

Výroční zpráva o činnosti odboru hygieny dětí a mladistvých KHS Plzeňského kraje za rok 2018

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.
- Připravuje 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.
- Preventivní dozor

Pracovnice odboru hygieny dětí a mladistvých KHS Plzeňského kraje se sídlem v Plzni (dále jen „KHSPK“) **vydaly v roce 2018 k projektovým dokumentacím 275 stanovisek a provedly dalších 32 úkonů mimo stavební řízení).**

Celkem byly vydány **3** rozhodnutí, a to 1x okamžité uzavření tříd ve 2NP v MŠ Štěnovice, okres – Plzeň – jih (několikanásobně překročený limit styrenu a sumy xylenu), 1x zrušení rozhodnutí o uzavření tříd v MŠ Štěnovice, okres – Plzeň – jih, 1x částečné zamítnutí přístupu k informacím a 3x napomenutí dle § 45 z.č.250/2016 (ŠJ a výdejna – nedostatky ve stravování). Tyto počty jsou podrobně zdokumentované dle níže uvedené tabulky č. 3.

Tabulka č. 2 Stanoviska, vyjádření podle §77 zákona č. 258/2000 Sb.

Evidované výkony	Počet souhlas	Počet nesouhlas
Stanoviska k projektové dokumentaci	80	0
Stanoviska k užívání stavby (kolaudace)	79	0
Změna v užívání stavby	3	0
Dílčí vyjádření k PD pro jiná oddělení KHS	12	0
Vyjádření včetně jiných úkonů registrace dětských skupin	83	0
Sociální právní ochrana dětí a DS	18	0
Celkem v oboru HDM	275	0

Tabulka č. 3 Stanoviska a rozhodnutí

Evidované výkony	Počet souhlas	Počet nesouhlas
Stanoviska dle z.č. 561/2004 Sb.	26	0
Uzavření část provozovny (MŠ)	1	
Otevření část provozovny (MŠ)	1	0
Částečné zamítnutí přístupu k informacím	1	0
Napomenutí (§45 z.č.250/2016)	3	
Celkem v oboru HDM	32	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 **130 konzultací** společně s vyjádřeními žádostí ve školských zařízeních například posouzení prostor z hlediska hygienických požadavků, školního stravování, výpěstky ze zahrad v MŠ, stavba tělocvičny, kapacity, hygienické požadavky na ZA, výskyt roupů v MŠ, chřipka, prasklé potrubí, lehátka v MŠ apod.

Stanoviska interní (vypravená jiným odborem KHS) se týkala většinou PD pro územní řízení na přístavbu nových objektů školských zařízení. Dílčí stanovisko pro HOK bylo vydáno například (pro nástavbu 20 ZŠ Plzeň, parkovací místa u 34. ZŠ a 87 MŠ, revitalizace prostoru 22 ZŠ) a pro HP (rozšíření robotického centra v Plzni, rekonstrukce střechy 4. ZŠ 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.

2. Vyhodnocení kontrolních plánů

Pro rok 2018 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 119%. Celkový počet provedených kontrol za rok 2018 je **820**. 571 kontrol bylo provedeno v rámci plánovaného výkonu státního zdravotního dozoru. V rámci celostátních priorit provedeno 92 kontrol a v rámci krajských priorit 157 kontrol.

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 155 %, provedeno 62 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. Jako v minulém roce se stále v některých případech opakuje zařazování nadbytečného množství vepřového masa do jídelníčků (ZŠ). Podávání čerstvé zeleniny a ovoce se rovněž v některých zařízeních neplní. Naproti tomu se zvýšila konzumace tepelně upravené zeleniny. Dále bylo zjištěno, že některé jídelny (ZŠ) v rozporu s nutričním doporučením stále zařazují do jídelníčku uzeniny a používají instantní dehydratované směsi jako základy polévek a omáček. Výsledky prokázaly, že u celodenního stravování (MŠ) bylo posouzeno celkem 36 jídelníčků (z toho hodnoceno - 36% výborný jídelníček, 50 % velmi dobrý jídelníček, 14% dobrý jídelníček). V provozovných základních škol bylo posouzeno 26 jídelníčků (z toho 26x varianta č. 1, 8 x varianta č.2). Po zhodnocení chodu I - 42% výborný jídelníček, 46% velmi dobrý jídelníček, 12% dobrý jídelníček. Výsledky kontrol jídelníčků jsou podrobně zdokumentovány níže v následující tabulce:

