě kontroly (doplnění papírových jednorázových ručníků a tekutého mýdla s dávkovačem). V případech, kde nebylo možné odstranit závadu ihned, byl sjednán termín nápravy (chybějící teplá voda u umyvadel, chybějící kryté náslapné koše na WC u dívek, chybějící sprchy v zázemí u tělocvičen). Nedostatky se postupně řeší. Sankce nebyla udělena ani v jednom případě. Tuto oblast budeme nadále sledovat v rámci SZD i v příštím roce. Výsledky kontrol celostátních priorit jsou podrobně zdokumentovány níže v následující tabulce:

**Tabulka č. 4 Plnění celostátních priorit v oblasti oboru HDM**

Celostátní prioritní oblasti výkonu SZD	Počet objektů	Četnost kontrol (v %)	Plánovaný počet kontrol	Počet provedených kontrol
<b>Stravovací služby</b>				
Kontrola doporučené pestrosti ve vybraných provozovnách školního stravování	414	min. 5 na 1 odb. zam.	45	51
<b>Školy – základní škola</b>				
Kontrola zajištění podmínek pro osobní hygienu žáků	246	min. 5 na ÚP	25	27
Celkem			70	78

### Krajské prioritní oblasti SZD

Pro rok 2017 byly stanoveny 4 krajské priority a zároveň regionální akce pro odbor hygieny dětí a mladistvých, jedná se o tyto:

1. Krajská prioritní/regionální akce - KHSPK zvolila provádět kontrolní činnost Plán na tomto úseku byl splněn na 104%. Bylo provedeno 52 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 669 stěrů jednoznačně prokázaly, že 14% stěrů nevyhovělo. Oproti

minulému roku došlo k mírnému zlepšení (v roce 2016 bylo 23% nevyhovujících stěrů). Z výsledků je patrné, že pravidelnost kontrol a provádění odběrů má prokazatelně pozitivní vliv na pracovníky školních jídelen (dodržování osobní a provozní hygieny a zajištění bezpečnosti potravin). I v tomto roce bylo uděleno méně 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. Tento úkol bude pokračovat jako krajská priorita ve stejném rozsahu jako v roce 2017 i v roce 2018.

1. Krajská priorita/regionální akce – KHSPK zvolila provádět kontrolní činnost v školských zařízeních - mateřských školách s cílem zda hračky splňují požadavky na bezpečnost a zda vyhovují požadavkům zákona č. 102/2001 Sb.,

o obecné bezpečnosti výrobků a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů. Regionální akce byla zaměřena na nebezpečné plastové hračky s měkkými částmi vyhlášené v roce 2016 Ministerstvem zdravotnictví České republiky s nevyhovujícím obsahem ftalátů.

Tento úkol byl zvolen z důvodu, že v evropském systému rychlého varování pro nepotravinářské výrobky RAPEX se systematicky a dlouhodobě objevují informace o plastových panenkách, obsahujících v měkkých částech ftaláty, které mají negativní zdravotní dopad. Nejvíce ohroženou skupinou jsou právě děti, které hračky podle duševních schopností olizují, kousají nebo žužljají a tím dochází za pomoci slin ke konzumaci ftalátů

a k jejich kumulaci v dětském organismu. Plán na tomto úseku byl splněn na 100% (provedeno 30 kontrol). Výsledky šetření této priority ukázaly, že se do mateřských škol nakupují bezpečné hračky od ověřených dodavatelů, kteří jsou schopni vysledovat původ hraček, výrobce nebo dovozce odpovědného za uvedení hračky na český trh. Vedení předškolního zařízení má k nakoupeným hračkám průvodní doklady (faktury, účtenky o nákupu zboží). Při kontrolách nebyly pracovníci odboru hygieny dětí a mladistvých zjištěny žádné nebezpečné hračky vyhlášené Ministerstvem zdravotnictví v roce 2016 ani hračky podezřelé z nebezpečnosti, které by byly předány odboru hygieny výživy a PBU KHSPK k dalšímu došetření. Vedení MŠ bylo při kontrolách upozorněno na možnost vyhledávání nebezpečných výrobků vyhlášených v rámci České republiky Ministerstvem zdravotnictví za pomoci web. adresy.

