

# Krajská hygienická stanice Plzeňského kraje se sídlem v Plzni

## Odbor hygieny výživy a předmětů běžného užívání

### Nejzávažnější alimentární onemocnění řešené v roce 2019

#### Plzeň – město

- Zdravotní obtíže u 11 spotřebitelů po konzumaci pokrmu (nejčastěji uváděna konzumace hamburgerů) v restauraci Delish, Riegrova 20, Plzeň ) – **souvislost** se zdravotními potížemi **nepotvrzena**, odebrané vzorky a stěry byly negativní na vyšetřované ukazatele, provozovna shledána bez závad.
- Zdravotní obtíže u 6 spotřebitelů po konzumaci kebabu v Pizzerii Da Vinci, Sedláčkova 28, Plzeň - **souvislost nepotvrzena**, odebrané vzorky kebabu byly negativní na vyšetřované ukazatele, provozovna shledána bez závad

#### Klatovy

- **Onemocnění z potravin na území okresu Klatovy**

V roce 2019 byl proveden celkem 1 výkon SZD cíleně ve spojitosti s výskytem alimentárního onemocnění nebo podezření na otravu z potravin. Toto šetření probíhalo ve spolupráci s odborem protiepidemickým.

Nehodív, Restaurace Pod lipami (okres Klatovy).

Dne 30.6.2019 v odpoledních hodinách byl Krajské hygienické stanici Plzeňského kraje se sídlem v Plzni nahlášen epidemiologickým oddělením Klatovské nemocnice, a. s. („nemocnice“) výskyt gastrointestinálního onemocnění u několika osob ambulantně ošetřených v nemocnici během víkendu 29. - 30.6.2019, které shodně uvedly konzumaci žemlovky vyrobené dne 27.6.2019 v Restauraci Pod lipami v obci Nehodív, okr. Klatovy („restaurace“).

Téhož dne neprodleně po oznámení provedla pracovnice KHS v nemocnici u postižených osob šetření ke zjištění epidemiologicky významných údajů o konzumaci žemlovky.

Následně dne 1.7.2019 provedli pracovníci KHS šetření v restauraci s následujícím zjištěním:

Bylo připraveno celkem 110 porcí žemlovky (11 plechů), cca 6 porcí bylo vydáno v restauraci, část porcí byla vydána na rozvoz (do jídlonosičů pro jednotlivce a na plechách do různých podniků), 5 plechů bylo převezeno do Restaurace U Jíšů v Zavlekově, okr. Klatovy, kde byly 4 porce určeny k výdeji přímo v této restauraci a zbytek porcí k výdeji do jídlonosičů. Obě restaurace mají stejného provozovatele.

Kromě žemlovky byla dne 27.6.2019 v restauraci připravována ještě další 2 jídla (katův šleh s bramborem a maďarský guláš s těstovinami nebo bramborovým knedlíkem) a polévka (zeleninová polévka bez vejce a masa).

Zároveň byla dne 1.7.2019 provedena kontrola v kuchyni restaurace, při které byly odebrány stěry z prostředí. Cestou registrujících praktických lékařů bylo zajištěno provedení rektálních výtěrů pro bakteriologické vyšetření stolice u personálu restaurace a rovněž u personálu Restaurace U Jíšů v Zavlekově (celkem 11 osob).

Epidemiologickým šetřením bylo postupně podchyceno 34 osob, které po konzumaci žemlovky onemocněly manifestně a 2 nemocní byli aktivně vyhledáni (jednalo se o zaměstnance restaurace, kteří konzumovali tvaroh během přípravy žemlovky, resp. hotový pokrm). Kromě osob udávajících konzumaci žemlovky onemocněla rovněž 1 osoba, která konzumovala pouze maďarský guláš nabízený v restauraci ve stejný den. Celkem tedy bylo postiženo 35 osob, z nichž 22 (včetně nemocného, který konzumoval pouze guláš) byla ve stolici laboratorně prokázána *Salmonella* Enteritidis.

Klinické příznaky u většiny postižených byly typické pro onemocnění salmonelózou – z klinických příznaků dominovaly průjem, bolest břicha, nevolnost, zvracení, zvýšená teplota nebo horečka. Hospitalizováno bylo 10 osob (6 osob na Interním oddělení nemocnice a 4 osoby na Klinice infekčních nemocí a cestovní medicíny Fakultní nemocnice Plzeň).