Tabulka č. 4 Výsledky kontrol jídelníčků Plzeňský kraj

Jídelníček	výborný	velmi dobrý	dobry	nizká úroveň	nevyhovující
Plzeňský kraj 62					
celodenní stravování	13	18	5		
ZŠ I chod	11	12	3		
ZŠ II chod	5	1	2		
ZŠ III chod					

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. V rámci každé takové kontroly bylo provedeno šetření provozních podmínek formou zaslaného řízeného dotazníku. Frekvence sledování byla stanovena 5 kontrol na KHS za rok. Plnění bylo u této priority 214 %, provedeno 30 kontrol (z toho 16 malých + 11 kontrol stravování+ 2 velká DS + 1 kontrola stravování). 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). Pouze jedna DS stravu vůbec neposkytuje a v tomto případě kompletní stravování dětí zajišťují rodiče donáškou svačin i obědů. Dětské skupiny mají k dispozici výdejny stravy a právě zde byly shledány četnější závady. Ty se nejčastěji týkaly absence školení osob činných ve stravovacích službách a zavedení jednoduché verze HACCP, dále byly zjištěny závady v provozní hygieně, ve skladování potravin, v jedné provozovně byly nalezeny potraviny s prošlým datem použitelnosti a také zde chyběly informace o alergenech obsažených v podávaných pokrmech pro rodiče dětí. Zjištěné závady drobného

charakteru byly odstraněny ihned na místě (dobrovolná likvidace prošlých potravin) nebo sjednaného termínu nápravy (vypracování HACCP, doplnění alergenů do jídelníčku a domluva termínu školení pracovníka zajišťující stravu pro děti a apod.). Sankce byla udělena v jedné provozovně za závažnější závady ve stravovacím provozu, a to ve výši 2.000,- Kč. V rámci této celostátní kontrolní akce byl vyplněn také dotazník. Výsledky dotazníkového šetření jsou zpracovány v elektronické podobě. Provozovny dětských skupin jsou ve většině případech vybavena plastovými lehátky a vysokými matracemi, které poskytují pevnou oporu zad. 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. Materiál lůžkovin je složen ve většině případech ze 100% bavlny (ojediněle příměs elastanu nebo polyesteru) a je ho možno prát při teplotě do 60°C (piktogramy údržby většinou byly ustříženy, informace o praní byly získány při ústním jednání s provozovateli dětských skupin). Do DS jsou přijímány pouze děti, které se podrobily pravidelnému očkování. 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.

Tabulka č. 5 Plnění celostátních priorit v oblasti oboru HDM

Celostátní prioritní oblasti výkonu SZD	Počet objektů	Četnost kontrol (v %)	Plánovaný počet kontrol	Počet provedených kontrol
Stravovací služby				
Kontrola nutričních ukazatelů školního stravování dle metodik MZ	414	min. 5 na 1 odb. zam.	40	62
Dětská skupina				
Kontrola provozních podmínek včetně způsobu zajištění stravování	21	min. 5 na KHS	14	30
Celkem	435		54	92

Krajské prioritní oblasti SZD

Pro rok 2018 byly stanoveny 3 krajské priority a zároveň regionální akce, jedná se o tyto:

1. Krajská prioritní akce/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 odpovídá doporučené dávce pro žáka 4. ročníku 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 2018. V 50 školních jídelnách bylo celkem odebráno 50 vzorků. Výsledky byly porovnávány s doporučenou dávkou soli, která činí 1,75g/oběd žáka. Z 50 obědů nevyhovělo 47 a 3 vyhověly (94% nevyhovujících odběrů). Oproti minulému roku (245% průměrného plnění DD) nedošlo k žádnému navýšení. Výsledky rozborů prokázaly, že u 70% (35 školních jídelen) se obsah soli v obědech pohybuje v rozmezí procentuálního plnění doporučené DD

soli 1,75g v jednom celém pokrmu mezi 100-300%. Stále jsou tu i jídelny (24%), u kterých došlo k překročení hranici 300% plnění DD a dokonce u 1 jídelny došlo k překročení hranice 400% plnění DD. Měli jsme i 1 případ, kdy se dostalo plnění doporučené DD na 44%. Avšak při následném odběru výsledek rozboru prokázal výrazně vyšší obsah soli v obědu (347% plnění DD). Z toho tedy lze dovodit, že zaměstnanci jídelny o plánovaném odběru věděli a neosolili pokrm vůbec. Sledování obsahu NaCl ve školním stravování se ukazuje jako velmi dobrý argument při ovlivňování ozdravení školního stravování. Školní jídelny v mnoha případech již na naše argumenty slyší a aktivně se snaží o snížení obsahu NaCl. V mnoha jídelnách byly vyřazeny ze skladů a nejsou objednána a používána dochucovadla, instantní směsi a polotovary. Některé školní jídelny, které je úplně nevyřadily, jejich množství alespoň snížily. Jsou ale i nadále jídelny, které se brání omezování přísunu soli s argumentem, že ztrácejí hlavně cizí strávníky. 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, 94% jídelen překročily DD soli pro žáka 1. stupně ZŠ, je patrné, že touto problematikou je nutno se stále zabývat a sledovat ji a nadále provádět šetření a odběry obědů v rámci krajského úkolu v roce 2019.

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 114%. Bylo provedeno 57 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 649 stěrů jednoznačně prokázaly, že 9% stěrů nevyhovělo. Oproti minulému roku došlo ke zlepšení (v roce 2016 bylo 14% 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 2018 i v roce 2019.

3. Krajská priorita/regionální akce – KHSPK zvolila provádět kontrolní činnost v oblasti školního stravování, a sice ověření bezpečnosti pokrmů připravovaných bez tepelného opracování z čerstvého ovoce a zeleniny. Plnění bylo u této priority 100%. Vzorky připravovaných zeleninových salátů byly odebírány v průběhu celého roku 2018. Ve 50 školních jídelnách bylo celkem odebráno 50 vzorků. Cílem této krajské priority bylo ověřit bezpečnost pokrmů připravovaných bez tepelného opracování. Na základě výsledků lze konstatovat, že všechny odebrané saláty byly pro strávníky bezpečné a neobsahovaly žádné patogenní mikroorganismy. U všech vzorků salátů byla prokazatelně dodržena mikrobiologická kritéria pro potraviny v souladu s požadavky Nařízení komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny a ČSN 56 9609. Vyšší teplota salátů v době odběru neměla negativní vliv na jeho složení a neovlivnila negativně výsledky mikrobiologických ukazatelů.

Tabulka č. 6 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	536	9	50	57
Ověření bezpečnosti pokrmů připravovaných bez tepelného opracování (saláty)	411	12	50	50
Sledování obsahu NaCl ve standardní porci oběda žáka 1.st. ZŠ	411	12	50	50
Celkem	1358		150	157

4) Dozorová činnost v oboru hygieny dětí a mladistvých

a) Analýza dozoru

V příložené tabulce je uveden stav plnění plánu SZD za období od 1.1. do 31.12.2018.

Tabulka č.7 Plnění plánu HDM

Typ provozovny	Počet objektů	Plánovaný počet kontrol KHS PK	Počet provedených kontrol KHS PK
Mateřská škola	323	62	89
Základní škola	245	43	58
Střední škola, Konzervatoř, Vyšší odborná škola	73	10	18
Základní umělecká škola	68	8	7
středisko volného času (DDM, stanice zájmové činnosti)	35	2	3
školní družina, školní klub	237	30	30
středisko praktického vyučování, školní hospodářství	188	7	3
domov mládeže, internát	31	8	4
diagnostický ústav, středisko výchovné péče, výchovný ústav	8		1
dětský domov, dětský domov se školou	15	1	1
školní jídelna	411	137	366
školní jídelna - vyvařovna	2		1
školní jídelna - výdejna	123	27	34
ostatní stravovací služba pro děti (nezapsaná v rejstříku škol a školských zařízení)	10	7	16
stravování na zotavovacích akcích	15	1	9
školní kantýna	59	6	4
Zotavovací akce, výchovně rekreační tábor	205	92	125
Jiná podobná akce	37	7	13

