**Krajská hygienická stanice Pardubického kraje**

**se sídlem v Pardubicích**

**Výroční zpráva za rok 2017**

**obor hygiena výživy**

**Charakteristika oboru**

Obory hygiena výživy a předměty běžného užívání jsou na KHS Pardubického kraje se sídlem v Pardubicích řešeny jako společný odbor HV a PBU se čtyřmi odděleními HV a PBU (pracoviště Pardubice, Chrudim, Svitavy, Ústí nad Orlicí).

**Preventivní dozor**

V roce 2017 bylo v oboru HV vydáno celkem 373 stanovisek k řízením vedeným v režimu zákona č. 183/2006 Sb., o územním plánování a stavebním řádu (stavební zákon), z toho 58x bylo vydáno dílčí stanovisko pro ostatní odbory KHS. Z celkového počtu stanovisek jich 34 bylo negativních, nejčastěji u řízení k uvedení do provozu (kolaudace, změny užívání), kdy jsou zjištěny nedokončené stavební úpravy nebo závadný stav neodpovídající posouzené PD.

Z celkového počtu stanovisek jich bylo 175 vydáno k projektovým dokumentacím a 198 k užívání stavby (kolaudace, změna užívání, pasportizace stavby).

Posuzované projektové dokumentace řešily výstavbu nových potravinářských provozoven – z větších lze jmenovat např. tři zařízení sociální péče - výstavba nových kuchyní s kapacitou cca 500 – 1000 porcí pokrmů denně (DSS Slatiňany a TOPAS seniorcentrum Seč), nový moderní domov pro seniory v Litomyšli, dále pak nové stacionáře.

Nejčastější v oblasti preventivního dozoru jsou změny užívání stávajících nepotravinářských prostor na potravinářské provozovny – restaurace, kavárny, pivnice, herny, pizzerie, bistra, rychlá občerstvení s přípravou pokrmů a stánky, prodejny potravin, drobné výrobny potravin (často v RD).

Z uvádění staveb do provozu byly nejčastějšími stavbami pivnice, bary, kavárny, vinárny a vinotéky, bistra a rychlá občerstvení, stánky, rozšíření restaurací a kuchyní, zastřešení teras u PSS, denní stacionáře, úpravy a přemisťování dispozic v obchodních centrech, minipivovary a minimlékárna, prodejny (často tzv. „Večerky“) a menší výrobny potravin nebo provozovny s balením a skladováním potravin, často v rodinných domech - zmrzlina, cukrářské výrobky, zpracovna ovoce, pěstitelská pálenice, sklady potravin, výroba bylinných čajů, za zmínku stojí výdejna jídel v objektu nové továrny Schafler (dříve INA) ve Svitavách pro cca 200 zaměstnanců, s plným náběhem výroby údajně až pro 800 zaměstnanců.

Nutno zmínit i nepočitatelné individuální konzultace s projektanty a se zájemci o výstavbu nebo změnu užívání na každém pracovišti HV KHS.

**Vyhodnocení kontrolních plánů**

Kontrolní plán pro rok 2017 byl splněn.

Plán na rok 2017 byl spočítán dle úvazků na 613 kontrol (na 9,5 zaměstnanců), v roce 2017 bylo provedeno celkem 897 kontrol.

Laboratorní zázemí pro KHS Pardubického kraje zajišťuje zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem, pracoviště Hradec Králové. Spolupráce je tradičně na dobré úrovni.

**Dozorová činnost HV**

1. **Analýza dozoru**

K 1.1.2017 bylo evidováno celkem 3082 provozoven, což je ale číslo neustále proměnné. V tomto počtu nejsou zahrnuta např. sezónní zařízení, počet se během roku mění. Kupříkladu k polovině letních prázdnin bylo evidováno takřka o 100 provozoven víc (3178).

|  |  |
| --- | --- |
| **Počet registrovaných provozoven celkem** | 3082 |
| Restaurace – provozovny vyvařující | 919 |
| Výčepy, bary, pivnice, vinotéky, čajovny, kavárny, herny | 1053 |
| Centrální kuchyně | 15 |
| Pevné stánky | 134 |
| Občerstvení, bufety, cukrárny | 423 |
| Stravování zaměstnanců jako hlavní činnost | 91 |
| Stravování zaměstnanců – výdejny, kantýny | 261 |
| VŠ menzy | 7 |
| Stravování v zařízeních vězeňské služby | 4 |
| Stravování v lůžkových zdravotnických zařízeních | 32 |
| Stravování v zařízeních sociálních služeb - pobytové | 45 |
| Stravování v zařízeních soc. služeb - terénní, ambulantní | 9 |

 Z celkového počtu provozoven je jich 1696 předáno k dozoru SZPI (55 %).

