

Zpráva o činnosti hygieny výživy za rok 2007

**Krajská hygienická stanice Pardubického kraje se sídlem v Pardubicích
Pracoviště oddělení hygieny výživy Pardubice, Chrudim, Svitavy a Ústí nad Orlicí**

Preventivní hygienický dozor

V rámci preventivního zdravotního dozoru bylo v hygieně výživy vydáno 158 závazných stanovisek k zahájení činnosti ke kolaudačnímu řízení nebo změně účelu užívání a bylo vydáno 176 stanovisek k projektovým dokumentacím potravinářských podniků (stravovací služby, výroba potravin, prodej potravin).

Běžný hygienický dozor

Státní zdravotní dozor v oboru hygieny výživy byl prováděn dle kontrolního plánu.

V kraji bylo evidováno cca 2638 provozoven stravovacích služeb. V roce 2007 v nich bylo provedeno 1423 kontrol. Další státní zdravotní dozor byl uskutečněn v 16 případech v potravinářských provozovnách (ve výrobnách a potravinářských prodejnách).

Při běžném dozoru bylo uloženo 464 blokových pokut v celkové výši 693.000,- Kč a 15 pokut ve správním řízení ve výši 155.000,- Kč. Byla vydána 2 rozhodnutí (1x k zákazu používání nejakostní vody ve stravovacím zařízení a 1x byla pozastavena činnost v provozovně stravovacích služeb z důvodu závažných hygienických nedostatků).

23 kontrol z celkového počtu bylo provedeno cíleně na základě podnětů občanů.

Ve 14 případech byl prováděn státní zdravotní dozor v provozovnách stravovacích služeb v souvislosti s podezřením na výskyt alimentárního onemocnění.

V oboru HV odebráno 60 vzorků pokrmů, potravin a pitné vody. Ve třech případech bylo zjištěno překročení sledovaných ukazatelů z hlediska mikrobiologického u vzorků pitné vody.

Celorepublikové akce

1. *Listeria monocytogenes*

V roce 2007 byl plněn pokyn hlavního hygienika České republiky - cílený odběr vzorků pokrmů s následným mikrobiologickým vyšetřením, zaměřený na kontrolu souladu s nařízením Komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, pokud jde o bakterii *Listeria monocytogenes*.

2. Sýry a jejich rostlinné náhražky ve společném stravování

Další úkol směřoval k provedení cílené kontroly v oblasti společného stravování se zaměřením na jakost pokrmů v provozovnách stravovacích služeb typu pizzerie a restaurace, nabízející pizzy, těstoviny, smažené sýry a další pokrmy, k jejichž výrobě jsou obvykle používány sýry. Úkol byl cíleně zaměřen na používání sýrů a jejich rostlinných náhražek.

3. Sledování obsahu akrylamidu ve vybraných pokrmech

Na podzim byl plněn na základě pokynu hlavního hygienika České republiky úkol Cílený státní zdravotní dozor v provozovnách stravovacích služeb, zaměřený na odběr vzorků pokrmů s pravděpodobným výskytem akrylamidu.

Přednášková činnost

Pracovníci z územních pracovišť v roce 2007 v pěti případech přednášeli pracovníkům z oblasti gastronomie o hygienické problematice a legislativě ve stravovacích službách, konkrétně v Chrudimi a v Ústí nad Orlicí.

V Pardubicích se pracovníci z oddělení hygieny výživy ve spolupráci se Zdravotním ústavem Pardubického kraje účastnili dvou „Dnů zdraví“ pro veřejnost v poradně zdravé výživy.

Zpracovala
MUDr. Jaroslava Jelínková
V Pardubicích 1.3.2008