Škola v přírodě (zapsaná v rejstříku škol)	1	1	
Škola v přírodě (NEzapsaná v rejstříku škol)	41	10	11
Zařízení sociálně výchovné činnosti	15		1
Zařízení pro děti vyžadující okamžitou pomoc	4		
Živnost péče o děti do 3 let věku	10	7	2
Živnost výchova a mimoškolní výchova	12	1	
Dětská skupina do 12 dětí	17	3	16
Dětská skupina od 13 dětí	4	3	3
Venkovní hrací plochy s provozovatelem	236	9	5
Zvláštní dětská zdravotnická zařízení	8		
Jiné	11	2	2
Počet kontrol celkem:	2432	249	820*

* v rámci SZD se provedlo 157 kontrol (po odečtení počtu kontrol celostátních a krajských priorit tj. 820 – 157 – 92 = 157)

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 kontrolních bodů a kritických kontrolních bodů. V provozovnách školního stravování zajišťující expedici pokrmů, byly kontrolovány technologické postupy manipulace s potravinami a pokrmy k zajištění správné hygienické praxe včetně podmínek skladování. V ojedinělých případech byla ve skladech zjištěna prošlost výrobků. Byly sledovány zejména kroky přípravy pokrmů, jejich dovaření, způsob úchovy při vhodných teplotách do doby transportu, nakládání pokrmů do transportních nádob a způsob přepravy. V dotčených provozovnách byla neprodleně zajištěna nápravná opatření (dobrovolná likvidace prošlých surovin). Ve výdejnách byly kontrolovány teploty dovezených pokrmů, zajištění způsobu jejich regenerace a další postupy manipulace s potravinami a pokrmy do doby jejich výdeje. V tomto směru nebyly shledány závažné nedostatky.

Odběr vzorků

V roce 2018 bylo odebráno v rámci SZD 847 vzorků. Z toho bylo 50 směsných vzorků na stanovení NaCl ve standardní porci žáka pro první stupeň, 50 vzorků zchlazených pokrmů - salátů, 660 vzorků stěrů z prostředí, 40 vzorků písku, 4 měření umělého osvětlení a 2 měření mikroklimatických podmínek, 14 měření chemických škodlivin, 1 měření hluku, 26 vzorků na odběr vody (z toho 6 x teplá voda – Legionela, 20 vzorků na odběr pitné vody – ověření kvality). 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). Z toho bylo 121 vzorků (14 %) vyhodnoceno jako nevyhovujících.