**Celkem bylo v roce 2017 provedeno 897 kontrol v tomto rozsahu:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Počet kontrol celkem** | **897** |
| Plánovaná kontrola v rámci SZD | **614** |
| Specifická kontrola (zejména akce HAD 2017) | **17** |
| Opakovaná kontrola, došetření | **71** |
| Cílená na základě podnětu | **33** |
| Cílená v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárních onemocnění | **15** |
| Cílená na základě RASFF | **7** |
| Cílená na základě úkolu hlavního hygienika | **24** |
| Dodatečná kontrola | **0** |
| Kontrola na základě ohlášení činnosti | **116** |

**Podle typů provozoven byl dozor členěn následovně:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Typ provozovny** | **Počet kontrol** |
| restaurace (vyvařující) | **342** |
| výčepy, bary, pivnice, vinotéky, čajovny | **113** |
| centrální kuchyně a výrobny pokrmů bez konzumace na místě | **9** |
| Pevné stánky | **53** |
| občerstvení, bufety, cukrárny | **100** |
| stravování zaměstnanců jako hlavní činnost - vyvařující kuchyně | **64** |
| stravování zaměstnanců - výdejny, kantýny | **128** |
| VŠ menzy | **1** |
| Stravování vězeňské služby | **4** |
| stravování v lůžkových zdravotnických zařízeních a lázních  | **23** |
| stravování v zařízeních sociálních služeb – pobytové | **35** |
| stravování v rámci sociálních služeb – terénních, ambulantních | **5** |
| mobilní stánky, pulty, vozíky | **9** |
| automaty | **8** |
| prodejny potravin bez konzumace\* | **3** |

\* Jednalo se o drogerie, kde se na základě podezření na alimentární onemocnění odebíraly vzorky dětské výživy, a dále o prodejnu italských potravin, kde byl šetřen podnět na provozování konzumace na místě, aniž by bylo vytvořeno zázemí pro zákazníky.

**Nejčastěji zjišťované důvody nedostatků** jsou stejné jako v předchozích letech – nejzávažnější je stále neprofesionalita provozovatelů a ostatních pracovníků v této oblasti, nízká úroveň odborných znalostí, častá fluktuace pracovníků ve stravovacích službách, časté změny provozovatelů.

Konkrétně lze uvést jako **nejčastější závady** zejména závady ve stavebně technickém stavu provozovny – poškozené dlažby a obklady, povrchy pracovních ploch a zařízení, závady ve skladování potravin a pokrmů (prošlé potraviny, potraviny a rozpracované i hotové pokrmy skladovány bez jakéhokoliv značení, skladování při nevyhovujících teplotách), časté jsou závady v provozní hygieně – znečištěné podlahy, pracovní plochy a zařízení, nedostatečná úroveň úklidu a sanitárních opatření. Časté jsou i závady v HACCP (zcela chybějící nebo neaktuální).

**Vzorky**

Celkem bylo v roce 2017 odebráno 103 vzorků a stěrů, jejich členění viz tabulka.

|  |  |
| --- | --- |
| **VZORKY** |  |
| **Počet odebraných vzorků celkem** | **103** |
| **- počet nevyhovujících vzorků celkem** | **15** |
| **- počet nevyhovujících vzorků - mikrobiologicky** | **15** |
| **Stěry** | **16** |
| **- počet nevyhovujících stěrů** | **0** |
| **Teplé pokrmy** | **1** |
| **- počet nevyhovujících vzorků - teplé pokrmy** | **0** |
| **Studené pokrmy** | **24** |
| **- počet nevyhovujících vzorků - studené pokrmy** | **0** |
| **Zchlazené pokrmy** | **1** |
| **- počet nevyhovujících vzorků - zchlazené pokrmy** | **0** |
| **Zmrzliny** | **38** |
| **- počet nevyhovujících vzorků - zmrzliny** | **14** |
| **Nealkoholické nápoje** | **3** |
| **- počet nevyhovujících vzorků – nealk. nápoje** | **0** |
| **Led a ledové tříště** | **3** |
| **- počet nevyhovujících vzorků** | **0** |
| **Suroviny pro výrobu** | **13** |
| **- počet nevyhovujících vzorků – suroviny** | **1** |
| **Kojenecká strava** | **4** |
| **- počet nevyhovujících vzorků – kojenecká strava** | **0** |

U nevyhovujících vzorků zmrzlin se jedná opakovaně o zjištění Enterobacteriaceae v nadlimitních hodnotách.

