



MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ
ČESKÉ REPUBLIKY

**HYGIENA VÝŽIVY
A PŘEDMĚTŮ A MATERIÁLŮ URČENÝCH PRO STYK
S POTRAVINAMI**

ZPRÁVA O ČINNOSTI 2018

Obsah

1	ÚVOD	4
1.1	CHARAKTERISTIKA OBORU	7
1.1.1	Hygiena výživy	7
1.1.2	Předměty a materiály určené pro styk s potravinami	8
1.2	PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ	8
1.3	KONTROLNÍ PLÁNY	8
1.4	PREVENTIVNÍ DOZOR	9
2	STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ DOZOR.....	14
2.1	HYGIENA VÝŽIVY	14
2.1.1	Evidence provozoven	14
2.1.2	Počty provedených úředních kontrol	16
2.1.3	Šetření oznámení RASFF	18
2.1.4	Onemocnění z potravin	19
2.1.5	Podněty.....	28
2.1.6	Nedostatky.....	29
2.1.7	Sankce a opatření.....	32
2.1.8	Odběr a analýza vzorků.....	35
2.1.9	Cílený úkol hlavního hygienika	39
2.2	PŘEDMĚTY A MATERIÁLY PŘICHÁZEJÍCÍ DO STYKU S POTRAVINAMI.....	40
2.2.1	Evidence kontrolovaných subjektů	40
2.2.2	Počty provedených úředních kontrol	41
2.2.3	Internetový prodej.....	43
2.2.4	Nedostatky.....	44
2.2.5	Sankce a opatření.....	44
2.2.6	Odběr a analýza vzorků.....	45
2.2.7	Šetření oznámení RASFF a nebezpečné výrobky	45
2.2.8	Cílený úkol hlavního hygienika	47
3	VZDĚLÁVÁNÍ A VZDĚLÁVACÍ AKTIVITY	48
3.1	VZDĚLÁVÁNÍ PRACOVNÍKŮ	48
3.2	VZDĚLÁVACÍ AKTIVITY	48
4	AUDITY KRAJSKÝCH HYGIENICKÝCH STANIC.....	49
5	OSTATNÍ	51
5.1	PUBLIKACE A KOMUNIKACE	51
5.2	ZKOUŠKY ZE ZNALOSTI HUB	51
	Příloha č. 1: Seznam zkratk.....	53

Přehled grafů

Graf č. 1:	Schéma organizace výkonu státního zdravotního dozoru	5
Graf č. 2:	Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru podle krajů za 2016 - 2018	11
Graf č. 3:	Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru podle krajů za 2016 - 2018	11
Graf č. 4:	Přehled počtu pracovníků vyloučených z výroby nebo z manipulace s potravinami, nebo u nichž byla nařízena povinná lékařská prohlídka za období, 2016 - 2018 podle krajů	13
Graf č. 5:	Počet evidovaných provozoven podle krajů za období 2016 - 2018.....	15
Graf č. 6:	Počet evidovaných provozoven podle typu k 31. 12. 2018	16
Graf č. 7:	Přehled počtu provedených úředních kontrol za 2016 - 2018 podle krajů	17
Graf č. 8:	Počet zjištěných závad v % v roce 2018	32

Graf č. 9: Přehled počtu nařízených opatření v roce 2018.....	34
Graf č. 10: Srovnání počtu vydaných opatření za období 2016 - 2018.....	35
Graf č. 11: Srovnání počtu odebraných vzorků podle komodit za období 2016 - 2018	36
Graf č. 12: Přehled počtu vyšetření mikrobiologických kritérií za období 2016 - 2018	38
Graf č. 13: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2016 - 2018 předměty a materiály určené pro styk s potravinami.....	40
Graf č. 14: Přehled počtu provedených kontrol podle typu kontroly za období 2016 - 2018	41
Graf č. 15: Počet osvědčení ze znalostí hub podle krajů 2018	52

Přehled tabulek

Tabulka č. 1: Seznam a členění krajských hygienických stanic.....	5
Tabulka č. 2: Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru	10
Tabulka č. 3: Přehled počtu pracovníků vyloučených z výroby nebo z manipulace s potravinami, nebo u nichž byla nařízena povinná lékařská prohlídka, za období 2016 - 2018	13
Tabulka č. 4: Počet evidovaných provozoven stravovacích služeb	14
Tabulka č. 5: Počet evidovaných provozoven podle typu k 31. 12. 2018	15
Tabulka č. 6: Přehled počtu provedených úředních kontrol za 2016 – 2018 podle krajů	17
Tabulka č. 7: Přehled kontrol podle typu kontrol za 2016 - 2018	18
Tabulka č. 8: Přehled přijatých šetřených oznámení v roce 2018 ze systému RASFF (potraviny)	18
Tabulka č. 9: Přehled podnětů řešených v roce 2018 podle krajů	29
Tabulka č. 10: Přehled zjištěných závad a jejich frekvence za rok 2018	30
Tabulka č. 11: Přehled počtu udělených sankcí podle typu za rok 2018	33
Tabulka č. 12: Přehled počtu udělených sankcí podle typu za období 2016 - 2018.....	33
Tabulka č. 13: Přehled udělených opatření za rok 2018.....	34
Tabulka č. 14: Přehled udělených opatření za období 2016 - 2018	34
Tabulka č. 15: Počty odebraných vzorků pokrmů podle druhu analýzy za 2016 – 2018.....	36
Tabulka č. 16: Počty odebraných vzorků podle komodity za 2016 – 2018	36
Tabulka č. 17: Přehled odebraných vzorků v roce 2018 podle jednotlivých komodit a podle druhu analýzy.....	37
Tabulka č. 18: Přehled výsledků vybraných mikrobiologických vyšetření za 2016 - 2018	38
Tabulka č. 19: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2016 - 2018	40
Tabulka č. 20: Provedené kontroly podle druhu kontroly a výrobků za rok 2016 - 2018 - předměty a materiály určené pro styk s potravinami.....	41
Tabulka č. 21: Počet provedených kontrol podle role kontrolované osoby za období 2016 - 2018.....	42
Tabulka č. 22: Přehled vybraných nejčastějších závad při kontrolách výrobků v roce 2018	44
Tabulka č. 23: Přehled podílu nevyhovujících výrobků podle druhu výrobku za 2016 - 2018	45
Tabulka č. 24: Přehled přijatých šetřených oznámení v roce 2018 ze systému RASFF	45
Tabulka č. 25: Přehled vložených oznámených případů do systému RASFF za rok 2018	46
Tabulka č. 26: Program interních auditů na období 2017 - 2019	50
Tabulka č. 27: Zkoušky ze znalosti hub za rok 2018.....	52

1 ÚVOD

Ochrana veřejného zdraví má v ČR dlouholetou tradici a vždy stála v centru pozornosti jak odborné veřejnosti, tak laické veřejnosti. Jedná se o multidisciplinární obor, jehož součástí je rovněž hygiena výživy a předměty a materiály určené pro styk s potravinami. Základní koncepční zaměření oboru je vyjádřeno v zákoně č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů. Nejen na základě výsledků dozorové činnosti hodnotí zdravotní rizika, k jejich odstranění či zmírnění stanovuje a prosazuje preventivní nebo represivní opatření.

Bezpečnosti potravin je věnována pozornost, zejména pokud jde o kontaminaci potravin nežádoucími látkami, které mohou mít negativní dopad na lidské zdraví. Je kladen důraz na dodržování základních hygienických požadavků při přípravě pokrmů a v provozovných stravovacích služeb na eliminaci výskytu alimentárních onemocnění a otrav z potravin, tj. zaměřuje se na aspekty pracovního prostředí z hlediska prevence vzniku a šíření infekčních a hromadně se vyskytujících onemocnění.