Zotavovací akce pro děti

V roce 2018 byla dle metodiky sestavování kontrolních plánů na tento rok naplánována kontrolní činnost v oblasti zotavovacích akcí v počtu 100 kontrol. V letošní sezóně se v Plzeňském kraji rekreovalo celkem 19379 na 205 zotavovacích akcí, které probíhaly ve 278 bázích. Ohlášených JPA bylo 27 a rekreovalo se tam 1158 dětí ve 49 bázích. Plán na tomto úseku byl splněn na 147%. Pracovníci odboru hygieny dětí a mladistvých KHSPK provedli na dětských táborech v tomto roce celkem 147 kontrol (z toho 125 kontrol na ZA a 13 kontrol na JPA a 9 kontrol 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 a nenahlášení akce), k podmínkám pro osobní hygienu dětí, k osobní hygieně personálu ve stravovacím úseku, ke křížení provozu, k ubytování dětí a ke zdravotnické dokumentaci dětí. U výše zjištěných závad byla provozovateli ZA neprodleně sjednána náprava a ve čtrnácti případech byla udělena sankce, konkrétně ve stravovací části (za nevhodné podmínky ve skladování a uchování potravin), z toho 1 sankce byla dána provozovateli ZA za závadu pitné vody (mikrobiální znečištění). V tomto období byly šetřeny celkem 3 podněty (z toho 2 oprávněné a 1 částečně oprávněný), které se týkaly podezření na zdravotně závadnou vodu sloužící pro zásobování na ZA, zažívacích potíží u dětí a výskytu štěnic a výskyt *Camphylobacter* u 1 dítěte po návratu z JPA (1 případ – onemocnění se dál nešířilo). Hromadný výskyt infekční nákazy na ZA se v tomto roce nešetřil. Kromě drobných úrazů a běžného nachlazení se na ZA staly 2 vážné úrazy: vdechnutí cizího předmětu (konfeta) a otřes mozku dítěte – ošetření ve FN Plzeň, děti nemají žádné zdravotní následky. Tyto úrazy nebyly KHS hlášeny, zjištěny při provádění SZD. Aktivita klíšťat byla vysoká v některých oblastech. Důsledně bylo sledováno ošetření dětí a zajištění dostatečné informovanosti rodičů po ukončení ZA nebo JPA o této skutečnosti. ZA a JPA v kraji byly dotčeny nepříznivé klimatické vlivy. Všichni provozovatelé vzhledem k extrémním teplotám upravili režim dne dětí (délku pobytu dětí venku, fyzickou aktivitu apod.). Velký důraz byl kladen na dostatečný pitný režim. Nebyly zaznamenány žádné případy onemocnění v důsledku pobytu na slunci - úžeh, úpal.

Hromadný výskyt infekční nákazy na ZA – nebyl v tomto roce šetřen

Šetření podezření na onemocnění z potravin (vyjma ZA)

Šetření v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění bylo provedeno ve 4 provozovnách. Z toho 1x v souvislosti se šetřením výskytu salmonelózy, 1x na základě výskytu bakteriálního onemocnění *Campylobacter*; a 2x GIT potíže (zvracení, průjem).

b) Analýza opatření a finančních sankcí

Tabulka č.8 Sankce

Sankce	Celkem		
	počet	navrženo (Kč)	uloženo (Kč)
pokuta dle § 92 zák. č. 258/2000 Sb.	57	124 700	124700
Celkem	57	124 700	124 700

Opatření: V tomto roce odbor HDM vydal celkem 3 rozhodnutí, a to 1x okamžité uzavření tříd ve 2NP v MŠ Štěnovice, okres – Plzeň – jih (několikanásobně překročený limit styrenu a sumy xylenu) – děti byly přemístěny do bezpečných prostor ZŠ Štěnovice 1x zrušení rozhodnutí o uzavření tříd v MŠ Štěnovice (doložen ze strany mateřské školy vyhovující laboratorní protokol na obsah těkavých organických látek) a 1x částečné zamítnutí přístupu k informacím.

Zdravá školní jídelna

Do projektu „Zdravá školní jídelna“ je zapojeno v Plzeňském kraji 14 školních jídelen a z toho získalo certifikát celkem 7 školních jídelen. Některé pracovnice 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“.

