

## Písemná zpráva o plnění kontrolního plánu za rok 2025 KHS Plzeňského kraje oddělení hygieny dětí a mladistvých

### Vyhodnocení kontrolního plánu za rok 2025

Pro rok 2025 byl v oddělení hygieny dětí a mladistvých dle počtu zaměstnanců a předepsaného rozsahu kontrol na jednoho zaměstnance stanoven celkový plánovaný počet kontrol na 572. Stanovený kontrolní plán byl v roce 2025 splněn na 104,5 %. Celkový počet provedených kontrol za rok 2025 je 598. Z toho 452 kontrol bylo provedeno v rámci běžného výkonu státního zdravotního dozoru, v rámci celostátních priorit bylo provedeno 42 kontrol a v rámci krajských priorit 104 kontrol. Nad rámec běžného SZD bylo provedeno v letní táborové sezóně 112 hodnocení jídelníčků (sledování výživových ukazatelů stravování dětí v průběhu letní dětské rekreace).

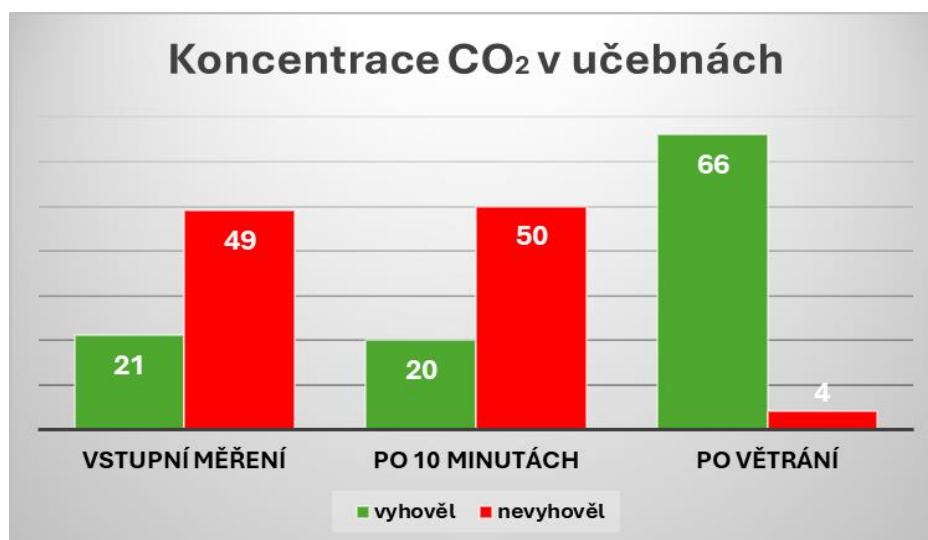
### Státní zdravotní dozor

#### Celostátní priority oblasti SZD, Pokyn hlavního hygienika (celorepubliková akce)

##### Kontrola režimu větrání – Edukace škol v správném režimu větrání pobytových místností, včetně orientačního stanovení koncentrace oxidu uhličitého v učebnách

Jednalo se o úkol hlavního hygienika ČR, jehož rozsah byl stanoven na 5 vybraných základních a středních škol na okres. V rámci každé školy bylo orientační měření provedeno ve dvou učebnách. Zaměstnanci KHS PK vytipovali vhodné objekty, ve kterých bylo následně v průběhu topné sezóny (říjen-prosinec 2025) provedeno měření koncentrace CO<sub>2</sub>, relativní vlhkosti a vnitřní teploty spojené s edukací v oblasti režimu větrání a jeho vlivu na zdraví a pohodu žáků. V rámci jednoho měření se odečítaly a zapisovaly vstupní hodnoty, hodnoty po 10 minutách pobytu v učebně a dále po řízeném větrání. Celkem bylo orientační měření provedeno ve 35 školách. Správný režim větrání a vyhovující výsledky byly zjištěny pouze v 5 školských zařízeních. Ve všech ostatních byly naměřeny vyšší koncentrace oxidu uhličitého, než je povolená hodnota 1200 ppm. Celkem bylo ve 35 školách měření provedeno v 70 učebnách. Vstupní hodnoty koncentrace CO<sub>2</sub> byly vyhovující ve 21 učebnách, nevyhovělo 49 učeben. Po 10minutovém pobytu v místnosti vyhovělo z hlediska koncentrace CO<sub>2</sub> 20 učeben, nevyhovující výsledky byly naměřeny v 50 učebnách. Po krátkém, intenzivním, řízeném větrání, které trvalo 3 minuty byly vyhovující hodnoty koncentrace CO<sub>2</sub> naměřeny v 66 učebnách. Zvýšené koncentrace hladiny oxidu uhličitého přetrvávaly v přes provedené větrání ve 4 učebnách.