Pokračuje výrazné rozšiřování trhu s předměty a materiály určené pro styk s potravinami. Obor je bezprostředně navázán na situaci v Evropské unii a volný pohyb zboží na jednotném trhu. V úvahu je třeba brát kromě principu volného pohybu zboží i princip vzájemného uznávání, vykonávání důsledných úředních kontrol a spolupráci s kompetentními úřady a dozorovými orgány ostatních členských států. Povinnost uvádět na trh bezpečné výrobky opatřené odpovídajícími a pravdivými informacemi je přenesena na osoby uvádějící dané výrobky na trh. Výrobky jsou následně kontrolovány po jejich uvedení na trh a jakékoliv přijaté opatření tudíž musí být odůvodněno zhodnocením rizika. Orgány ochrany veřejného zdraví vykonávají tisíce kontrol ročně s cílem zajistit, aby nedošlo k ohrožení zdraví spotřebitele, šetří se všechny podněty jak ze strany spotřebitelů, tak i ze strany dalších orgánů státní správy nebo médií. Informace o výrobcích nebezpečných nebo z nebezpečnosti podezřelých jsou předávány Evropské komisi a ostatním členským státům prostřednictvím systému rychlého varování pro potraviny a krmiva, kdy informace musí být zpracovány předepsaným způsobem a musí být doložena dokumentace o provedené kontrole. Orgány ochrany veřejného zdraví jsou povinny šetřit všechna hlášení o výskytu nebezpečných výrobků obdržena v systému RASFF a o výsledku šetření předat informace.

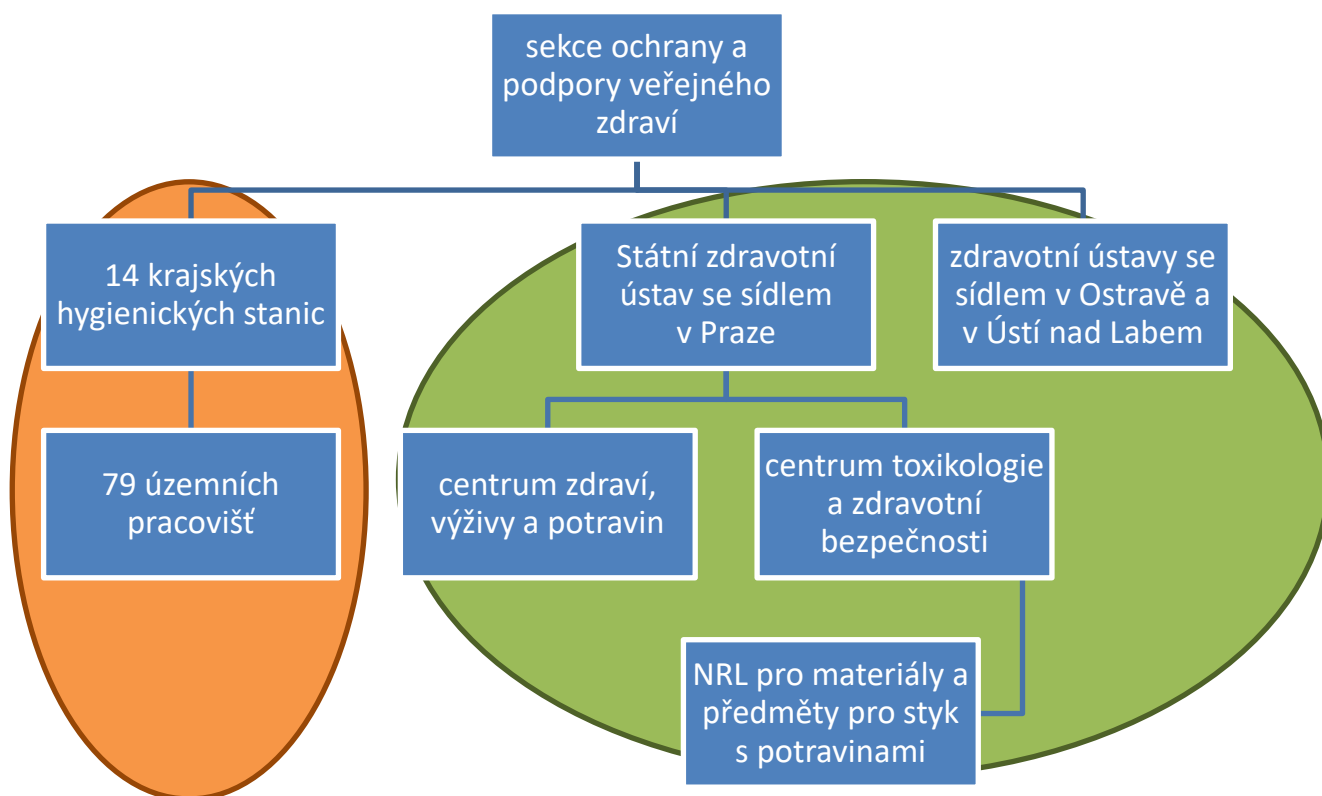
Činnost oboru je pravidelně kontrolována Generálním ředitelstvím pro zdraví a bezpečnost, kdy předmětem kontroly je implementace legislativy EU, výkon úředních kontrol a aplikace právních předpisů na národní úrovni. Výsledky kontrolních misí DG SANTE jsou pak předmětem zpráv, které jsou veřejně dostupné na webových stránkách Evropské komise.

Jednou ze základních povinností OOVZ je zajištění ochrany spotřebitele z hlediska negativních dopadů na zdraví a také ochrana dalších oprávněných zájmů spotřebitelů v návaznosti na kompetence OOVZ. V rámci dozorové činnosti je ověřováno plnění požadavků stanovených právními předpisy, identifikace nebezpečných nebo potenciálně nebezpečných výrobků na trhu, varování spotřebitelů a hodnocení rizika a přijímání odpovídajících opatření s cílem zabránit nebo omezit na minimální možnou míru případné poškození zdraví konečného spotřebitele.

KHS jsou jedním z orgánů dozoru provádějících dozor nad trhem s potravinami, nad dodržováním požadavků potravinového práva a vykonávají SZD v oblasti veřejného stravování, a nad předměty a materiály určenými pro styk s potravinami.

KHS jsou metodicky řízeny MZ a v rámci jeho vnitřní struktury za jejich činnost odpovídá sekce náměstka pro podporu a ochranu veřejného zdraví.

Graf č. 1: Schéma organizace výkonu státního zdravotního dozoru



Tabulka č. 1: Seznam a členění krajských hygienických stanic

Krajská hygienická stanice	Územní pracoviště
Hygienická stanice hlavního města Prahy	pobočka Centrum pobočka Sever pobočka Jih pobočka Východ pobočka Západ pobočka Severozápad

Krajská hygienická stanice	Územní pracoviště
Krajská hygienická stanice Středočeského kraje se sídlem v Praze	ÚP Beroun ÚP Benešov ÚP Kolín ÚP Kutná Hora ÚP Mělník ÚP Mladá Boleslav ÚP Nymburk ÚP Příbram ÚP Rakovník
Krajská hygienická stanice Jihočeského kraje se sídlem v Českých Budějovicích	ÚP Český Krumlov ÚP Jindřichův Hradec ÚP Písek ÚP Prachatice ÚP Strakonice ÚP Tábor
Krajská hygienická stanice Karlovarského kraje se sídlem v Karlových Varech	ÚP Cheb ÚP Sokolov
Krajská hygienická stanice Plzeňského kraje se sídlem v Plzni	ÚP Domažlice ÚP Klatovy ÚP Rokycany ÚP Tachov
Krajská hygienická stanice Libereckého kraje se sídlem v Liberci	ÚP Česká Lípa ÚP Semily ÚP Jablonec nad Nisou
Krajská hygienická stanice Ústeckého kraje se sídlem v Ústí nad Labem	ÚP Děčín ÚP Chomutov ÚP Litoměřice ÚP Louny ÚP Most ÚP Teplice
Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové	ÚP Jičín ÚP Náchod ÚP Trutnov ÚP Rychnov nad Kněžnou
Krajská hygienická stanice Pardubického kraje se sídlem v Pardubicích	ÚP Chrudim ÚP Svitavy ÚP Ústí nad Orlicí
Krajská hygienická stanice Jihomoravského kraje se sídlem v Brně	ÚP Blansko ÚP Břeclav ÚP Hodonín ÚP Vyškov ÚP Znojmo
Krajská hygienická stanice kraje Vysočina se sídlem v Jihlavě	ÚP Havlíčkův Brod ÚP Pelhřimov ÚP Třebíč ÚP Žďár nad Sázavou

Krajská hygienická stanice	Územní pracoviště
Krajská hygienická stanice Olomouckého kraje se sídlem v Olomouci	ÚP Jeseník ÚP Prostějov ÚP Přerov ÚP Šumperk
Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě	ÚP Bruntál ÚP Frýdek-Místek ÚP Karviná ÚP Nový Jičín ÚP Opava
Krajská hygienická stanice Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně	ÚP Kroměříž ÚP Uherské Hradiště ÚP Vsetín

Vzorky jsou analyzovány v laboratořích ZÚ (Zdravotní ústav se sídlem v Ostravě a Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem) a SZÚ v Praze. Národní referenční laboratoř pro předměty a materiály určené pro styk s potravinami pak vytváří odborné zázemí, pokud jde o doporučení jednotlivých analýz a jejich provedení, rozsah vzorkování a hodnocení rizika.

