

Zpráva o činnosti hygieny výživy za rok 2008

**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 152 závazných stanovisek k zahájení činnosti ke kolaudačnímu řízení nebo změně účelu užívání a bylo vydáno 131 stanovisek k projektovým dokumentacím potravinářských podniků (stravovací služby, výroba potravin, prodej potravin). Dalších 72 vyjádření bylo vydáno pro ostatní obory KHS jako dílčí stanovisko.

Běžný hygienický dozor

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

V kraji bylo v roce 2008 evidováno cca 2659 provozoven stravovacích služeb (kromě pohyblivého čísla stánků s občerstvením). V roce 2008 v nich bylo provedeno 1345 kontrol. Dále byl státní zdravotní dozor byl uskutečněn v 14 případech v potravinářských provozovnách (ve výrobnách a potravinářských prodejnách) pro zjištění příčin poškození nebo ohrožení zdraví a zamezení šíření infekčních onemocnění nebo jiného poškození zdraví z potravin v režimu zákona č. 110/1997Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, v platném znění.

20 kontrol bylo provedeno na základě podnětů a upozornění ze strany občanů. Za zjištěné závady bylo uloženo celkem 17 pokut ve výši 49.500,- Kč, v rámci šetření těchto podnětů bylo odebráno celkem 12 vzorků. Všechny neanonymní podněty jsou písemně vyřizovány.

Při běžném dozoru bylo uloženo 309 blokových pokut podle zákona č. 200/1990 Sb. o přestupcích v celkové výši 468.000,- Kč a 152 pokut podle zákona č. 258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů, ve výši 528.500,- Kč.

V pěti provozovnách bylo vydáno pozastavení výkonu činnosti podle § 84 odst. 1 písm. b) zákona 258/2000 Sb., v platném znění, v 19 provozovnách bylo nařízeno okamžité uzavření provozovny nebo pozastavení výkonu činnosti podle § 84 odst. 1 písm. r) citovaného zákona.

V roce 2008 bylo v oboru HV odebráno 156 vzorků pokrmů, potravin a pitné vody. Z toho byly zjištěny nevyhovující vzorky v těchto případech: 5x nevyhovující mikrobiologický nález u vzorků pitné vody, 2x nevyhovující chemické ukazatele u vzorků pitné vody. V jednom případě byla orientačně zjištěna *Listeria monocytogenes* v zeleninovém salátu (dalším došetřením nebyla potvrzena). V případě dvou stížností byly zjištěny nevyhovující senzorycké vlastnosti (pivo, pokrm z rybího masa) u vzorků předložených stěžovateli, tedy u vzorků neodebraných úředně. U vzorků piva odebraných následně v tržní síti nebyly senzorycké změny potvrzeny. U pěti úředně odebraných vzorků rybího masa byly zjištěny jak senzorycké změny, tak i nevyhovující chemické ukazatele – byl zjištěn zvýšený obsah čpavku.

Celorepublikové úkoly

1. Sledování akrylamidu ve vybraných pokrmech

Na jaře a 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.

2. HACCP ve společném stravování v rámci zdravotnických zařízení

Další úkol byl pokyn hlavního hygienika k provedení cíleného státního zdravotního dozoru, zaměřeného na dodržování požadavků platné legislativy včetně zavedení postupů založených na principu HACCP ve společném stravování v rámci zdravotnických zařízení apod. Jednalo se o kontroly v zařízeních poskytující stravovací služby typu nemocnice, zdravotnická zařízení, lázně, ústavy sociální péče, domovy důchodců, penziony pro důchodce, pečovatelská služba, charita apod., doplněné o odběr vzorků pokrmů. Šetření bylo zaměřeno na dodržování teplotních řetězců stravy podávané pacientům či klientům těchto zařízení včetně kontroly na oddělení či výdejně nejbližší od přípravy stravy.