1. Krajská priorita/regionální akce – KHSPK prováděla kontrolní činnost ve školských zařízeních - ŠJ, kde se laboratorně zjišťovalo, zda obsah NaCl ve standardní porci oběda školního stravování žáka 1. st. ZŠ

1. Krajská priorita/regionální akce – jako poslední prioritu KHSPK v tomto roce preferovala prověřit dodržování skladovacích podmínek a teplotního řetězce u surovin, rozpracovaných pokrmů/polotovarů a hotových pokrmů, provést kontrolu zavedení postupů založených na zásadách HACCP v provozovnách poskytujících stravovací služby pro děti a mladistvé v souvislosti s plněním ustanovení nařízení ES č. 852/2004, o hygieně potravin. KHSPK tuto prioritu zvolila z důvodu, že při běžném dozoru se stále zjišťují nedostatky ve skladování potravin, která ovlivňují zdravotní nezávadnost a kvalitu potravin a pokrmů, což může vést ke vzniku řady alimentárních nákaz. V souvislosti s touto prioritou KHSPK zakoupila měřicí přístroj na sledování dodržování teplotního řetězce ve skladovacích prostorách potravinářského provozu - infračervený teploměr IRT – 350. Plán na tomto úseku byl splněn na 104%. Výsledky při měření kalibrovaným měřicím přístrojem infračerveným teploměrem IRT – 350 prokazují, že většina školních jídelen v Plzeňském kraji dodržuje teplotní řetězec skladovaných potravin dle stanovených teplot, které mají zavedené v systému HACCP. Odchytky mezi jednotlivými teploměry se pohybovaly ve vyhovujícím rozmezí teplotního řetězce při skladování. Z toho lze usuzovat, že monitorování skladovacích prostor ve školních jídelnách se důsledně dodržuje a je zajištěno vhodnými teploměry. Větší odchytky, v mezích tolerovaných teplot mezi našim teploměrem a teploměrem zařízení, byly zaznamenány hlavně u mrazicích zařízení. Mnohdy to mohla způsobit skutečnost, že teploměr zařízení nebyl v mrazicím zařízení vhodně uložen (na dně, nebo uprostřed). V jednom případě u mrazicího zařízení naměřena teplota - 24,5°C (doporučená mez je - 22°C). V době kontroly byla sjednána okamžitá náprava snížením výkonu mrazicího zařízení. V rámci SZD nebyly zjištěny žádné nefunkční teploměry a proto nebyla udělena žádná sankce. Dle sdělení pracovníků školních jídelen byl tento úkol také pro ně přínosem, neboť si touto metodou mohli zároveň ověřit funkčnost jejich nekalibrovaných měřicích zařízení (teploměrů). Výsledky kontrol krajských priorit jsou podrobně zdokumentovány níže v následující tabulce:

**Tabulka č. 5 Plnění krajských priorit v oblasti oboru HDM**

Krajské prioritní oblasti - mimo výše uvedené prioritní oblasti stanovené MZ	Počet objektů	Četnost kontrol	Plánovaný počet kontrol	Počet provedených kontrol
Kontrola čistoty prostředí ve stravovacích zařízeních	540	9	50	52
Nebezpečné hračky v MŠ	326	9	30	30
Sledování obsahu NaCl ve standardní porci oběda žáka 1. st. ZŠ	414	12	50	50
Kontrola skladovacích podmínek a teplotního řetězce ve ŠJ	414	12	50	52
<b>Celkem</b>	<b>1694</b>		<b>180</b>	<b>184</b>

**4) Dozorová činnost v oboru hygieny dětí a mladistvých**

**a) Analýza dozoru**

V přiložené tabulce je uveden stav plnění plánu SZD za období od 1.1. do 31.12.2017.