1.1 Charakteristika oboru

1.1.1 Hygiena výživy

Obor hygieny výživy se primárně zabývá dozorovou činností v sektoru stravovacích služeb. KHS na regionální úrovni řídí, plánuje, organizuje a provádí SZD v oblasti veřejného stravování v souladu s přímo použitelnými předpisy Evropské unie tj. zejména nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 o úředních kontrolách, nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin, podle zákona č. 258/2000 Sb., v souladu s kompetencemi vymezenými zákonem č. 110/1997 Sb., a vydává v těchto věcech stanoviska, účastní se řízení podle stavebního zákona, provádí šetření alimentárních nákaz v provozovnách, v nichž jsou vykonávány činnosti epidemiologicky závažné při výrobě a uvádění potravin na trh, zajišťuje úkoly vyplývající z oznámení zdravotně závadných potravin obdržených prostřednictvím systému RASFF v provozovnách stravovacích služeb, poskytuje informace o zdravotně závadných potravinách a pokrmích. Odbor HV zajišťuje provedení opatření HH ČR na úseku potravin a pokrmů, projednává delikty a přestupky na úseku ochrany veřejného zdraví, zajišťuje vzdělávání pracovníků oboru, realizuje informační systém na regionální úrovni a kontroluje dodržování zákazu kouření podle zákona č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, ve znění pozdějších předpisů. Zajišťují šetření a provedení příslušných opatření v určené části provozoven stravovacích služeb v souvislosti s hlášením nebezpečných potravin do RASFF.

V případě výskytu onemocnění z potravin nebo při podezření na jakékoli zdravotní potíže pravděpodobně způsobené konzumací potravin, provádí hygienické stanice šetření v rámci celého potravinového řetězce.

Při výkonu státního zdravotního dozoru KHS sledují, zda jsou plněny povinnosti osob provozujících a vykonávajících činnosti ve stravovacích službách. Povinnosti se týkají jak osob provozujících stravovací služby, tak i fyzických osob přímo vykonávajících činnosti při poskytování těchto služeb.

Mezi další činnosti patří zkoušky ověřování znalosti hub, zkoušky ověřování znalostí osob činných při výrobě a uvádění potravin a pokrmů do oběhu, vytváření a realizaci koncepčních a zdravotně politických programů, spolupůsobení při výuce studentů a nástupní praxi pracovníků a absolventů a na vzdělávání lékařů v rámci jejich předatestační praxe.

1.1.2 Předměty a materiály určené pro styk s potravinami

Obor FCM řídí, plánuje, organizuje a provádí SZD nad dodržováním hygienických požadavků u výrobců, dovozců a distributorů výrobků určených pro styk s potravinami, realizuje odběry vzorků za účelem kontroly zdravotní nezávadnosti, zajišťuje provedení příslušných opatření v oblasti v souvislosti s hlášením nebezpečných výrobků evropskými systémy rychlého varování RASFF, řeší podněty spotřebitelů, orgánů státní správy a samosprávy v oblasti FCM a poskytuje konzultace.

Zaměstnanci KHS provádí hodnocení zdravotních rizik v oblasti FCM, podílí se na vytváření IS PBU včetně jeho analytických aplikací, které zajišťují zpracování, přenos, uchovávání a vytěžování dat z oblasti předmětů běžného užívání. Podílí se rovněž na vzdělávání odborných pracovníků v ochraně a podpoře veřejného zdraví.

1.2 Personální zajištění

K 31. 12. 2018 bylo na odděleních hygieny výživy a FCM krajských hygienických stanic 340 pracovních úvazků, z toho 17 s lékařským vzděláním, ostatních s dalším vysokoškolským vzděláním 158,5, se středoškolským vzděláním pak 164,5 pracovních úvazků.

1.3 Kontrolní plány

Podle zákona č. 258/2000 Sb. je vykonáván SZD podle kontrolních plánů, které určují priority činnosti úseku ochrany veřejného zdraví. Kontrolní plány jsou sestavovány podle metodiky schválené HH ČR pro daný rok. Kontrolní plán je každoročně analyzován MZ a na základě výsledků z předchozích let upravován pro další rok. Provádí se srovnávání mezi jednotlivými kraji a hledání příčin případných rozdílů v jeho plnění. Při tvorbě kontrolního plánu se přihlíží ke skutečnému počtu zaměstnanců regionálních pracovišť, každoročně se zpřesňují a zjednodušují kritéria a kontrolní plány jsou vytvářeny tak, aby je regionální pracoviště mohla snadno sestavit.

Výsledkem provádění kontrol podle kontrolních plánů je dosažení srovnatelného počtu kontrol ve všech krajích za určité období. KHS je umožněno zaměřit se při výkonu SZD na oblasti, které představují problémy na regionální úrovni, a na které bylo nutné soustředit pozornost. Priority dozoru a četnost kontrol jsou KHS stanovovány na základě analýzy rizika a znalosti problematiky v jednotlivých regionech. Priority stanovené na centrální úrovni souvisí s vývojem na úrovni Evropské unie a s oblastmi, které mají celostátní dosah.

Do plánu kontrol nejsou zahrnuty činnosti, jako je například posuzování projektových dokumentací potravinářských provozoven v souvislosti se zahájením jejich činnosti, změnou

užívání, nebo kolaudacemi, šetření v souvislosti s onemocněním z potravin nebo oznámením ze systémů RASFF, vyřizování stížností nebo provádění následných kontrol na zjištění odstranění nedostatků. V rámci regionu je mnohdy nutné četnost v některých typech provozoven navýšit na základě znalosti místní situace a s ohledem na rizikovost sortimentu, používaným technologiím, rozsahu činnosti, cílové skupině strávníků a výsledkům předchozích kontrol, to vše s přihlédnutím k personálním možnostem.

Počet odebraných vzorků si stanoví každá KHS podle dlouhodobých průměrů odebraných vzorků. V případě stravovacích služeb se odběr vzorků zaměřuje na rizikové skupiny pokrmů a potravin ve vztahu k charakteru kontrolovaných provozoven a v závislosti na epidemiologické situaci. V sektoru výrobků a předmětů přicházejících do styku s potravinami je charakter a množství odebíraných vzorků výrazně ovlivněn počtem podaných podnětů a šetřením oznámení ze systémů RASFF.

V roce 2018 byly jako celostátní priority stanoveny:

- a) ověření bezpečnosti pokrmů z drůbežího masa a vajec v zařízeních poskytujících stravovací služby;
- b) kontrola dovozů plastového kuchyňského náčiní (nařízení (EU) č. 284/2011);
- c) kontrola správné výrobní praxe u výrobců předmětů určených pro styk s potravinami.

Z vyhodnocení plnění kontrolních plánů za rok 2018 vyplývá, že v průměru byl počet plánovaných kontrol v oboru HV na celostátní úrovni splněn. V oboru FCM došlo rovněž k naplnění kontrolních plánů na krajských úrovních i v celostátním měřítku.