Graf č. 1: Výsledky orientačního měření CO<sub>2</sub> ve školách



### Hodnocení jídelniček na pobytových akcích dětí

Jednalo se již o třetí etapu a pokračování úkolu z let 2023, 2024 a 2025. Jeho cílem bylo tak jako v minulém roce zajištění kontinuity poskytování nutričně vyvážené stravy pro děti i v období letních prázdnin, a to formou edukace osob pořádajících letní dětské tábory. Dalším cílem bylo získání konkrétních údajů o skladbě jídelniček na pobytových akcích, neboť taková data nebyla doposud v ČR k dispozici. Hodnocení stravy bylo provedeno na základě předloženého jídelníčku a cíleným dotazováním. Základem hodnocení bylo zjištění frekvence podávaných potravin v jednotlivých patrech „Pyramidy výživy pro děti“ v jednom konkrétně stanoveném dnu (3. den od nástupu pobytu). **V Plzeňském kraji bylo v letních měsících v rámci státního zdravotního dozoru zkontrolováno 111 zotavovacích akcí a 6 jiných podobných akcí. Téměř každá taková kontrola obsahovala i zjišťování pestrosti stravy v souladu s metodickým pokynem k provedení tohoto úkolu. Sledování výživových ukazatelů stravování dětí v rámci letní dětské rekreace bylo provedeno na 112 akcích.** Všechna zjištěná data byla vložena do elektronického dotazníku. Výsledky ukázaly, že nejvíce problematické bylo plnění druhého patra pyramidy – obiloviny, těstoviny, pečivo apod. a čtvrtého patra, které obsahuje mléčné výrobky, vejce, maso, ryby a luštěniny. Pitný režim byl na pobytových akcích plněn bez větších potíží, v nabídce byla nejčastěji voda, čaj, šťáva, mléko. Plnění doporučení ke konzumaci ovoce a zeleniny se také celkem dařilo, nebo se alespoň přiblížilo k požadovaným 5 porcím za jeden den akce. Ze zákeřné kostky byly zastoupeny převážně uzeniny, paštiky, sušenky a jemné pečivo (koláče, koblihy, loupáky, šátečky).

### Krajské prioritní oblasti SZD

Pro rok 2025 byly stanoveny 2 krajské priority:

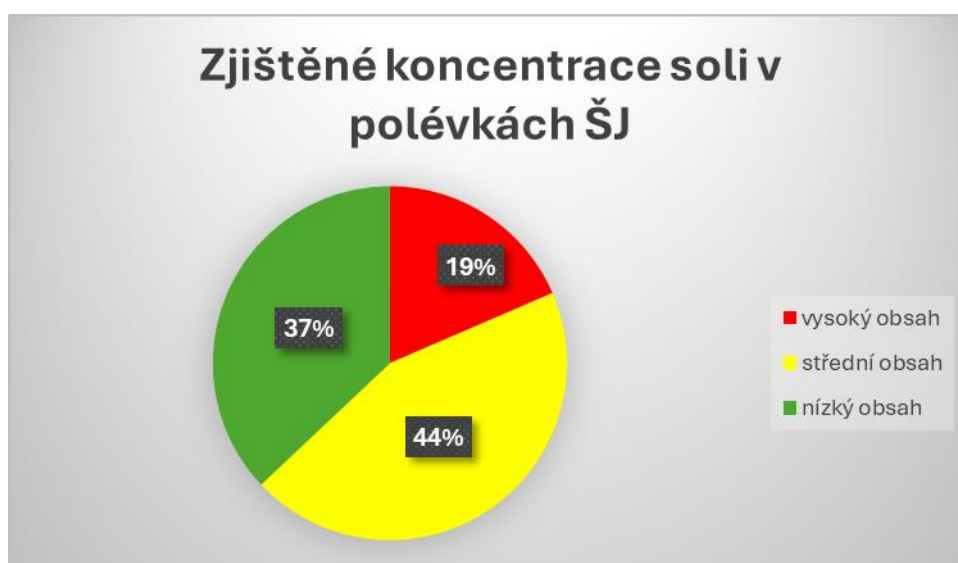
1. Kontrola čistoty a sanitace prostředí ve stravovacích zařízeních – prováděny byly čtyři pracovních povrchů a náčiní před zahájením pracovní činnosti (pracovního výkonu) ve školských zařízeních – školních jídelnách a následné mikrobiologické vyšetření vzorků. **Plán této krajské priority byl splněn na 100 %. Provedeno bylo 50 kontrol (plánovaný počet 50 kontrol).** Cílem priority bylo prokázat dodržování správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách (osobní a provozní hygieny). U jednotlivých vzorků byl zjišťován celkový počet mikroorganismů a přítomnost koliformních bakterií. Z počtu 50 kontrolovaných zařízení byly nedostatky prokázány ve 22 případech, což činí 44 %. Výsledky 498 odebraných stěrů prokázaly nevyhovující čistotu jen u 7,4 % vzorků, což je ve srovnání s předchozím rokem značné zlepšení. Z výsledků je vidět, že dlouhodobé sledování této priority má význam a čistota stravovacích provozů se zlepšuje. Tento úkol bude tedy pokračovat jako krajská prioritní oblast i v roce 2026.