**Tabulka č.6 Plnění plánu HDM**

Typ provozovny	Počet objektů	Plánovaný počet kontrol KHS PK	Počet provedených kontrol KHS PK
<b>Mateřská škola</b>	326	26	100
<b>Základní škola</b>	246	18	62
<b>Střední škola, Konzervatoř, Vyšší odborná škola</b>	74	7	10
<b>Základní umělecká škola</b>	68	1	3
<b>středisko volného času (DDM, stanice zájmové činnosti)</b>	35	1	1
<b>školní družina, školní klub</b>	237	5	37
<b>středisko praktického vyučování, školní hospodářství</b>	188	20	27
<b>domov mládeže, internát</b>	31	1	3

<b>diagnostický ústav, středisko výchovné péče, výchovný ústav</b>	7		1
<b>dětský domov, dětský domov se školou</b>	14		1
<b>školní jídelna</b>	414	83	119
<b>školní jídelna - vyvařovna</b>	2		1
<b>školní jídelna - výdejna</b>	124	14	40
<b>ostatní stravovací služba pro děti (nezapsaná v rejstříku škol a školských zařízení)</b>	5		4
<b>stravování na zotavovacích akcích</b>	12		8
<b>školní kantýna</b>	64	2	3
<b>Zotavovací akce, výchovně rekreační tábor</b>	127	54	119
<b>Jiná podobná akce</b>	23	2	11
<b>Škola v přírodě (zapsaná v rejstříku škol)</b>	1		
<b>Škola v přírodě (NEzapsaná v rejstříku škol)</b>	37	4	11
<b>Zařízení sociálně výchovné činnosti</b>	15		1
<b>Zařízení pro děti vyžadující okamžitou pomoc</b>	4		
<b>Živnost péče o děti do 3 let věku</b>	1		8
<b>Živnost výchova a mimoškolní výchova</b>	12	2	1
<b>Dětská skupina do 12 dětí</b>	6	2	3
<b>Dětská skupina od 13 dětí</b>	3	1	3
<b>Venkovní hrací plochy s provozovatelem</b>	156	7	6
<b>Zvláštní dětská zdravotnická zařízení</b>	9		
<b>Jiné</b>	14		1
<b>RASFF</b>			1

Onemocnění hromadného výskytu na ZA			1
<b>Počet kontrol celkem:</b>	<b>2432</b>	<b>249</b>	<b>585</b>

Běžnou součástí kontrol v provozovnách stravovacích služeb je kontrola systému HACCP - provádění analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů. Dále kontrola dodržování povinností ve smyslu § 50 zák. č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, v platném znění. Provozovny stravovacích služeb mají systémy HACCP zpracované svépomocí nebo odbornou firmou. Nejčastějšími závadami je neuzpůsobení systému vlastní provozovně, používání obecných systémů HACCP a chybné vedení záznamů CCP a CP. V provozovnách školního stravování zajišťující expedici pokrmů, byly kontrolovány technologické postupy manipulace s potravinami a pokrmy k zajištění správné hygienické praxe. Byly sledovány zejména kroky přípravy pokrmů, jejich dovaření, způsob úchovy při vhodných teplotách do doby transportu, nakládání pokrmů do transportních nádob a způsob přepravy. Ve výdejnách byly kontrolovány teploty dovezených pokrmů, zajištění způsobu jejich regenerace a další postupy manipulace s potravinami a pokrmy do doby jejich výdeje. V ojedinělých případech byl zjištěn pokles teplot pod 60° C, a to ještě před transportem pokrmů na výdejny. V dotčených provozovnách byla neprodleně zajištěna nápravná opatření (regenerace pokrmů) a technologie výroby pokrmů a pracovní postupy byly upraveny v systémech HACCP.