1.4 Preventivní dozor

KHS vykonávají preventivní dozor v oblasti hygieny výživy a předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami, když jako dotčený správní úřad vydávají stanoviska při rozhodování ve věcech upravených zvláštními právními předpisy, zejména pak k řízením vedeným v režimu zákona č. 183/2006 Sb., o územním plánování a stavebním řádu (stavební zákon). V rámci preventivní činnosti vypracovávají zaměstnanci oboru HV a FCM stanoviska k projektovým dokumentacím a kolaudacím staveb zařízení společného stravování supermarketů, obchodních domů, prodejen potravin, výroben potravin, prodejních stánků nebo ke změně užívání staveb.

V roce 2018 bylo vydáno celkem 6718 stanovisek, z toho 245 stanovisek negativních. Dále byla vydána řada dílčích stanovisek k projektové dokumentaci a kolaudacím pro jiné odbory krajských hygienických stanic. Kromě toho byly vydány výzvy k odstranění nedostatků podané podle správního řádu. Projektové dokumentace byly často konzultovány. Počet konzultací není evidován, ale konečný počet se pohybuje v tisících odborných konzultací ročně. V průběhu celého roku je poskytována řada konzultací a operativních vyjádření projektantům a investorům ve fázi záměrů, studií a rozpracovaných projektových dokumentací. Konzultace jsou poskytovány také fyzickým osobám.

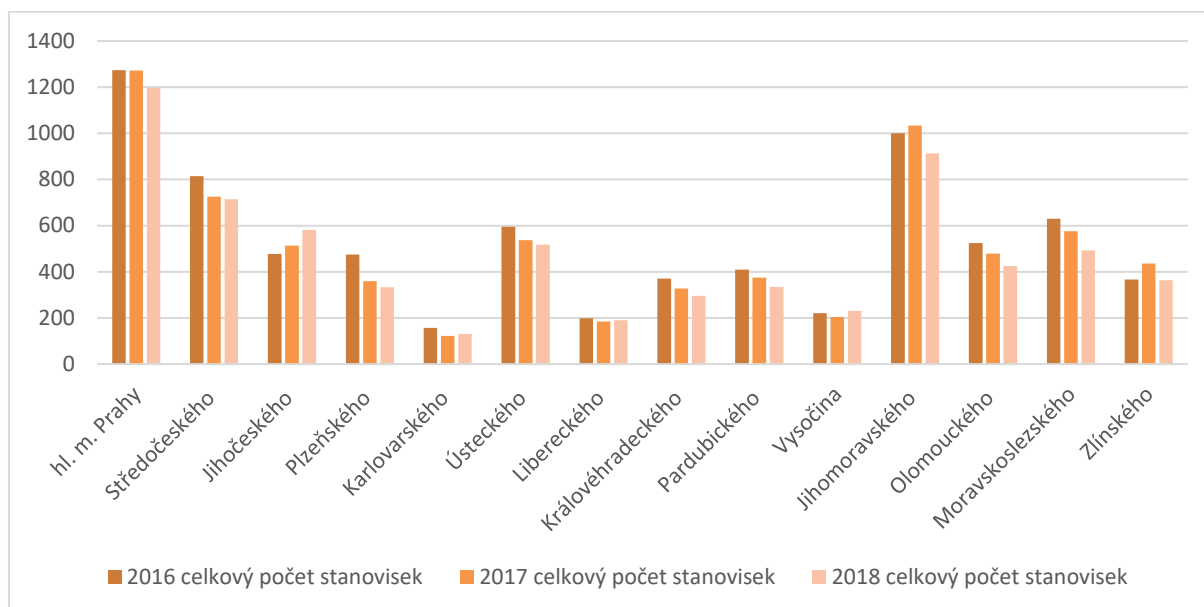
Tabulka č. 2: Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru

Krajská hygienická stanice kraje	2016		2017		2018	
	celkový počet stanovisek	negativní stanoviska	celkový počet stanovisek	negativní stanoviska	celkový počet stanovisek	negativní stanoviska
hl. m. Prahy	1273	52	1272	54	1198	54
Středočeského	814	18	725	18	714	14
Jihočeského	477	25	513	29	581	42
Plzeňského	475	22	360	15	333	13
Karlovarského	157	3	122	0	130	0
Ústeckého	595	61	537	48	518	34
Libereckého	199	2	184	7	190	6
Královéhradeckého	370	13	328	5	295	4
Pardubického	410	40	374	37	335	37
Vysočina	221	1	204	0	230	1
Jihomoravského	1001	1	1033	15	913	10
Olomouckého	525	2	479	0	425	7
Moravskoslezského	630	14	576	21	492	23
Zlínského	367	0	436	3	364	0
celkem	7514	254	7143	252	6718	245

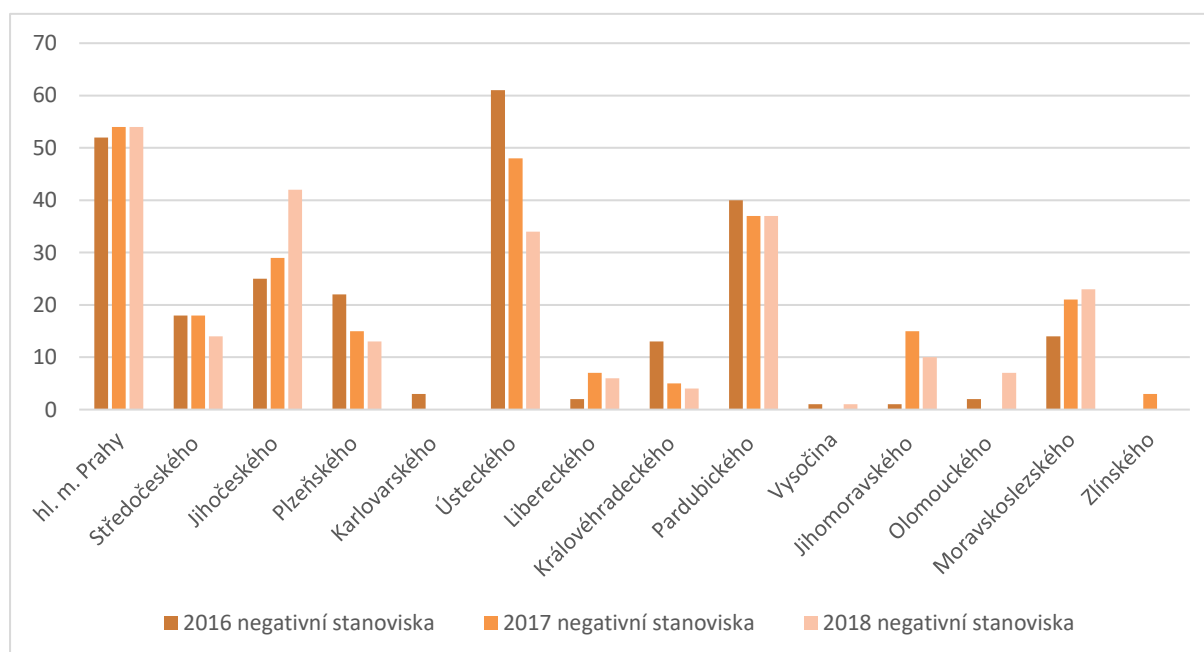
V rámci preventivního dozoru byly posuzovány projektové dokumentace ke změnám užívání, stavebním úpravám a výstavbě nových potravinářských podniků typu: provozoven společného stravování, stravování ve velkých polyfunkčních centrech, výroben potravin, skladů potravin, nemocničního stravování, stravování seniorů, prodejen potravin, minipivovarů, mléčnic, kaváren, cukráren, bufetů v areálech sportovišť a místech pro pořádání kulturních akcí, vinoték a stánkových prodejí trvalého charakteru. Obecně lze konstatovat, že počty vydávaných stanovisek mají setrvalou tendenci a nově posuzované podnikatelské záměry mají nejen charakter změn užívání stávajících objektů, ale pokračuje také posuzování projektových dokumentací a následných kolaudací ve velkých polyfunkčních obchodních centrech se stravovacími jednotkami a prodejny potravin.

Podání často neobsahují informace nezbytné pro posouzení žádosti o vydání závazného stanoviska, což vede k opakovanému projednávání jedné akce. Stejně tak zvyšuje časovou náročnost stav při kolaudacích, kdy často nejsou stavby ze strany stavebníků řádně připraveny z důvodu nedokončení stavebních prací nebo zásadních změn oproti schváleným návrhům, a proto musí být šetření na místě stavby před vydáním závazného stanoviska prováděna opakovaně.