3. Používání vajec ve společném stravování uzavřeného typu – Salmonelly

Další úkol byl pokyn hlavního hygienika k provedení cíleného státního zdravotního dozoru, zaměřeného na sledování značení a zdravotní nezávadnosti konzumních slepičích vajec a zdravotní nezávadnosti výrobků obsahujících vejce v zařízeních poskytujících stravovací služby převážně uzavřeného typu, jako jsou jídelny zaměstnanců, nemocniční kuchyně apod. Pro posouzení hygienické úrovně provozovny bylo kontrolováno dodržování požadavků právních předpisů, zejména pokud jde o značení a dodržení skladovacích podmínek vajec, dodržování provozní a osobní hygieny, ochranu potravin před kontaminací, dodržování teplotního režimu a další možná rizika kontaminace prostředí a následně ohrožení bezpečnosti pokrmů.

Součástí kontroly byl odběr vzorků pokrmů určených k přímé spotřebě s obsahem čerstvých vajec, zejména tepelně neopracovaných, s částečnou či úplnou tepelnou úpravou (cukrářské výrobky, zapékané pokrmy, vaječné omelety, míchaná vejce), mražených či sušených mražených výrobků, včetně stěrů z pracovních ploch v místě vytloukání vajec a stěrů z rukou personálu manipulující s vejci. Laboratorní vyšetření vzorků bylo zaměřeno na bakterii Salmonella.

4. Kontrola obsahu syntetických barviv ve zmrzlínách

Další úkol byl pokyn hlavního hygienika k provedení cíleného státního zdravotního dozoru, zaměřeného na kontrolu obsahu vybraných syntetických barviv ve zmrzlínách vyrobených v zařízeních poskytující stravovací služby.

Regionální akce

V roce 2008 bylo v Pardubickém kraji provedeno zmapování všech prodejen u čerpacích stanic pohonných hmot. Prodejny, ve kterých se jednalo pouze o prodej balených potravin, byly předány SZPI k jejich evidenci a doзору. Celkem bylo provedeno 88 kontrol. Pouze ve 12 případech bylo zjištěno poskytování občerstvení, v ostatních provozovnách se jedná o prodej balených potravin. Zároveň při těchto kontrolách bylo prověřeno 80 nápojových automatů.

Mimořádné akce

V roce 2008 jsme se podíleli na plnění mimořádného státního zdravotního dozoru v zařízeních poskytující stravovací služby za účelem prošetření výskytu výrobků ze seznamu RASFF č. 08-476, u kterých byla podle informace z INFOSAN prokázána kontaminace melaminem. Kontroly byly zaměřeny na zařízení poskytující stravovací služby zejména typu exotické restaurace, bary ve fitness centrech, ve kterých lze očekávat přítomnost mléka, mléčných výrobků či jiných dalších výrobků s mléčnou složkou pocházející z Číny. Dále byla ověřována přítomnost dalších výrobků, které by mohly pocházet z Číny (včetně Hong-Kongu) a dalších oblastí uvedených v seznamu, tj. Singapur, Korea, typu mléko a mléčné výrobky (včetně sušeného mléka a potravin pro sportovce - zejména výrobky podporující tvorbu svalstva), cukrovinky (zejména sušenky vyrobené z mléka a čokoláda) a další výrobky s obsahem mléčné složky (např. nápoje s přídavkem mléka a sušeného mléka).

Přednášková činnost

V roce 2008 přednášeli pracovníci KHS čtyřikrát o hygienické problematice a legislativě ve stravovacích službách v Chrudimi a v Ústí nad Orlicí, ve dvou případech pro pracovníky pečovatelské služby, v dalších dvou pro pracovníky v gastronomii.

V Pardubicích se zúčastnila pracovnice oddělení hygieny výživy aktivně na Dnu zdraví – činnost v poradně pro výživu - pořádal Státní zdravotní ústav, pracoviště v Pardubicích.

Účast na tiskové konferenci o problematice stravovacích služeb při konání výstavy Moderní gastronomie v Pardubicích.

MUDr. Jaroslava Jelínková
V Pardubicích dne 1.3.2009