Stěry z prostředí provedené v rámci kontroly kuchyně restaurace byly negativní. Bakteriologické vyšetření stolice u zaměstnanců restaurace, s výjimkou 2 výše uvedených osob s prokázaným onemocněním po konzumaci žemlovky, bylo rovněž s negativním výsledkem.

Při porovnání 9 kmenů *S. Enteritidis* izolovaných ze stolice postižených osob a kmene izolovaného ze zbytku porce žemlovky získaného od jednoho z postižených byla prokázána shoda na úrovni fágového typu, resp. MLVA profilu – u všech z 10 porovnávaných kmenů se jednalo o fágový typ 8, z toho u 4 kmenů s provedenou molekulární typizací o MLVA profil 2-11-7-3-2. Mezi „patientskými“ kmeny prokazatelně shodnými s kmenem ze žemlovky na úrovni molekulární typizace byl i kmen izolovaný ze stolice osoby, která konzumovala pouze guláš.

Skutečný počet konzumentů žemlovky převyšoval počet vydaných porcí – na konzumaci některých porcí se v domácnostech podílelo více osob (při epidemiologickém šetření byla tato skutečnost potvrzena 3x). Vehikulem nákazy byla žemlovka připravená v restauraci dne 27.6.2019. K výrobě žemlovky byly použity rohlíky, jablka, tvaroh, 20 vajec (dodavatel Bidfood Czech Republic s.r.o.), pasterovaná vejce se smetanou (směs „Gurmán“), cukr a rozinky. Tepelná úprava pokrmu probíhala v konvektomatu – 30 minut při teplotě 180° C. Po vyjmutí z konvektomatu byly plechy částečně přikryty mokřím ubrusem, aby bylo dosaženo rychlejšího chladnutí pokrmu. Ubrus byl smočen v prázdném dřezu, který je určen k mytí černého nádobí.

Zdroj nákazy nebyl identifikován. Zdrojem mohla být vejce použitá k výrobě žemlovky – v době šetření v kuchyni restaurace však již byla celá dodávka vajec, která byla k výrobě použita, spotřebována a nebylo proto možné zajistit vzorek vajec k laboratornímu vyšetření.

Další možností je kontaminace hotového pokrmu prostřednictvím ubrusu smočeného ve dřezu na mytí nádobí.

Onemocnění osoby, která konzumovala pouze guláš, lze vysvětlit nejspíše kontaminací jídlonosiče žemlovkou při plnění jídlonosičů oběma pokrmy na stejné pracovní ploše.

## Nejzávažnější alimentární onemocnění řešené v roce 2020

### Plzeň-město

- Zdravotní obtíže u 20 spotřebitelů po konzumaci občerstvení ve formě rautu zajišťovaného pro firmu Bretton s.r.o. v salonku Secese v areálu Plzeňského Prazdroje na adrese U Prazdroje 7, Plzeň – souvislost se zdravotními potížemi nepotvrzena, negativní výsledky výtěrů u zaměstnanců připravujících catering. Při kontrole shledány menší nedostatky v provozní hygieně a skladování a značení polotovarů a rozpracovaných pokrmů – Restaurant Na Spilce, Plzeň.

### Tachov

- Domov seniorů Panorama, U Penzionu 1711, 347 01 Tachov. Státní zdravotní dozor byl proveden na základě oznámení z podezření na alimentární onemocnění u klientů a pečujícího personálu pobytového zařízení Domova seniorů Panorama, U penzionu 1711, 347 01 Tachov. Jedná se o zařízení v domově seniorů s přípravou a podáváním celodenní stravy klientům domova. Provozovatelem zařízení je Centrum sociálních služeb Tachov, příspěvková organizace, Americká 242, 347 01 Tachov, IČ: 003770805, (dále jen „kontrolovaná osoba“). Dne 11.7.2020 v ranních hodinách, byl indikován první případ gastrointestinálních potíží (průjem a zvracení). Postupně bylo personálem indikováno celkem 18 osob s potížemi, z toho 14 klientů domova a 4 pracovníci v sociálních službách. 8 klientům domova byla zjištěna kultivací z výtěru z rekta pozitivní *Salmonella enteritidis*, 6 klientů a 4 pracovníci v sociálních službách byli vyšetřeni s negativním výsledkem. Odběry byly provedeny zdravotnickým