Graf č. 2: Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru podle krajů za 2016 - 2018



Graf č. 3: Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru podle krajů za 2016 - 2018



Předkládané projektové dokumentace mají v některých případech řadu vad a nedostatků, a to zejména v neúplných podání, které často brání prokazování souladu navrhovaných staveb s platnými předpisy v oblasti ochrany veřejného zdraví. Nesouhlasná závazná stanoviska byla vydávána převážně k předloženým projektovým dokumentacím zejména z důvodu stavebně-technických a provozně-hygienických (např. křížení čistých a nečistých částí provozu, nevyhovující dispoziční uspořádání stavby vzhledem k navržené výrobě potravin, chybějící umývadla pro potřeby osobní hygieny, nevyhovující odvětrání a osvětlení provozovny, nepředložené posouzení vlivu stavby na okolí hlukem, absence hygienického zařízení pro zaměstnance vykonávající činnosti epidemiologicky závažné včetně zázemí

pro úklid a skladování čisticích a dezinfekčních prostředků). Nesouhlasná stanoviska ke kolaudacím staveb byla vydávána zejména z důvodu, že stavba neodpovídala schválené projektové dokumentaci, příp. nebyly splněny podmínky vydaných souhlasných závazných stanovisek, např. chybějící rozbor pitné vody zásobující potravinářský podnik z komerčního zdroje, nepředložení studie prokazující ochranu okolí stavby před nepříznivými účinky hluku a vibrací a v neposlední řadě i stavebně-technické nedokončení stavby či nevybavení provozovny potravinářským technologickým zařízením.

Rovněž zjišťujeme provozování nelegálních zařízení stravovacích služeb, tedy takových, k jejichž provozu KHS nevydala žádné stanovisko. Tyto provozy jsou následně postupovány stavebním úřadům k postupu podle stavebního zákona.

Do výkonu preventivního dozoru se řadí rovněž kontrola zdravotního stavu pracovníků vykonávajících činnosti epidemiologicky závažné. Každoročně je z pracovního procesu při výrobě nebo manipulaci výrobě potravin vyloučeno několik set pracovníků, nebo je nařízena povinná lékařská prohlídka. V roce 2018 byla přijata výše uvedená opatření ve vztahu k 1946 osobám, kdy důvodem bylo podezření na nevyhovující zdravotní stav, resp. jeho potvrzení, a tím i možnost ohrožení zdravotního stavu spotřebitelů konzumujících potraviny, se kterými takové osoby přišly do přímého styku.

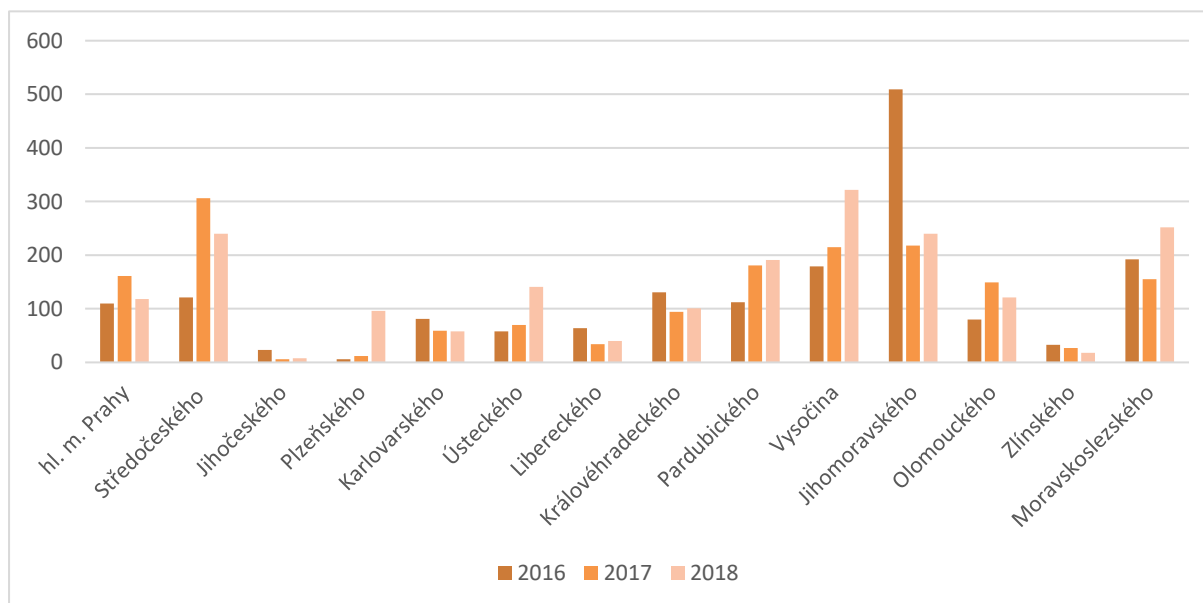
Z epidemiologicky závažných činností bylo v roce 2018 v celé ČR vyloučeno celkem 1946 osob, což je nárůst o 15 % ve srovnání s rokem 2017. Do tohoto počtu nejsou započítány případy tzv. zvýšeného zdravotního dozoru z důvodu vzniku podezření na infekční onemocnění u osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné, která přišla do kontaktu s infekčním onemocněním, a stala se osobou podezřelou z nákazy. V těchto případech se provádí praktickými lékaři odborný zdravotní dohled a odebírají se vzorky biologického materiálu.

Osoba vyřazená z epidemiologicky závažné činnosti je povinna činnosti, které jsou běžnou součástí života vykonávat tak, aby se riziko šíření infekčního onemocnění minimalizovalo – zejména dodržovat přísně pravidla osobní hygieny a provádět ohniskovou dezinfekci především hygienického zařízení. Fyzické osobě, která onemocněla nebo byla v kontaktu s nemocným trpícím infekčním onemocněním přenosným stravou, potravinami či rukama, vykonávající činnost epidemiologicky závažnou ve smyslu definice uvedené v zákoně o ochraně veřejného zdraví, je zakázána činnost nebo se upravují pracovní podmínky tak, aby byla vyloučena možnost kontaminace stravy a potravin, a tím i možnost šíření nákazy. K jednotlivým osobám se přistupuje individuálně s ohledem na vykonávanou činnost a protiepidemická opatření jsou stanovena rozhodnutím KHS. Podle situace mohou být případně nařízena rozhodnutím KHS protiepidemická opatření i na pracovištích. Zakaz činností se týká zejména manipulace s nebalenými, ale i balenými, potravinami a pokrmy, zařízením, náčiním nebo plochami, které jsou ve styku s potravinami nebo pokrmy. Délka se řídí inkubační dobou infekčního onemocnění, se kterým uvedené osoby přišly do kontaktu. Organizace zaměstnávající osobu, které je na přechodnou dobu zakázán výkon činnosti, je povinna přeřadit tuto osobu po dobu zákazu epidemiologicky závažné činnosti na jinou práci, při níž není riziko šíření přenosné nemoci, a to se souhlasem KHS. Nemá-li organizace, u níž pracovník pracuje, možnost přeřadit zaměstnance na jinou práci, vystavuje KHS potvrzení o nařízení karantény. Zvýšený zdravotnický dozor je ukládán do získání negativních výsledků nařízených vyšetření.

Tabulka č. 3: Přehled počtu pracovníků vyloučených z výroby nebo z manipulace s potravinami, nebo u nichž byla nařízena povinná lékařská prohlídka, za období 2016 - 2018

KHS kraje	2016	2017	2018
hl. m. Prahy	110	161	118
Středočeského	121	306	240
Jihočeského	23	6	8
Plzeňského	6	12	96
Karlovarského	81	59	58
Ústeckého	58	70	141
Libereckého	64	34	40
Královéhradeckého	131	94	101
Pardubického	112	181	191
Vysočina	179	215	322
Jihomoravského	509	218	240
Olomouckého	80	149	121
Zlínského	33	27	18
Moravskoslezského	192	155	252
celkem	1699	1687	1946

Graf č. 4: Přehled počtu pracovníků vyloučených z výroby nebo z manipulace s potravinami, nebo u nichž byla nařízena povinná lékařská prohlídka za období, 2016 - 2018 podle krajů



Mezi nejčastější příčiny vyloučení pracovníků z provozu veřejného stravování patří infekce zažívacího traktu, které lze dále přenést konzumací kontaminovaných surovin, pokrmů. Jedná se o průjemová onemocnění v rodině či u osoby, která byla v kontaktu s osobou

vykonávající činnost epidemiologicky závažnou. Nejčastějšími původci jsou bakterie rodu *Campylobacter* a *Salmonella*, ale i další původci průjmových onemocnění včetně virových (rotaviry, noroviry), dále je to onemocnění virovou hepatitidou A.