**Šetření RASFF**

V roce 2017 bylo provedeno celkem 7 kontrol, které se týkaly závadného masa z Brazílie.

1. **Analýza opatření a finančních sankcí**

**Sankce** byly v roce 2017 uloženy v tomto rozsahu:

|  |  |
| --- | --- |
| **SANKCE** |   |
| **Počet sankcí (navržené)** | **165** |
| **Výše sankcí (navržené)** | **425.200,-** |
| Blok. pokuta dle zák. 200/1990 Sb. § 29 písm. n) | 17 |
| - ve výši | 19.500,- |
| Sankce dle zákona č. 258/2000 § 92 | 79 |
| - ve výši | 23.500,- |
| Sankce dle zákona 255/2012 Sb. § 15 | 3 |
| - ve výši | 6.000,- |
| Sankce dle zákona č. 258/2000 Sb. § 92f odst. 1 - 4 | 53 |
| - ve výši | 157.700,- |
| Sankce dle zákona č. 258/2000 Sb. § 92f odst. 5 | 7 |
| - ve výši | 9.500,- |
| **Napomenutí dle zákona č. 250/2016** | **6** |

**Opatření v roce 2017:**

|  |  |
| --- | --- |
| **OPATŘENÍ** |  |
| **počet opatření celkem** | **7** |
| nařízení provedení sanitace | 1 |
| nařízení okamžitého uzavření provozovny | 3 |
| pozastavení výkonu činnosti | 3 |

1. **Šetření podezření na onemocnění z potravin**

Na základě oznámení protiepidemického oddělení o zdravotních potížích strávníků nebo na základě onemocnění strávníků či konzumentů byla provedena následující šetření:

- Šetření stížnosti na zdravotní obtíže spotřebitele po konzumaci sushi v Čínské restauraci v Chrudimi. Při kontrole byly odebrány stěry z pracovního prostředí – pracovních ploch a nádobí, které se používá na přípravu sushi. Laboratorním rozborem nebyly prokázány patogenní mikroorganismy, přítomnost kvasinek svědčila o pravděpodobně nedostatečné hygienické úrovni v provozovně. Na místě byly zjištěny nedostatky v provozní hygieně, ve skladování potravin, docházelo k nevhodné manipulaci s pokrmy, rozpracované pokrmy nebyly dostatečně označovány, nedostatky v osobní hygieně, za což byla provozovateli uložena pokuta 7.000,- Kč.

- Ve Svitavách v kavárně s předsunutým zmrzlinovým stánkem byl šetřen podnět na onemocnění tří osob (zažívací potíže, z toho jedno dítě s prokázanou salmonelózou) v možné souvislosti s konzumací zmrzliny. Byl proveden odběr 3 vzorků dle uváděných konzumovaných druhů zmrzliny, vyšetření na salmonellu negativní.

- V Pardubicích byl šetřen podnět na možnou souvislost onemocnění dítěte salmonelózou po požití kojenecké výživy. Ve dvou provozovnách drogerie byly odebrány vzorky stejných šarží, jaké byly uváděny spotřebitelem, výsledky rozboru všech 4 vzorků byly negativní.

- V Pardubicích byl šetřen podnět na zdravotní potíže (průjem, zvracení) po požití pokrmů z asijského bistra v obchodním centru Albert. V provozovně byly zjištěny natolik závažné nedostatky, že bylo na místě ústně vyhlášeno okamžité uzavření provozovny s následným rozhodnutím a s pokutou ve výši 7.000,- Kč. Po provedení sanitárních opatření byla provozovna opět otevřena.

- V bistru ve Vysokém Mýtě byl šetřen podnět na zdravotní potíže 2 osob v možné souvislosti s konzumaci pokrmů. Při kontrole byly zjištěny závady v provozní hygieně, při skladování odpadků a chybějící značení rozpracovaných pokrmů. Byla zjednána náprava a uložena sankce ve výši 3000,- Kč.