personálem zařízení. Komunikace s KHS s oddělením protiepidemickým a hygieny výživy následovala až po obdržení výsledků kultivací. V rámci SZD byla 23.7.2020 pracovníky hygieny výživy provedena kontrola kuchyně a skladovacích prostorů ve spolupráci s pracovníky protiepidemického oddělení Domažlice, kteří provedli kontrolu částí zařízení spadající pod jejich gesci. Vzhledem k určitému časovému prodlení nebylo možné již odebrat jakékoliv vzorky pokrmů. Byla předloženy veškeré doklady o nákupu surovin, zdravotní průkazy personálu, dokumentace HACCP. Nebylo zjištěno jakékoliv porušení provozní ani osobní hygieny. Nebyla zjištěna přítomnost poranění ani jakákoliv hnisavá a zánětlivá ložiska na ruku personálu kuchyně. Veškeré skladování, surovin, potravin i rozpracovaných pokrmů, data použitelnosti a doporučené skladovací teploty byly v době kontroly dodrženy. Oddělením hygieny výživy nebylo shledáno jakékoliv porušení. V rámci společného šetření s epidemiologickým oddělením a výsledky z laboratorních vyšetření odebraných vzorků, byl zjištěn jako původce onemocnění Salmonella enteritidis, pravděpodobná cesta přenosu nezjištěna.

### Plzeň -sever

Státní zdravotní dozor byl zahájen v souvislosti s podezřením na alimentární onemocnění u osob na zotavovací akci konané v rekreačním středisku Machův Mlýn, Lhota 3, 33141 Chříč (dále jen „rekreační středisko“) v okrese Plzeň – sever. Provozovatelem rekreačního střediska je Jiří Novák, Bedřichov 93, 543 51 Špindlerův Mlýn, IČO: 65252446 (dále jen „kontrolovaná osoba“). Pořadatelem zotavovací akce byl spolek T-CAMP, z.s., se sídlem Sládkovičova 1270/1, 142 00 Praha 4, IČO: 22688633.

Jednalo se celkem o 64 případů u dětí a u 2 dospělých osob personálu zotavovací akce, u kterých se objevily gastrointestinální potíže (urputné nepřestávající zvracení) pravděpodobně po konzumaci oběda (rajská omáčka s těstovinami a hovězím masem), který byl dne 23. 7. 2020 připraven a vydán provozovnou stravovacích služeb rekreačního střediska cca v 12:30 hod. (první várka) a ve 12:45 hod. (druhá várka). První případy (cca u 3 dětí) byly řešeny zdravotníkem asi po 2,5 hodinách po skončení oběda. Poté přišel rychlý nárůst nemocných. Poslední případy byly nahlášený zdravotníkem cca 20:00 hod. dne 23. 7. 2020, **tedy celkem nahlášeno 64 nemocných dětí ze 134 dětí.** Tento pokrm konzumovalo cca 70 dětí, dle sdělení zástupce vedoucího tábora. Potíže v menší míře se také objevily i u 2 dospělých osob, které také konzumovaly stejný pokrm jako děti. Ostatní účastníci zotavovací akce měli k obědu karbanátky s bramborem, tatarskou omáčkou a zelným salátem. Po konzumaci tohoto pokrmu se nevyskytly žádné GIT potíže. Vzhledem k velkému počtu přibývajících pacientů a zhoršení zdravotního stavu u dětí, zdravotník zotavovací akce neprodleně telefonicky kontaktoval zdravotnickou záchrannou službu Plzeňského kraje (dále jen „ZZSPK“). U 49 dětí byl zajištěn odvoz ZZSPK do příslušných zdravotnických zařízení, kde byly hospitalizovány, a část dětí byla odvezena transportním autobusem hasičského záchranného sboru na kontrolu do příslušného zdravotnického zařízení. Většina dětí pocházela ze Středočeského kraje a z ciziny (Belgie).