### **Odběr vzorků**

V roce 2017 bylo odebráno v rámci SZD 790 vzorků. Z toho bylo 50 směsných vzorků na stanovení NaCl ve standardní porci žáka pro první stupeň, 1 vzorek potravin (originál balená majonéza na ZA), 669 vzorků stěrů z prostředí, 30 vzorků písku, 8 měření umělého osvětlení a 2 měření mikroklimatických podmínek, 1 měření chemických škodlivin, 29 vzorků na odběr vody (z toho 13x teplá voda – legionela, 16 vzorků na odběr pitné vody – ověření kvality). Z toho bylo 155 vzorků (20%) vyhodnoceno jako nevyhovujících. Z toho bylo 102 vzorků nevyhovujících po stránce ukazatelů mikrobiologických (96 stěry z prostředí a 6 vzorků vody), 53 vzorků nevyhovujících po stránce ukazatelů chemických (jednalo se o směsný vzorek standardní porce oběda pro žáka 4. třídy s vyšším obsahem soli, 6 vzorků pitné vody (vysoký obsah chloru) a 1 vzorek – měření na přítomnost benzenu ve vnitřním prostředí.). Nevyhovující mikrobiologické výsledky u vzorků byly dány překročením limitů mikrobiologických ukazatelů (celkový počet mikroorganismů, koliformní bakterie, enterokoky, legionela), objevil se také při stěru záchyt patogenu (Salmonella Enteritidis – zjištěna na prkénku na zeleninu). Dále prokázána přítomnost norovirů v pitné vodě – individuální zdroj na ZA). Mimo výše uvedené nevyhověly 3 měření umělého osvětlení. Výsledky byly s odpovědnými osobami protokolárně projednány, přičemž byl kladen důraz na bezodkladné zjednání nápravy ve smyslu uplatnění zásad správné výrobní a hygienické praxe. Ve třech případech KHSPK nařídila sanitaci všech prostor (z toho 1 rozhodnutí bylo vydáno protiepidemiologickým odborem). Všechny vzorky byly předány k laboratorním zkouškám Zdravotnímu ústavu se sídlem v Ústí nad Labem (pobočka Plzeň), který případně řešil další subdodávky do příslušných ZÚ (např.: do Brna).

*pozn.) Dále v rámci pokynu hlavního hygienika bylo ještě odebráno 5 vzorků zralého mateřského mléka, které nejsou evidovány v registru HDM.*

### **Zotavovací akce pro děti**

V roce 2017 byla dle metodiky sestavování kontrolních plánů na tento rok naplánována kontrolní činnost v oblasti zotavovacích akcí v počtu 54 kontrol (30% z počtu ohlášených ZA v roce 2016). V letošní sezóně se v Plzeňském kraji rekreovalo celkem 18 832 dětí na 206 ZA, které probíhaly ve 291 běžích. Ohlášených JPA bylo 22 a rekreovalo se tam 1021 dětí ve 46 běžích. Plán na tomto úseku byl **splněn na 254%**. Pracovníci odboru hygieny dětí a mladistvých KHSPK provedli na dětských táborech v tomto roce celkem **137 kontrol (z toho 123 kontrol na ZA a 8 kontrol na JPA a 6 kontrol ve stravovací službě (kontroly dle potravinového práva)**. V letošní sezóně byly nedostatky ve stravování dětí na ZA zjištěny u 5 případů (z toho 1 SS). Nedostatky se vztahovaly k nedostatečné hygieně personálu ve stravovací části, nedodržení podmínek skladování potravin a neoddělené vyčleněné pracovní plochy). **U výše zjištěných závad byla provozovateli ZA neprodleně sjednána náprava a ve třech případech byla udělena sankce**, konkrétně,



z toho 1 sankce byla dána provozovateli ZA za závadu pitné vody (mikrobiální znečištění). Celkem **byly uděleny 3 sankce** příkazovým blokem pro právnické osoby na místě zaplacené **v celkové výši 2500 Kč podle** dle zákona č. 250/2016 Sb., o odpovědnosti za přestupky a řízení o nich. Napomenutí nebylo ani v jednom z uvedených případů uděleno. Dále byly v příkazovém řízení uděleny **3 sankce v částce 8,000 Kč**. V tomto roce odbor HDM **vydal 2 nápravná opatření** 1 x potvrzení o ústním rozhodnutí o zákazu konání akce (mimořádná situace na ZA v okrese Plzeň – jih) a 1x potvrzení o ústním rozhodnutí o likvidaci potravin dle ustanovení § 84 odst. 1 písm. u) zákona č. 258/2000 Sb. a následné rozhodnutí dle ustanovení § 84 odst. 1 a 2 písm. a) zákona č. 258/2000 Sb. **Závady mimo stravovací úsek** – jednalo se o závady, které se vztahovaly k nesplnění ohlašovací povinnosti (pozdní hlášení), k podmínkách pro osobní hygienu dětí, k osobní hygieně personálu ve stravovacím úseku, ke křížení provozu, k ubytování dětí a ke zdravotnické dokumentaci dětí a fyzických osob (nedoložení způsobilosti pracovat s dětmi).