2 STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ DOZOR

2.1 Hygiena výživy

2.1.1 Evidence provozoven

Každý provozovatel potravinářského podniku v sektoru společného stravování je povinen oznámit v listinné podobě nebo způsobem umožňujícím dálkový přenos dat zahájení výkonu předmětné činnosti nejpozději v den zahájení této činnosti příslušnému orgánu ochrany veřejného zdraví (§ 23 odst. 4 zákona č. 258/2000 Sb.). Registrační formuláře jsou k dispozici na webových stránkách každé krajské hygienické stanice, nebo od dne 1. 10. 2015 je možné podat oznámení prostřednictvím jednotného formuláře umístěné ve veřejné části IS HVY na adrese: <https://eregpublicsecure.ksrzis.cz/Registr/SZD/OznameniStravovacichSluzeb/Nove>.

Každá krajská hygienická stanice vede databázi provozovatelů, která je průběžně aktualizována. Seznam evidovaných subjektů a provozoven veřejného stravování je k dispozici na webových stránkách MZ: <http://www.mzcr.cz/Verejne/obsah/seznam-evidovanych-provozoven-3452-5.html>.

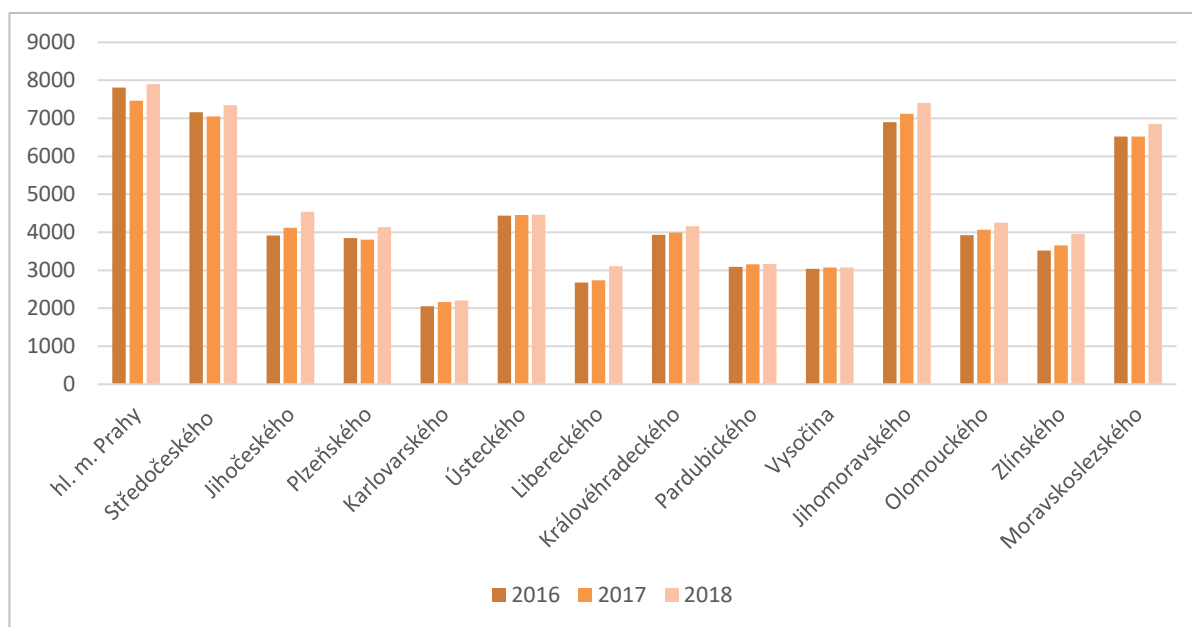
Tabulka č. 4: Počet evidovaných provozoven stravovacích služeb

KHS kraje	2016	2017	2018
hl. m. Prahy	7804	7462	7903
Středočeského	7162	7053	7348
Jihočeského	3914	4115	4540
Plzeňského	3850	3806	4131
Karlovarského	2052	2159	2203
Ústeckého	4437	4456	4466
Libereckého	2681	2736	3111
Královéhradeckého	3934	3994	4156
Pardubického	3087	3154	3162
Vysočina	3043	3076	3073
Jihomoravského	6898	7116	7407
Olomouckého	3920	4065	4252
Zlínského	3520	3652	3960
Moravskoslezského	6520	6515	6844
Celkem	62821	63359	66556

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Počet evidovaných provozoven je pohyblivý, kdy jedním z důvodů je časté ukončení činnosti, a také skutečnost, že přes danou zákonnou povinnost oznámit ukončení ekonomické aktivity, tak provozovatelé v naprosté většině nečiní. Uzavření provozovny je pak zjišťováno až při samotném výkonu státního zdravotního dozoru. Do evidence se dostávají také provozovny potravinářských podniků, kde prvoinstanční dozor není vykonáván orgány ochrany veřejného zdraví, ale kde proběhl výkon státního zdravotního dozoru v souvislosti se šetřením podnětů na zdravotní potíže spotřebitele nebo v případě šetření podezření na alimentární onemocnění nebo otravu z potravin.