KHS provedla kontrolu stravovacího provozu v souladu s požadavky potravinového práva. Kontrolou stravovacího provozu bylo zjištěno, že provozovna nebyla v době kontroly nalezena v čistotě a dobrém stavu (znečištěné podlahové plochy pod pracovními stoly a v okolí technologických zařízení v kuchyni a ve skladu - zašlá špína, zbytky potravin, plastové nádoby, silně znečištěná vodovodní baterie u dřezu zašlou špínou, vnitřní pojezdové drážky myčky bílého nádobí byly silně znečištěny usazeninami špíny, v kuchyni na stropě zjištěna olupující se omítka, ve skladu potravin docházelo k rozsáhlému drobení zdi a olupování omítky, zásuvky pracovních stolů v kuchyni, včetně jejich madel, byly zasaženy rzí, ve skladu potravin byl v regálech nalezen nahromaděný nepotřebný inventář a tyto regály byly ze spodní části pokryty pavučinami, ve skladu potravin nalezeno silně namrazené mrazicí zařízení. Byla provedena kontrola osobní hygieny personálu stravovacího provozu podílejícího se na přípravě a výdeji pokrmů, přičemž v době kontroly bylo u dvou osob personálu zjištěno hnisavé poranění rukou (p. Ivan Döme – infikované poranění na pravé ruce mezi prostředníkem a ukazovákem, dle jeho sdělení se jednalo o popáleninu. Poranění bylo na první pohled zarudlé a vykazovalo známky infekce, Martin Klvaňa – drobné hnisavé kožní ranky na prstech na obou rukách).

Zároveň byly zajištěny a odebrány vzorky podezřelého pokrmu, a to rajske omáčky a hovězího masa. Přílohu pokrmu „vařené těstoviny“ se bohužel nepodařilo odebrat, neboť byla všechna zkonsumována. Dále ze skladu potravin byly odebrány vzorky, a to rajský protlak v originálním balení obchodní značky OTMA a zelí bílé hlávkové. Odebrané vzorky byly poté odvezeny do Zdravotního ústavu se sídlem nad Labem (dále jen „ZÚ“), Pracoviště P 9, 17. listopadu 1, Plzeň. Epidemiologovi KHS se v době kontroly jevila etiologie onemocnění na virového původce, a proto bylo vysloveno podezření nejen na možnou bakteriální nákazu, ale i na virovou intoxikaci jídlem. Z tohoto důvodu byla část odebraných vzorků odeslána na virologické vyšetření a část na vyšetření mikrobiologické, které bylo zaměřeno na přítomnost bakterií způsobující alimentární onemocnění (Bacillus cereus, Campylobacter, celkový počet mikroorganismů (dále jen „CPM“), Escherichia coli, Enterobacteriaceae, koliformní bakterie, Listeria monocytogenes, Salmonella, koagulázopozitivní stafylokoky). V případě zachycení kmene Stafylokokus aureus či Bacillus cereus byl dán požadavek k zaslání kmenů k typizaci. Také byly odebrány stěry z předmětů přicházejících do styku s potravinami a stěry z rukou personálu. Na základě laboratorních výsledků byla fenotypizací kmenů Stafylokokus aureus jednoznačně potvrzena souvislost mezi stěrem z prostředí, stěrem z rukou pracovníka stravovacího provozu a ze stolice pacienta, a tím byla potvrzena stafylokoková enterotoxikóza.

## **Domažlice**

### **Baseballový areál Domažlice**

Státní zdravotní dozor (dále jen „SZD“) byl zahájen v souvislosti s podezřením na alimentární onemocnění u osob na baseballovém soustředění konané v baseballovém areálu v Domažlicích. Provozovatel baseballového soustředění: WOLF Domažlice, z.s.

(Sídlo: Bezděkovské Předměstí 633, Domažlice, 344 01, IČO: 699 80 616, Místo konání: Baseballový areál Domažlice, Bezděkovské Předměstí 633, Domažlice, 344 01, Termín konání: 25.-07. - 02.08.2020.

Počet účastníků: 25 dětí (účastníci z Klatov, Domažlic, Blovic) + 5 dospělých

Majitel areálu: Město Domažlice

Průběh potíží u účastníků: od 27.7.2020 do 28.7.2020 celkem u 8 účastníků z 25 potíže, z toho 4 děti průjem teplota 37 °C- 37,5 °C a 4 děti bolest hlavy, krku, únava ( 27.7. - u 1 dítěte kolem 12 hodiny průjem, u dalších 2 dětí k večeru průjem, 1 dítě zvracelo, 28.7. - 4 děti bolest hlavy, krku, únava.

Stravování: pouze obědy zajišťuje provozovatel Flexrest s.r.o., Drahotínská 79, Poběžovice, 345 22, IČO: 05920078, provozovna – Vaříme Vám Újezd u Domažlic.

Snídaně a studené večere z balených vstupních surovin, připravovaných v kuchyni areálu. KHS provedla měření teploty dovezených pokrmů v termoprotech, dále kontrolu stravovacího provozu v souladu s požadavky potravinového práva zaměřenou na provozní, osobní hygienu a skladování potravin a pokrmů v provozovně Vaříme Vám v Újezdě u Domažlic, včetně odběru 5 stěrů z prostředí/předmětů přicházejících do styku s potravinami na zjištění přítomnosti CPM, koliformní bakterie a 2 stěrů z rukou personálu na přítomnost koagulázopozitivních stafylokoků.