#### Hromadný výskyt infekční nákazy na ZA – Šetření podezření na onemocnění z potravin

KHSPK byl koncem července tohoto roku nahlášen hromadný výskyt onemocnění na ZA v okrese Plzeň – jih. Celkem onemocnělo gastrointestinálními potížemi virového původu 28 lidí (z toho 13 dětí a 15 dospělých) a tábor musel být předčasně ukončen z důvodu zásobování závadnou pitnou vodou z individuálního zdroje. Ze strany KHSPK byla vydána veškerá opatření k zamezení výskytu a dalšího šíření infekčního onemocnění. Tato opatření byla KHSPK zkontrolována.

#### Odběr vzorků potravin a stěry z prostředí:

V letošní sezóně pracovnice odboru HDM **provedly odběr 1 originál balené potraviny** (Majonéza Cook, 2

#### Odběr vzorků pitné vody:

V souvislosti se zajištěním zásobování pitnou vodou na ZA bylo **provedeno 12 rozborů pitné vody** z individuálních zdrojů (**studny**). Z toho **nevyhovělo 7 vzorků** (mikrobiologické ukazatele, virologické vyšetření, vyšší hodnoty chlóru). Závady pitné vody byly odstraněny neprodleně dobrovolným opatřením (převařením). V jednom případě byly vydány protiepidemiologickým odborem KHS 2 rozhodnutí o zákazu používání zdravotně závadné vody z důvodu mikrobiologické a virologické závadnosti (pozitivní nález norovirů). V tomto případě provozovatel ihned zajistil pitnou vodu dovozem z jiného zdroje do doby sjednání nápravy a provedení kontrolního rozboru. Rozbory vody ze studánky jsou stále nevyhovující i po provedení důkladné dezinfekce. Nápravné opatření ze strany KHSPK stále trvá.

### **b) Analýza opatření a finančních sankcí**

**Tabulka č .7 Sankce**

Sankce	Celkem		
	počet	navrženo (Kč)	uloženo (Kč)
blok pokuta dle 200/1990 Sb. § 29 písm. n	39	33400	33400
pokuta dle § 92 zák. č. 258/2000 Sb.	12	40000	40000
<b>Celkem</b>	<b>51</b>	<b>73400</b>	<b>73400</b>

V tomto roce byly vydány ve 2 případech ve výdejně a ŠJ napomenutí dle § 45 zákona č.250/2016 Sb. (za závady ve stravovací části).

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 zotavovacích akcích byly sankce uloženy za nevhodné skladovací podmínky potravin.

Opatření: V tomto roce odbor HDM **vydala 7 nápravných opatření** - 1 x potvrzení o ústním rozhodnutí o zákazu konání akce (mimořádná situace na ZA – v okrese Plzeň – jih) a 1x potvrzení o ústním rozhodnutí o likvidaci potravin dle ustanovení § 84 odst. 1 písm. u) zákona č. 258/2000 Sb. a 1 x následné rozhodnutí dle ustanovení § 84 odst. 1 a 2 písm. a) zákona č. 258/2000 Sb. Mimo výše uvedené bylo ještě ze strany KHSPK vydáno 1 x potvrzení o ústním rozhodnutí o uzavření provozovny Ž3 z důvodu ohrožení zdraví dětí (nevyhovující podmínky ve stravování) a 1x následné rozhodnutí o uzavření této péče, 2 x nařízena sanitace celého prostoru (Ž3 a mateřská škola) dle § 84, odst. 1, písm. n) zákona č. 258/2000 Sb.

### **c) Šetření podezření na onemocnění z potravin (vyjma ZA)**

Šetření v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění bylo provedeno v provozovnách. Z toho 3 x v souvislosti se šetřením výskytu salmonelózy (4 případy) a 1x na základě výskytu bakteriálního onemocnění Campylobacter.