Graf č. 5: Počet evidovaných provozoven podle krajů za období 2016 - 2018

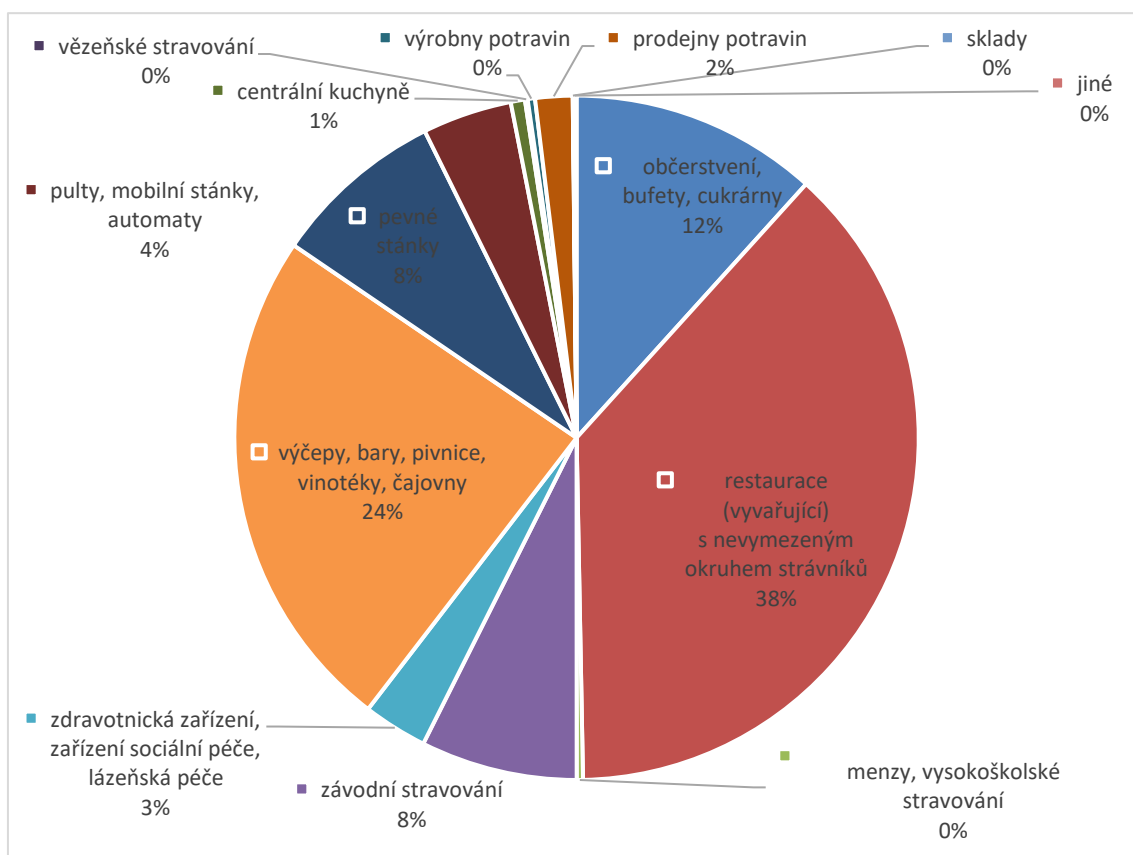


Tabulka č. 5: Počet evidovaných provozoven podle typu k 31. 12. 2018

typ provozovny													
občerstvení, bufety, cukrárny	restaurace (vyvařující) s nevymezeným okruhem strážníků	menzy, vysokoškolské stravování	závodní stravování	zdravotnická zařízení, zařízení sociální péče, lázeňská péče	výčepy, bary, pivnice, vinotéky, čajovny	pevné stánky	pulty, mobilní stánky, automaty	centrální kuchyně	vězeňské stravování	výrobní potravin	prodejny potravin	sklady	jiné
7791	25286	196	4925	2020	16029	5438	2816	446	86	229	1173	12	107

Zdroj: Informační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 6: Počet evidovaných provozoven podle typu k 31. 12. 2018



V rámci SZD se zaměstnanci KHS poměrně často setkávají s provozovnami, které neprošly stavebním řízením. Tato zjištění jsou postupována stavebním úřadům k dalšímu šetření. Dále jsou zjišťovány případy nesplnění ohlašovací povinnosti, kdy v takových provozovnách je výkon SZD proveden buď na základě podnětu spotřebitelů, nebo vlastních zjištění zaměstnanců KHS. Do evidence provozoven jsou tato zařízení zahrnuta dodatečně.

2.1.2 Počty provedených úředních kontrol

Prioritou je efektivita kontrolní činnosti, v případě zjištění závažných nedostatků a v případě uložení opatření je prováděna opakovaná kontrola k ověření odstranění nedostatků. SZD je dle potřeby vykonáván i mimo běžnou pracovní dobu, a to v zařízeních provozovaných v odpoledních a večerních hodinách nebo o víkendu, dále při konání jednorázových akcí a při společných kontrolních akcích s jinými správními úřady.

Velký důraz je při výkonu státního zdravotního dozoru kladen na kontrolu zařízení stravovacích služeb s výrobou pokrmů, zdravotnických zařízení a zařízení sociálních služeb, na kontrolu zařízení s prodejem zmrzliny, na kontrolu rychlého občerstvení v pevných i mobilních stáncích.

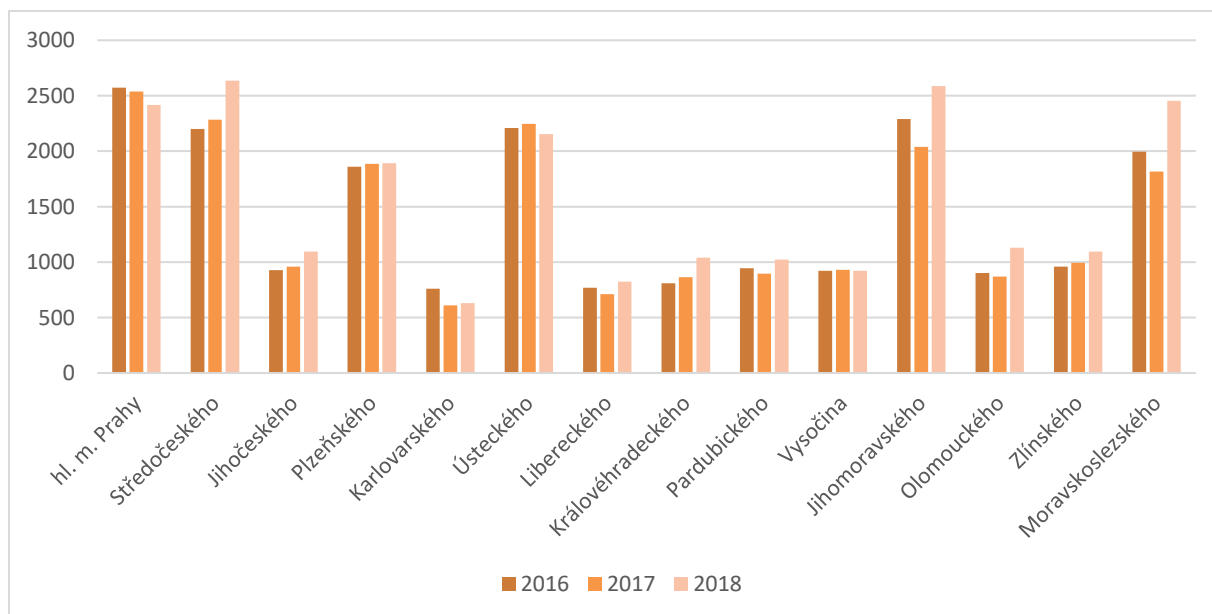
V roce 2018 bylo provedeno celkem 21 901 kontrol v provozovnách stravovacích služeb, což představuje nárůst o 11 % ve srovnání s rokem předchozím.

Tabulka č. 6: Přehled počtu provedených úředních kontrol za 2016 – 2018 podle krajů

KHS kraje	2016	2017	2018
hl. m. Prahy	2573	2537	2418
Středočeského	2199	2284	2637
Jihočeského	928	960	1096
Plzeňského	1861	1886	1892
Karlovarského	760	610	630
Ústeckého	2209	2248	2153
Libereckého	769	711	824
Královéhradeckého	809	864	1041
Pardubického	946	897	1023
Vysočina	921	930	923
Jihomoravského	2289	2040	2588
Olomouckého	902	869	1129
Zlínského	960	994	1094
Moravskoslezského	1995	1816	2453
celkem	20121	19646	21901

Zdroj: Informační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 7: Přehled počtu provedených úředních kontrol za 2016 - 2018 podle krajů



Nejvyšší počet představují plánované kontroly prováděné v souladu s kontrolním plánem, kdy v roce 2018 bylo provedeno 13 448 kontrol, což představuje nárůst o 23 % ve srovnání s rokem předchozím. Druhým nejčastěji prováděným typem kontroly byly kontroly na základě ohlášení zahájení provozování stravovací služby nebo na základě oznámení podstatné změny, zejména změny provozovatele. Třetím nejčastějším typem kontroly byly kontroly

na základě podnětu. Nejnáročnější jsou kontroly v souvislosti s podezřením na výskyt alimentárního onemocnění nebo podezření na otravy z potravin. V roce 2018 došlo k poklesu počtu těchto kontrol o 12 % ve srovnání s rokem 2017. Náročnost šetření a získávání důkazů vedoucích k odhalení pravděpodobného zdroje alimentárního onemocnění nebo otravy z potravin je podstatně vyšší než v případě běžného SZD. Šetření je spojeno s odběrem vzorků pro cílené vyšetření, a vyžaduje zapojení i dalších hygienických oborů, zejména odboru protiepidemického, případně sdílení informací s jinými dozorovými orgány nebo žádosti o došetření. V posledních letech je stále zaznamenáván poměrně vysoký počet kontrol prováděných na základě podnětů, v roce 2018 byl zaznamenán nárůst o 6 % ve srovnání s rokem 2017. Nicméně podněty zejména spotřebitelů nejsou vždy oprávněné, a v některých případech spolupráce ze strany spotřebitele není dostatečná.