- V restauraci v Ústí nad Orlicí byl šetřen podnět na průjmové onemocnění 2 spotřebitelů v možné souvislosti s konzumací pokrmů. Při kontrole byly zjištěny závady ve skladování potravin, prošlé potraviny, otevřené nádoby s odpadky, chybějící sušení rukou u umyvadel. Byla zjednána náprava a uložena sankce ve výši 1000,- Kč.

- Šetření alimentární nákazy salmonelózy v provozovně v Seči v souvislosti s ohlášeným výskytem alimentárního onemocnění salmonelózou následně po rodinné oslavě. Onemocnění bylo šetřeno protiepidemickým oddělením KHS ÚP Chrudim (celkem bylo ohlášeno 8 nemocných). Při kontrole byly odebrány vzorky potravin a stěrů z pracovního prostředí. Laboratorním rozborem byla prokázána v jednom vzorku přítomnost mikroorganizmu Salmonella enteritidis (v kuřecím rozmrazeném mase), ve stěrech z pracovního prostředí nebyly prokázány patogenní mikroorganizmy. Při kontrole v provozovně byly zjištěny závady týkající se silně prokrájeného prkénka k přípravě mas, nedostatečně teplé vody u umyvadla v předsíni WC pro personál či nevybavení umyvadel prostředky na mytí a hygienické osušení, absence ochranných sítí v otevřených oknech v kuchyni, nestanovení veškerých rizik vyplývajících z činností prováděných v provozovně a neoznámení činnosti na KHS. Dle sdělení provozovatele bylo maso připravováno na jednom pracovním plastovém prkénku, a to jak k tepelnému opracování, tak následně po omytí prkénka i k přípravě tatarského bifteku. Při práci se syrovým masem, které bylo určeno k přímému použití bez tepelné úpravy, se pracovalo dle sdělení provozovatele bez jakýchkoliv pracovních ochranných pomůcek (míchání masa a dalších surovin v nádobě holýma rukama). Provozovateli byla uložena pokuta 20.000,- Kč.

- Na základě oznámení protiepidemického oddělení o zjištění Campylobacter jejuni u dvou strávníků/zaměstnanců bylo provedeno šetření ve firemní výdejně obědů v Litomyšli. Došlo k pochybení při manipulaci s dodávanou stravou – několik porcí pro odpolední směnu bylo uloženo při pokojové teplotě. Provozovatel neprodleně zajistil změnu odpoledního stravování formou chlazených pokrmů.

- V součinnosti s oddělením hygieny dětí a mladistvých a protiepidemickým oddělením KHS bylo provedeno šetření při výskytu průjmového onemocnění u účastníků lyžařského kurzu ubytovaných dospělých a mladistvých v hotelu na Dolní Moravě. V den kontroly bylo ubytováno 125 osob. Nákaza z jídla byla vyloučena, jednalo se pravděpodobně o virovou gastroenteritidu.

- Ve Vysokém Mýtě byl šetřen výskyt průjmového onemocnění u klientů Vysokomýtské nemocnice po požití dovážené stravy. Onemocněli strávníci, kteří jedli střapečky s masem nebo s brokolicí. Byly provedeny dvě kontroly a to v kuchyni a ve výdejnách na oddělení nemocnice. Výskyt průjmů byl zjištěn celkem u 14 klientů ve výdejnách z 59 klientů, kteří střapečky požili. Žádné závady zjištěny nebyly.

- Na základě hlášení protiepidemického odboru o výskytu salmonelózy u strávníků bylo provedeno šetření ve výdejně jídel v Ostřetíně a v kuchyni v Holicích. Na KHSbyla nahlášena průjmová onemocnění 27 osob, z toho 2 děti. U 5 případů byla potvrzena Salmonella enteritidis, vehikulem byl dle epidemiologického šetření oběd podávaný ve výdejně, konkrétně kuřecí maso v sýrové omáčce s těstovinami. Ve výdejně bylo vydáno 29 porcí, obědy byly konzumovány ve výdejně i odnášeny domů. Neonemocněl nikdo z kuchyně, z jiných výdejen ani z individuálního rozvozu z kuchyně. V době šetření již nebyly k dispozici suroviny, ze kterých byl pokrm připraven, provozovny byly uklizeny již před příjezdem pracovníků KHS, i přesto bylo nařízeno bezodkladné provedení úklidu spojeného s dezinfekcí. V obou provozovnách byly zjištěny závady v provozní hygieně a ve stavebně technickém stavu, závady byly projednány s provozovateli a byla zjednána náprava.