Graf č. 2: Kvalita čistoty prostředí – počet kontrolovaných zařízení



2. Měření obsahu soli v polévkách připravovaných v rámci školního stravování a s tím spojená přímá edukace personálu školních jídelen. Plán byl splněn na 108 %. Bylo provedeno 54 kontrol (plánovaný počet 50 kontrol). KHS PK sleduje obsah soli v pokrmech ze školního stravování dlouhodobě (od roku 2013) a edukuje v tomto smyslu pravidelně zaměstnance ŠJ. V roce 2023 bylo ustoupeno od odebrání směsných vzorků celého oběda a měření soli ve školních jídelnách bylo prováděno, stejně jako v roce 2024, za pomoci předem kalibrovaného přístroje HORIBA LAQUAtwin Salt 22. Celkem bylo měření provedeno při výdeji v 54 školních jídelnách. Obsah soli v hmotnostních [%] v polévce se nejčastěji pohyboval ve žlutém pásmu (střední obsah soli). Z celkového počtu 54 odebraných vzorků polévek vyhovělo zelenému pásmu (do 0,4 %) 20 vzorků, v rozmezí žlutého pásma (0,41 - 0,7 %) se pohybovalo 24 polévek a nevyhovující výsledky, které odpovídají zařazení do červeného pásma (od 0,71), se objevily u 10 vzorků polévek.

Graf č. 3: Měření obsahu soli v polévkách připravovaných ve ŠJ (počet vzorků v %)



### Zotavovací akce pro děti

Pro rok 2025 byla naplánována kontrolní činnost v oblasti zotavovacích akcí v počtu 111 kontrol. V letošní sezóně se v Plzeňském kraji rekreovalo celkem 21 610 dětí na 233 zotavovacích akcích (loni 218), které probíhaly ve 312 bázích. Ohlášených JPA bylo 22 (loni 29) a rekreovalo se tam 878 dětí ve 40 bázích. **Plán kontroly zotavovacích akcí byl splněn na 105 % a bylo prokontrolováno 47 % ohlášených zotavovacích akcí.** Pracovníci hygieny dětí a mladistvých KHS PK provedli na dětských táborech v tomto roce celkem 121 kontrol (z toho 111 kontrol na ZA a 6 kontrol na JPA + 4 kontroly ve stravovací službě (kontroly dle potravinového práva)). V letošní sezóně bylo zjištěno na dětských táborech celkem 13 závad, které se vztahovaly k nesplnění ohlašovací povinnosti (pozdní hlášení), k nevyhovujícím podmínkám při ubytování dětí a k chybějícím záznamům ve zdravotnické dokumentaci dětí nebo fyzických osob. U výše zjištěných závad byla provozovateli ZA a JPA neprodleně sjednána náprava a v 9 případech byla udělena sankce v celkové výši 17500,- Kč. Krajská hygienická stanice Plzeňského kraje se sídlem v Plzni řešila v průběhu léta pouze jeden podnět, který se týkal nevyhovujících hygienických podmínek na neohlášené JPA. Tento podnět byl vyhodnocený jako oprávněný a zjištěné nedostatky byly řešeny formou sankce na místě. Jinak musíme konstatovat, že letošní letní sezóna měla velice klidný průběh. V celém kraji nebyla na letní dětské rekreaci řešena žádná mimořádná situace s ohledem na hromadný výskyt GIT potíží, ani z jiného důvodu. Pouze v poslední týdnu bylo s časovou prodlevou ohlášeno onemocnění salmonelóza u jednoho účastníka JPA v okresu Domažlice. Výskyt klíšťat byl na začátku sezóny v některých oblastech nadprůměrný, ale v průběhu léta se postupně snižoval.

V roce 2025 s plánovanými kontrolami zotavovacích akcí souviselo pokračování plnění úkolu HH ČR – Hodnocení jídelniček na pobytových akcích (viz. výše).