d) Vyhodnocení celostátních cílených úkolů

Pokyny hlavního hygienika

Studie aktualizace standartu nutriční adekvátnosti školních obědů ve vybraných provozovných školního stravování ve školním roce 2017/2018 – Tento úkol byl zrealizován na jaře 2018, kdy pracovnice odboru hygieny dětí a mladistvých KHSPK provedly odběr ve 2 vybraných školních jídelnách (Plzeň a Sušice) oběda pro žáka 1. stupně ve věku 7 – 10 let. V každé školní jídelně bylo odebráno v náhodně vybraných termínech 12 obědů do vzorkovnic, které byly zaslány do příslušné akreditované laboratoře, kde byl u nich zjišťován obsah jednotlivých nutričních ukazatelů. Součástí studie bude také dotazník ověřující spokojenost žáků 2. - 4. tříd se stravováním ve školní jídelně, který byl v průběhu odběrů vyplněn. Vzorky byly odebírány ze školních jídelen v Plzni a v Sušici. Cíle studie byly dva. A to srovnat situaci mezi "nejlepšími" a "ostatními", náhodně vybranými jídelnami a poskytnout spolehlivou informaci, zda má dojít k aktualizaci "standartu nutriční adekvátnosti" školních obědů v předpisech. Do druhé fáze studie byly vybírány školní jídelny podle předem stanovených kritérií: jak jídelna plní tzv. Nutriční doporučení MZ ČR, spotřební koš dle vyhlášky MŠMT ČR a jak jídelnu dlouhodobě hodnotí místně příslušný hygienik. Takto bylo vybráno ve 14 krajích vždy po dvou jídelnách, celkem 28. Sledování probíhalo sekvenčně, po celý školní rok 2017/18. Podobná studie byla provedena již v roce 2015/16, ale zde byly hodnoceny obědy náhodně vybraných jídelen. Nová studie proto srovnává "nejlepší" a "ostatní" jídelny z předchozí studie. V Plzeňském kraji byla studie realizována v průběhu měsíců březen a duben 2018. První předběžné výsledky se zaměřily na zjištění energetické hodnoty. Energie oběda by měla dodat 35% denní potřeby. Energii nám dodávají hlavně sacharidy, tuky a bílkoviny. 61% školních kuchyní nedosahuje u obědů ani minima doporučené energetické hodnoty. Opakovaně se ukazuje, že i proto, poněvadž příspěvek průměrného přívodu energie z tuku je nízký - u 50% jídelen pod minimem nejnižšího doporučení pro dívky ve věku 7 roků. Výsledek nové studie potvrzuje závěry z první studie. "Nejlepší" jídelny se v průměru průkazně neliší od "ostatních". Souhrnné výsledky budou publikovány v roce 2019.

Analýza RASFF

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

e) Podněty a stížnosti

V roce 2018 bylo řešeno celkem 34 podnětů, 34 podnětů bylo vyhodnoceno jako příslušných do kompetence hygienické služby. Z tohoto počtu bylo 19 podnětů hodnoceno jako oprávněných, 8 částečně neoprávněných 7 neoprávněných.

Ve věci šetření podnětů příslušných KHSPK bylo provedeno celkem 34 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, nedostatečná pestrost jídelníčku, opakovaný výskyt vši, výskyt štěnic v DM a ve ŠvP, nedostatečné hygienické podmínky na ZA - závadná voda na ZA a prosakující splašky ze septiku, pohyb drůbeže po VHP, vlhkost po havárii v MŠ, přítomnost chemického zápachu – případ MŠ Štěnovice, výskyt *Camphylobacter* u 1 dítěte po návratu z JPA (nebylo možné zpětně dohledat zdroj nákazy, neboť rekreační akce byla již ukončena), nevhodný režim dne a rozvrh hodin na ZŠ, nízká teplota ve třídách na SŠ a nevyhovující hygienické podmínky, špína, plíseň, zápach ve výdejně v MŠ apod. O výsledcích šetření byly osoby podávající podnět písemně informovány e-mailem, pokud se nejednalo o případy, kdy nebyla uvedena kontaktní adresa.

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 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 2018 odbor HDM neřekl žádnou kontrolní činnost ve spolupráci se SZPI. Od roku 2017 byla navázána spolupráce s Krajským živnostenským úřadem, Škroupova 18, v Plzni ve věci kontrolní činnosti v provozovněch 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. V této oblasti dozoru došlo k značnému snížení jejich provozu (zrušením nebo přetransformováním na DS). V roce 2019 budeme pokračovat v této v kontrolní činnosti.

6) Ostatní

a) Vzdělávací aktivity:

V 1. pololetí roku 2018 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 únoru a březnu 2018 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 455 pracovníků školních jídelen (vloni 440). Konkrétní čísla dle okresů jsou uvedeny v následující tabulce.

Tabulka č. 9 Konkrétní čísla proškolených pracovníků ŠJ

Datum	Lokalita	Účastníci
06.02.2018	Domažlice	94
08.02.2018	Tachov	46
19.02.2018	Plzeň I.	82
12.03.2018	Rokycany	51
15.03.2018	Klatovy	128
29.03.2018	Plzeň II.	54
Celkem		455

b) Publikace a komunikace: v roce 2018 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. 2019

Zpracovala: Ing. Petra Langová