1. **Vyhodnocení celostátních cílených úkolů**

**A)** Pokyn hlavního hygienika České republiky ze dne 2.10.2017 pod č.j. MZDR 36426/2017/OVZ k provedení státního zdravotního dozoru v roce 2017:

**Kontrola prodejních nápojových automatů z hlediska provozní hygieny a značení nabízených produktů**

Při plnění tohoto hlavního úkolu byl na území Pardubického kraje proveden státní zdravotní dozor ve 4 provozovnách, zkontrolovány byly 4 nápojové automaty. Vzorky nebyly odebírány.

1) Ubytovací a stravovací zařízení pro seniory „Senior rezidence Chrudim“

- nápojový automat je ve vstupní hale (společenské místnosti) - pro klienty, jejich návštěvy, pro personál

Sortiment: káva, káva s mlékem, čokoláda, čokoláda s mlékem, cappuccino, moccaccino a horká voda pro přípravu čaje.

Zjištěným nedostatkem byl nesprávný název některých nápojů: „čokoláda“ a „káva s mlékem“, neboť bylo zjištěno, že obsah kakaa ve směsi byl pod 25 % a byla použita mléčná náhrada označena na produktovém listu jako sušená rostlinná smetana.

Vzhledem k tomu, že provozovatel bezodkladně provedl nápravu v označení nápojů, nebyla uložena sankce ani opatření.

2) Léčebna dlouhodobě nemocných, Činžovních domů 140, 533 54 Rybitví

- nápojový automat je umístěn v chodbě LDN – pro klienty, návštěvy, personál

Sortiment: 4 druhy kávy, Cappuccino, Moccaccino a 3 druhy čokolády (čokoláda, čokoláda silná, čokoláda se smetanou).

Zjištěné závady:

- Nesprávný název některých nápojů – „čokoláda“, „čokoláda silná“ a „čokoláda se smetanou“, z předložené dokumentace vyplynulo, že obsah kakaa ve směsi pro výrobu těchto nápojů je nižší než 25 % (konkrétně 10,5 %). Dále byla použita mléčná náhrada označená ve specifikaci výrobku jako instantní náhrada smetany.

- Značení alergenů - na nápojovém automatu nebyl uveden výčet obsažených alergenů v nápojích.

- Provozní hygiena - plastový rošt pod výtokovým kohoutem na nápoje a okolní stěny byly značně znečistěné. Na místě bylo zřejmé, že četnost prováděné sanitace není dostačující. (Sanitace a doplňování surovin do automatu bylo prováděno provozovatelem jednou za 14 dní.)

Vzhledem k tomu, že provozovatel ihned provedl nápravu v označení nápojů, sanitaci a označení alergenů, nebyla uložena sankce ani jiné opatření.

3) Stravovací a ubytovací zařízení pro seniory „Domov pod školou“, Zámecká 500, 570 01 Litomyšl

- nápojový automat je umístěn v zádveří u vstupu do provozovny vedle recepce

Sortiment: káva (instantní směs 500 g), horký nápoj s příchutí kakaa (Chocoplus 500 g s obsahem kakaa 6 % - nealkoholický nápoj v prášku).

Závady nebyly zjištěny.

4) Poliklinika GALEN, Smetanova 1390, 562 01  Ústí nad Orlicí

- nápojový automat je umístěn ve 2. patře polikliniky – pro veřejnost i personál

Byla zjištěna závada v označení čokoládových nápojů:

V nápojovém automatu byly dle označení nabízeny nápoje ČOKO, ČOKO VANILKA a IRSKÁ ČOKO. Z předložené dokumentace o složení směsi s názvem Venda Chocco 20, typ výrobku: Nealkoholický kakaový nápoj v prášku (obsah odtučněného kakaového prášku 6 %) je zřejmé, že nelze použít označení nápoje názvem „ČOKO, ČOKO VANILKA a IRSKÁ ČOKO“, protože nápoje nejsou připraveny se směsi s minimálním obsahem kakaa 25 %. Uvedeným došlo k porušení čl. 7 odst. 1 písm. a) nařízení ES 1169/2011, neboť informace o potravinách nesmějí být pro spotřebitele zavádějící, zejména pokud jde o charakteristiky potraviny, zvláště o její totožnost, neboť potravina byla označena takovým názvem, na základě kterého spotřebitel důvodně očekává, že tento nápoj byl vyroben přinejmenším z čokolády k přípravě nápoje (respektive slazeného kakaa nebo slazeného kakaového prášku) s min. obsahem kakaa 25 % viz § 15 písm. g) vyhlášky č. 76/2003 Sb.

Vzhledem k tomu, že provozovatel nápojového automatu neprodleně po kontrole provedl nápravu tím, že nápoje označil v souladu s výše uvedenou legislativou, nebyla uložena sankce.

**B)** Pokyn hlavního hygienika České republiky ze dne 4.8.2017 pod č.j. MZDR 36239/2017/OVZ k provedení státního zdravotního dozoru v zařízeních poskytujících stravovací služby v roce 2017:

**Ověření úrovně zajištění bezpečnosti pokrmů připravovaných bez tepelného opracování z čerstvého ovoce a zeleniny, včetně čerstvých bylinek, nebo i z mraženého ovoce či zeleniny, a podávaných v zařízeních poskytujících stravovací služby s důrazem na ověření bezpečnosti pokrmů z hlediska přítomnosti vybraných mikrobiologických agens schopných vyvolat onemocnění**

V rámci plnění tohoto hlavního úkolu byl na území Pardubického kraje proveden státní zdravotní dozor ve 20 provozovnách stravovacích služeb. Konkrétně se jednalo o následující typy provozoven:

4x provozovna s vegetariánským sortimentem (2x restaurace, 2x příprava fresh nápojů)

1x kuchyň lázeňského provozu

4x zařízení sociálních služeb

1x nemocniční stravování

4x stravování zaměstnanců

6x restaurace

Odebráno bylo celkem 34 vzorků, z toho 17 na bakteriologický rozbor (Listeria monocytogenes, Escherichia coli, Salmonella spp., Yersinia enterocolitica, celkové počty mikrobů) a 17 na virologický rozbor (průkaz a stanovení norovirů). Některé z těchto vzorků byly párové.

Všechny odebrané vzorky vyhověly ve sledovaných ukazatelích požadavkům přílohy I a II nařízení (ES) č. 2073/2005 a ČSN 56 9609.

Státní zdravotní dozor:

1) Ve všech případech byla zajištěna sledovatelnost surovin.

2) Ve všech případech byly dodrženy skladovací podmínky.

3) Potraviny a nápoje byly ve všech případech (kromě jednoho - viz sankce) chráněny před kontaminací.

4) Úroveň osobní hygieny velmi dobrá.

5) Úroveň provozní hygieny (až na výjimku - viz sankce) byla dobrá. V několika provozovnách byly zjištěny drobné nedostatky: místy poškozené povrchy některých zařizovacích předmětů, místy zašlá výmalba stěn i stropů.

 6) HACCP:

- v několika případech dokumentace HACCP nebyla aktualizována

- v jednom případě zaměstnanci nebyli školeni

- v jednom případě nebyla v HACCP zhodnocena všechna rizika - konkrétně u vlastního pěstování a sběru bylinek na zahradě provozovny

- v jednom případě nebyla prováděna kontrolní měření teplot dle monitorovacích postupů uvedených v HACCP

V jedné provozovně s přípravou fresh nápojů bylo konstatováno hrubé porušení hygienických požadavků - shledány závady v provozní hygieně: některé zařizovací předměty měly poškozené a nečisté povrchy, nečistá a neomyvatelná podlaha ve skladu potravin, šatna nevhodně řešena ve skladu potravin, nebylo zajištěno mytí provozního nádobí (k dispozici pouze zařízení pro mytí rukou a dřez na mytí surovin), dokumentace HACCP nebyla aktualizována, chyběly teploměry, nebyla prováděna kontrolní měření teplot dle monitorovacích postupů uvedených v HACCP. Za tyto skutečnosti byla uložena pokuta ve výši 5.000,- Kč.