Jednalo o šetření ve stravovací části (výdejně) mateřského centra v Plzni v souvislosti s výskytem alimentárního onemocnění u hospitalizovaných 2 dětí, u kterých byla klinicky prokázána Salmonella Enteritidis. Pracovnice KHSPK provedly stěry z prostředí. Laboratorní výsledky potvrdily pozitivní nález salmonely na prkénku na zeleninu. Z důvodu zamezení šíření onemocnění KHSPK nařídila sanitaci všech prostorů v provozovně. Následně byly provedeny kontrolní stěry z prostředí již s negativním výsledkem. Výskyt salmonelózy se také objevil v dalších 2 případech. Jednalo se o MŠ v okrese Plzeň sever (onemocnělo 1 dítě) a Plzeň – jih (onemocnělo 1 dítě). Pracovnice KHSPK provedly neprodleně šetření ve stravovací části s ohledem na vyvolanou epidemiologickou situaci. Výsledek kontrol v obou zařízeních potvrdil, že tato alimentární nákaza nemohla vzniknout v prostorách stravovacího úseku, při kontrolách nebyly zjištěny žádné nedostatky, které by mohly mít souvislost s tímto onemocněním. Alimentární nákaza se nerozšiřovala, jednalo se pouze o tyto dva případy. Poslední případ byl šetřen ve školní jídelně ZŠ v okrese Plzeň – sever v souvislosti s výskytem alimentárního onemocnění 1 dítěte, u kterého byl diagnostikován Campylobacter. Pracovnice KHSPK provedly neprodleně šetření ve stravovací části s ohledem na epidemiologickou situaci. Při kontrole nebyly zjištěny žádné nedostatky, které by mohly tuto infekci vyvolat. Onemocnění se dále nešířilo, jednalo se pouze o jeden případ.

### **d) Vyhodnocení regionálních a celostátních cílených úkolů**

#### **Pokyny hlavního hygienika**

1. **1.Odběr mateřského mléka** - V období (v měsíci duben – červen 2017) pracovnice odboru hygieny dětí a mladistvých KHSPK provedly odběr zralého mateřského mléka od dobrovolných kojících matek za účelem studie obsahu a zastoupení trans – mastných kyselin, které přispívají ke vzniku chronických neinfekčních chorob (zejména nemocí srdce a cév, diabetu II. typu, obezity, některých nádorových onemocnění).Vzorky mléka byly předány podle plánu příslušnému zdravotnímu ústavu k laboratornímu vyšetření. Z výsledků, které zpracoval Státní zdravotní ústav Praha vyplývá, že všech 69 vzorků zralého mateřského mléka od dárců vyhovělo, doporučení („zdravotnímu limitu“) přívodu TFA (< 1%) dle stanovenému WHO.

1. **2.Studie aktualizace standartu nutriční adekvátnosti školních obědů ve vybraných provozovnách školního stravování ve školním roce 2017/2018 –** Tento úkol bude zrealizován na jaře 2018, kdy pracovnice odboru hygieny dětí a mladistvých KHSPK odeberou ve 2 vybraných školních jídelnách oběd pro žáka 1. stupně ve věku 7 – 10 let. V každé školní jídelně bude odebráno v náhodně vybraných termínech 12 obědů do vzorkovnic, které budou zaslány do příslušné akreditované laboratoře, kde bude u nich zjišťován obsah jednotlivých nutričních ukazatelů. Součástí studie bude také dotazník ověřující spokojenost žáků 2. - 4. tříd se stravováním ve školní jídelně, který bude v průběhu odběrů vyplněn. Výsledky této studie budou zpracovány Státním zdravotním ústavem Praha.

#### **Regionální akce**

V roce 2017 byly provedeny 4 regionální akce, které jsou detailně popsány a vyhodnoceny v bodě 3 vyhodnocení kontrolních plánů - „Krajské priority“.

## **Analýza RASFF**

V tomto sledovaném období byl v rámci systému RASFF řešen dovoz zkaženého masa původu z Brazílie. Konkrétně se jednalo o zkažené hovězí maso a všechny druhy drůbežního masa i jejich části (např.: krůtí a kuřecí játra) obsahující zdravotní riziko -salmonelózu. Pouze v jednom případě byl zjištěn ve školním stravování v okrese Klatovy nálezný kontaminovaný drůbežního masa hledaného výrobního brazilského závodu. Školní jídelna okamžitě provedla dobrovolné opatření tím, že vrátila zdravotně závadná krůtí játra zpět dodavateli a zamezila tak jejich použití při výrobě školní stravy. V této souvislosti dále pracovníce odboru hygieny dětí a mladistvých KHSPK provedly celkem **243** telefonických šetření v zařízeních poskytujících stravu pro děti a mladistvé s cílem informovat vedoucí školních jídelen o tomto zdravotním riziku.