Nevyhovující výsledek odebraných stěrů z předmětů přicházejících do styku s potravinami: 3  
Nevyhovující výsledek stěrů z rukou personálu: 1.

Nebylo prokázáno onemocnění v souvislosti s podávanými pokrmy. Indispozice dětí byla zřejmě z důvodu přehřátí při fyzické zátěži během denního tréninku (nevhodné klimatické podmínky).

## Nejzávažnější alimentární onemocnění řešené v roce 2021

### **Plzeň - město**

Bylo šetřeno 8 případů podezření z onemocnění z potravin, všechny na základě podnětů spotřebitelů.

Ani v jednom případě však nebyly zdravotní obtíže potvrzené lékařem a nepodařilo se prokázat souvislost mezi konzumací pokrmu a zdravotními obtížemi.

Ve dvou případech – viz níže, byly v rámci šetření odebrány také vzorky pokrmů a stěry z potravinářského provozu.

### **Jídelna Český rozhlas, náměstí Míru 2363/10, Plzeň**

SZD proveden na základě podnětu PČR Krajského ředitelství Plzeň, které kontaktovala spotřebitelka se zdravotními obtížemi vzniklými údajně po konzumaci zakoupeného pokrmu (hovězí nudličky s rýží). Pokrm se spotřebitelkou konzumovala i její známá; spotřebitelka ještě zakoupila 1 zabalenou porci tohoto pokrmu (tato zabalená porce pokrmu byla PČR dodatečně odebrána a následně odeslána k mikrobiologickému rozboru). Obě spotřebitelky uvedly shodné zažívací obtíže. Vzorek odebraného pokrmu byl z mikrobiologického hlediska (Bacillus cereus, Salmonella, koagulázopozitivní stafylokoky) vyhodnocen jako vyhovující. Při kontrole v provozovně nebyly shledány nedostatky a v souvislosti s konzumací předmětného pokrmu nebyly hlášeny žádné zdravotní obtíže u spotřebitelů.

### **Restaurace McDonalds, Americká 1698/46, Plzeň**

SZD byl proveden na základě podnětu přijatého odborem hygieny dětí a mládeže na výskyt zažívacích obtíží u dětí účastnicích se příměstského tábora „Hudba a western“ Chrást. Zdravotní obtíže se měly projevit u 8 dětí (z celkového počtu 22 dětí a 3 dospělí) v přímé souvislosti s konzumací pokrmů (Chickenburger/Hamburgeoř/Chicken McNuggets) v restauraci McDonalds, Americká 1698/46, Plzeň. Žádné z dětí nebylo se zdravotními obtížemi hospitalizováno ani nenavštívilo lékaře. Jednalo se o provozovnu pro širokou veřejnost, z tohoto důvodu byl SZD v provozovně přiveden pracovníky oddělení hygieny výživy. Při kontrole v provozovně nebyly shledány nedostatky a v souvislosti s konzumací předmětných pokrmů nebyly hlášeny žádné zdravotní obtíže u dalších spotřebitelů.

### **Plzeň jih**

Byly šetřeny 3 případy na onemocnění z potravin, všechny na základě podnětů spotřebitelů. Ani v jednom případě však nebyly zdravotní obtíže potvrzené lékařem a nepodařilo se prokázat souvislost mezi konzumací pokrmu a zdravotními obtížemi.

### **Rokycany**

Byly šetřeny 2 případy na onemocnění z potravin, oba na základě podnětů spotřebitelů. Ani v jednom případě však nebyly zdravotní obtíže potvrzené lékařem a nepodařilo se prokázat souvislost mezi konzumací pokrmu a zdravotními obtížemi.

### **Plzeň sever**

Nebylo šetřeno žádné alimentární onemocnění.

## **Tachov**

Nebylo šetřeno žádné alimentární onemocnění.

## **Domažlice**

Byly šetřeny zdravotní obtíže 9 spotřebitelů po konzumaci hamburgerů v restauraci Pivovar, Domažlice. Při kontrole neshledány nedostatky v provozní a osobní hygieně, skladování potravin, značení polotovarů a rozpracovaných pokrmů. Odebrané vzorky potravin (surovin) a stěrů na přítomnost Salmonelly-negativní.