**e) Kontroly v rámci akce HAD (Hazard, alkohol, děti) 2017**

V roce 2017 bylo provedeno 15 společných kontrol v provozovnách stravovacích služeb v rámci akce Policie ČR HAD 2017 ve třech kolech.

Zkontrolováno bylo 15 provozoven, ve třech provozovnách byly uloženy pokuty ve výši 13.000,- Kč.

V pěti případech byly zjištěny závady v plnění zákona č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky, konkrétně v chybějících textech zákazu prodeje buď alkoholu nebo tabákových a dalších výrobků osobám do 18 let, ve všech případech řešenou součinností provozovatelů.

**f) Analýza stížností**

Většina podnětů v roce 2017 byla anonymních (telefonicky, formou nepodepsaného dopisu nebo emailem bez identifikace podatele), podněty přišly od SZPI a od ČOI. Většina se jich týkala nepořádku v provozovně (včetně popisu závad ze zázemí provozovny), dále stížnosti na kvalitu pokrmů, objevily se i stížnosti na kouření v provozovnách.

|  |  |
| --- | --- |
| Celkem přijato podnětů | 49 |
| Z toho počet podnětů postoupených jiným orgánům | 16 |
| Cílená kontrola KHS na základě podnětu | 33 |
| Počet prokázaných (oprávněných) podnětů | 14 |
| Počet neprokázaných podnětů | 19 |

**Řešené podněty se týkaly těchto situací:**

Nedodržování hygienických podmínek obecně; závady v provozní hygieně; konzumace občerstvení s posezením u stolečků bez zajištění WC pro hosty v prodejně potravin; nevhodná manipulace s nebalenými potravinami v kantýně; výskyt hlodavců; domácí zvířata v zázemí provozovny; záměna surovin – jiný smažený sýr než na jídelníčku; zapáchající maso na talíři (prokázáno kontrolou); houskový knedlík bez housky (výrobcem přiznán výjimečný stav, kdy došly housky); hřebík v pokrmu (nepotvrzeno); stížnost na maso tlusté, málo libové; stížnost na příliš mnoho zeleniny na talíři; střevní potíže po konzumaci kávy v kavárně; kouření v baru – herně, v kasínu...

Při šetření těchto podnětů bylo uloženo celkem 10 pokut ve výši 26.000,- Kč a jedno napomenutí.

Ve dvou případech vedlo šetření podnětů k úplnému ukončení činnosti ze strany provozovatelů, ve dvou případech provozovatel sám uzavřel provozovnu na přechodnou dobu pro odstranění závad, v jednom případě byla činnost pozastavena pracovníky KHS a v jednom případě byla nařízena sanitace provozovny.

**Ostatní**

**Zkoušky ze znalostí hub**

V roce 2017 byly na KHS historicky poprvé vypsány zkoušky ze znalostí hub dle vyhlášky č. 475/2002 Sb., kterou se stanoví rozsah znalostí pro získání osvědčení prokazujícího znalost hub, způsob zkoušek, jakož i náležitosti žádosti a osvědčení (vyhláška o zkoušce znalosti hub). Do té doby zkoušky probíhaly v sousedních krajích, což již není možné.

**Vzdělávací aktivity**

Seminář pořádaný Akademií vzdělávání v.o.s. „**Hygienický balíček pro pracovníky veřejného stravování**“ květen 2017, Ústí nad Orlicí – Předpisy potravinového práva, systém HACCP, Správná výrobní a hygienická praxe ve stravovacích službách pro cca 30 lidí, **Mgr. Jakub Havel**

Seminář pořádaný Akademií J. A. Komenského Chrudim (pro cca 15 osob) „**Hygienický balíček pro pracovníky veřejného stravování**“ – Předpisy potravinového práva, systém HACCP, Správná výrobní a hygienická praxe ve stravovacích službách - **MUDr. Eliška Říhová**

**Web KHS**

Na webové stránky KHS jsou vkládány odborné články týkající se oblasti hygieny výživy, např.: Provozovny stravovacích služeb s přítomností zvířat, Ryby a možná nebezpečí spojená s jejich konzumací, Léto a zmrzliny, Letní grilování a jeho nástrahy, „Poslední típnutí“, Nejčastější dotazy k zákonu 65/2017 o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek.

Pro účely zveřejnění na webu KHS zpracovala MUDr. Jaroslava Jelínková

V Pardubicích dne 9.2.2018