**V roce 2025 bylo odebráno v rámci SZD celkem 552 vzorků (498 vzorků stěrů z prostředí a 54 vzorků polévek ke stanovení obsahu soli). S plněním úkolu HH ČR bylo provedeno 70 orientačních měření koncentrace CO<sub>2</sub>.**

### **Podněty (vyjma ZA)**

**V roce 2025 bylo řešeno celkem 19 podnětů** (trojnásobek oproti loňskému roku), z tohoto počtu bylo 7 podnětů vyhodnoceno jako neoprávněných a 9 podnětů jako oprávněných nebo částečně oprávněných. 2 podněty nepříslušely řešit KHS PK a byly předány usnesením jiným organizacím. Ve věci šetření podnětů příslušných KHS PK bylo neprodleně provedeno celkem 16 kontrol. Předmětem podnětů byly např. nehygienické podmínky na JPA, nevyhovující skladba jídelniček a nevhodné skladovací podmínky, nebo probíhající stavební práce, které mely negativní vliv na mikroklimatické podmínky.

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

V roce 2025 nebyl šetřen výskyt žádného hromadného alimentárního onemocnění.

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

KHS PK oddělení HDM spolupracuje průběžně např. s ČŠI, stavebními úřady, krajským úřadem, nebo magistrátem města Plzně.

### **Analýza opatření a finančních sankcí**

V roce 2025 bylo oddělením HDM uloženo **45 sankcí** (loni 30) dle § 92 zák. č. 258/2000 Sb. **v celkové výši 96.600,- Kč.** Nejčastějšími závadami zjištěnými při provádění SZD, za které byly uloženy sankce, byly nesprávné skladovací podmínky potravin, závady v osobní a provozní hygieně, prošlé doby použitelnosti u skladovaných potravin.

### **Vzdělávací aktivity pro pracovníky ŠJ**

V roce 2025 vybrané pracovnice oddělení hygieny dětí a mladistvých KHS PK ve spolupráci s Asociací školních jídelen ČR, z.s. Husova 523, 370 21 České Budějovice v rámci projektu „Krajská centra sdílení dobré praxe“ provedly v Plzeňském kraji prezenční školení pro zaměstnance ŠJ (seznamování s výsledky krajských priorit roku 2024 a seznámení s prioritami stanovenými pro rok 2025, seznámení s novou legislativou, zopakování zásad správné hygienické praxe ve stravovacím provozu apod.). Pořízen byl také záznam pro on-line formu školení. **Celkem bylo v Plzeňském kraji proškoleno 469 zaměstnanců ze 153 školních jídelen.** V roce 2026 bude nastavená spolupráce pokračovat, v je plánu provádět jak on-line tak i prezenční formu tohoto školení.

V roce 2025 byla nově navázána spolupráce se Středním článkem podpory, Oddělením regionální podpory pro Plzeňský kraj, Odboru podpory škol a zřizovatelů zřízeném pod Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy. **V rámci této spolupráce v roce 2025 proběhly 4 webináře, kterých se zúčastnilo okolo 150 posluchačů z řad ředitelů škol a školských zařízení.** Tato spolupráce bude také pokračovat i v roce 2026. Aktuálně jsou již domluveny termíny dalších 2 webinářů.

**Vzdělávací aktivity:** v říjnu 2025 zorganizovala KHS PK každoroční celostátní konferenci Chodovoplánské dny hygieny dětí a mladistvých v hotelu U Sládka v Chodové Plané. Dále se pracovnice oddělení HDM zúčastnily série celostátně pořádaných školení zaměřených na problematiku novely vyhlášky č. 107/2005Sb., o školním stravování a nového spotřebního koše a dále dostupných vzdělávacích akcí, které probíhaly prezenčně nebo on-line formou, např.: seminář SZÚ o posouzení rizik vnitřních vodovodů, několik školení k problematice FCM, školení k poskytování informací podle zákona č. 106/1999 Sb., semináře na téma „Zdravé pracoviště“ nebo „Primární prevence rizikového chování“.

### **Doporučení pro další zaměření SZD**

V roce 2026 bude oddělení HDM pokračovat v přímé edukační činnosti s ohledem na snižování množství soli při přípravě pokrmů ve vybraných školních jídelnách v rámci běžného SZD měřením vzorků polévek připravených ve školních jídelnách MŠ a ZŠ přístrojem HORIBA LAQUAtwin Salt 22. Dále budeme pokračovat ve sledování dodržování osobní a provozní hygieny ve stravovacích provozech. Po delší době se také znova zaměříme na monitorování nabídky výdejních automatů umístěných v budovách základních škol a budeme kontrolovat zajištění základní údržby a čištění systémů nuceného větrání a klimatizace.

V Plzni dne 21.1.2026, zpracovala: Ing. Petra Weberová