## **e) Podněty a stížnosti**

V roce 2017 bylo řešeno celkem 11 podnětů, 11 podnětů bylo vyhodnoceno jako příslušných do kompetence hygienické služby. Z tohoto počtu byly 4 podněty hodnoceny jako oprávněné, 7 neoprávněných.

Ve věci šetření podnětů příslušných KHSPK bylo provedeno celkem 11 kontrol. Předmětem podnětů byly zejména údajné závady v osobní a provozní hygieně osob činných ve stravovacích zařízeních pro děti a mladistvé a Ž3 (podnět předaný ČŠI), kvalita a smyslové závady pokrmů, nedostatečné hygienické podmínky na ZA, užívání alkoholu a omamných látek na ZA – podnět předán Krajským úřadem odbor školství, spolupráce s Policií ČR, výskyt svrabu v MŠ Ve 2 případech byly uváděny zdravotní potíže po konzumaci potraviny/pokrmu na ZA a v MŠ. Provedeným šetřením však nebyla jednoznačně prokázána přímá souvislost mezi konzumací pokrmů/potravin u obou typů (ZA, MŠ) a poškozením zdraví u strávníků (dětí).

O výsledcích šetření byly osoby podávající podnět písemně informovány e-mailem, pokud se nejednalo o případy, kdy nebyla uvedena kontaktní adresa.

V roce 2017 nebyla evidována žádná stížnost.

## **5) Spolupráce s ostatními orgány, dalšími institucemi státní správy**

KHS PK odbor HDM spolupracuje průběžně ve věcech společného stravování se SZPI a stavebními úřady ve věci stavebních řízeních 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 2017 odbor HDM neřešil žádnou kontrolní činnost ve spolupráci se SZPI. V tomto roce jsme zahájili mimo výše uvedené i spolupráci 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 (poskytl 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., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů a potravinového práva. Ze závěrů 10 kontrolního šetření vyplynulo, že skoro většina provozovatelů živností Péče o dítě do 3 let věku v denním režimu má neznalost v oblasti potravinového práva, ale i v základních hygienických požadavcích na provoz této péče. Celkem bylo za pochybení uloženo 5 sankcí a 1 sankce je v řešení. V 1 případě nedostatky ve stravování byly dokonce shledány jako ohrožující zdraví dětí, a proto bylo ze strany KHSPK nařízeno okamžité uzavření této provozovny. Provozovatelka v této živnosti již nepokračuje. Na tuto oblast dozoru doporučujeme se zaměřit z důvodu, že v této péči jsou velmi malé děti (i mladší 2 let), které jsou v péči často v naprosto nevhodných hygienických podmínkách a tím tak předejít ke vzniku a šíření infekčních nákaz nebo úrazů. V roce 2018 budeme pokračovat v této v kontrolní

činnosti.

## 7) Ostatní

### a) **Vzdělávací aktivity:**

V 1. pololetí roku 2017 pracovnice 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 březnu a dubnu 2017 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 440 pracovníků školních jídelen. Konkrétní čísla dle okresů jsou uvedeny v následující tabulce.

**Tabulka č. 8 Podrobný přehled školení**

Datum	Lokalita	Účastníci
13.2.2017	Plzeň	88
6.3.2017	Rokycany	41
6.3.2017	Klatovy	115
13.3.2017	Domažlice	94
14.3.2017	Tachov	47
13.4.2017	Plzeň II.	55
<b>Celkem</b>		<b>440</b>

**b) Publikace a komunikace:** v roce 2017 se odbor nepodílel na žádné publikaci. Na věcně správnou a srozumitelnou komunikaci je kladen důraz jak při výkonu SZD, tak v rámci jednání s ostatní veřejností. Prioritou je při komunikaci ochrana a podpora zdraví.

V Plzni dne 8. 1. 2018

Zpracovala: Ing. Petra Langová

Kategorie: [HDM](#) / [Aktuality a zprávy z regionu](#)