Tabulka č. 7: Přehled kontrol podle typu kontrol za 2016 - 2018

Typ kontroly	2016	2017	2018
K01 - plánovaná	10974	10923	13448
K02 - specifická	1396	1757	1719
K03 - opakovaná ke kontrole odstranění závad, plnění nařízených opatření, došetření	1837	1349	1501
K05 - na základě podnětu	1727	1658	1756
K06 - v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění	284	221	194
K07 - na základě RASFF	2	343	11
K08 - na základě úkolu hlavního hygienika	812	487	408
K18 - audit	9	16	11
K23 - dodatečná kontrola	23	29	21
K24 - úkon předcházející kontrole	117	296	130
K30 - kontrola na základě ohlášení živnosti	2892	2537	2628
ostatní	48	30	74
celkem	20121	19646	21901

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

2.1.3 Šetření oznámení RASFF

Pokud jde o šetření oznámení zaslaných v rámci systému RASFF, tak krajské hygienické stanice šetřily 3 oznámení.

Tabulka č. 8: Přehled přijatých šetřených oznámení v roce 2018 ze systému RASFF (potraviny)

Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
mražená zelenina	Listeria monocytogenes	Belgie	varování

Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
sušené řasy	vysoký obsah jódu	Jižní Korea	varování
nakládaná vodnice	Rhodamin B	Sýrie	varování

2.1.4 Onemocnění z potravin

V roce 2018 bylo provedeno celkem 194 výkonů SZD ve spojitosti s výskytem alimentárních onemocnění nebo podezřením na otravy z potravin. Tato šetření probíhala v případě potřeby ve spolupráci s odborem protiepidemickým a odborem komunální hygieny.

Hygienická stanice hl. m. Prahy provedla 15 šetření v rámci podezření na alimentární onemocnění.

V pražské nemocnici mělo 15 pacientů zdravotní obtíže po konzumaci pokrmů. Zaměstnanci kuchyně byli bez obtíží a vzorky stolice pacientů byly negativní. Odebráno bylo 5 vzorků potravin s negativním výsledkem. Nebylo zjištěno infekční agens a neprokázala se souvislost s pokrmu.

Na svatební hostině v Praze 9 mělo 15 osob ze 30 zažívací obtíže. Vzorky jídel již nebyly zachyceny. Byl proveden pouze odběr syrových vajec, která se přidávala do tiramisu. Výsledek vajec byl negativní. Všechny ostatní suroviny nebo zbylé pokrmy ze svatební hostiny nebyly již v době kontroly v provozovně. S největší pravděpodobností nebyl u rautu dodržen chladicí řetězec a příprava tiramisu nebyla provedena z pasterizovaných vajec. Na rautu se dále podával lososový tatarák, kuřecí řízky, cukrářské minidezerty vlastní výroby. Všechny výtěry stolice byly negativní jak u zákazníků, tak u personálu.

V závodní jídelně na Praze 8 mělo 30 osob zažívací potíže po konzumaci zeleninového bulguru s houbami Shitake a hrachovém karbanátku. Pokrmy byly odebrány na mikrobiologické a virologické vyšetření s negativním výsledkem a nebyly shledány závady ani v technologické přípravě. Odběry stolice u všech byly negativní.

Na základě podnětu na gastroenteritidy bylo provedeno šetření u 20 osob ze skupiny 50 - 60 lidí po konzumaci občerstvení během plavby. Při kontrole byly zjištěny závady ohledně stavebně technického stavu, dodržování HACCP a manipulace s neočištěnou zeleninou, za které byla udělena pokuta. Vzorky potravin či pokrmů nebyly odebrány, protože již nebyly k dispozici. Stolica na virologii nebyla odebrána u žádného z účastníků akce. U jedné ženy byla zjištěna kultivačním vyšetřením E. coli O125. Dále bylo provedeno kontrolní kultivační vyšetření stolice u 5 zaměstnanců s negativními výsledky a u jednoho muže byl záchyt Staphylococcus aureus, byl poslán k vyšetření toxinů, ale vzhledem ke klinickým obtížím účastníků to nemělo souvislost.

Ve Středočeském kraji bylo provedeno celkem 19 výkonů SZD v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění. Nejčastěji se šetření týkalo salmonelózy, norovirů, stafylokové enterotoxikózy a kampylobacterií.

Šetření KHS bylo provedeno na základě podnětu zaměstnance příbramské firmy kvůli zdravotním obtížím po konzumaci pokrmu dodaného z místní restaurace. Do firmy bylo dovezeno z restaurace k obědu 7 porcí pokrmu „čínské nudle s kuřecím masem“. U všech

osob, které pokrmy konzumovaly, se krátce po konzumaci objevily akutní zažívací obtíže (zvracení, průjem, malátnost). Podle etiologie a dostupných informací bylo podezření na stafylokokovou enterotoxikózu. Při kontrole v restauraci, která dodala do firmy pokrmy, byl proveden odběr vzorků kuřecího masa (jednalo se o stejné maso, které bylo použito k výrobě pokrmů), stěry z pracovních ploch a rukou pracovníků kuchyně. Kuchař měl na levé ruce pod malíčkem řeznou ránu (3-4 cm), která byla částečně zhojená se strupem. Výše uvedený pokrm byl dodán do 4 výdejen firem v Příbrami a okolí. Při šetření v těchto výdejnách byl proveden odběr vzorků dvou nezkonzumovaných pokrmů v neporušeném originálním obale. Laboratorní vyšetření odebraných vzorků a stěrů prokázalo přítomnost bakteriálního toxinu *Staphylococcus aureus* (Enterotoxin A+++), v pokrmu čínské nudle s kuřecím masem a ve stěru z ruky kuchaře. Z 30 exponovaných osob onemocnělo celkem 19 osob, nikdo nebyl hospitalizován, všechna onemocnění skončila uzdravením. Jako agens se podařilo prokázat stafylokokový enterotoxin A, zdrojem nákazy byl kuchař, který pokrm v restauraci připravoval a měl na ruce hnisavé ložisko. Cesta přenosu byla alimentární a vehikulem byl pokrm čínské nudle.

V okrese Mělník byla kontrola zahájena v souvislosti s šetřením výskytu 21 případů gastrointestinálních obtíží obyvatel domova pro seniory. Stravovací úsek domova zajišťuje výdej celodenní stravy pro klienty zařízení a výdej obědů pro zaměstnance. V přípravě je prováděna kompletace a výdej pokrmů, příprava teplých a studených nápojů, případná úprava konzistence pokrmů pro kašovitou dietu a mytí stolního a provozního náčiní. Pokrmy jsou dodávány od externího dodavatele. Při kontrole bylo zjištěno, že není zajištěno dostatečné vybavení prostor pro hygienicky nezávadné provádění odděleného mytí stolního nádobí od klientů a provozního nádobí. Během epidemického výskytu akutních gastroenteritid celkem onemocnělo 62 osob, z toho 57 klientů domova a 5 osob personálu. Z personálu kuchyně nikdo neonemocněl. Jako etiologické agens byly virologickým vyšetřením stolice nemocných prokázány noroviry. Výsledkem epidemiologického šetření nebyla prokázána kauzální souvislost mezi vzniklým onemocněním, jeho šířením a konzumací stravy podávané v předmětném zařízení.

V Jihočeském kraji byl SZD proveden 8x cíleně z důvodu šetření podezření na onemocnění z potravin. Šetření bylo prováděno na základě oznámení oddělení epidemiologie, zdravotnického zařízení nebo podnětů od jiných kontrolních orgánů nebo fyzických osob.

Na svatební hostině na Tábořsku onemocnělo postupně 50 osob. Strávníci udávali bolesti břicha, průjem, zvracení, někteří zimnici. V rámci státního zdravotního dozoru byly odebrány 2 vzorky (zbytek svatebního dortu a zbylý kuřecí řízek), které byly vyšetřeny na *Salmonella* a *Campylobacter*. Výsledky laboratorních rozborů byly negativní. Dle došetření šlo s největší pravděpodobností o propuknutí virového onemocnění při shromáždění osob. Při kontrole stravovacího zařízení byly zjištěny závady v provozní hygieně a provozovateli byla uložena pokuta.

U účastníků letní dětské rekreace na Písecku byl nahlášen hromadný výskyt gastrointestinálních potíží, které uvádělo 35 osob (28 dětí a 7 dospělých) z 90 exponovaných osob. Potíže (nauzea, bolesti břicha, zvracení, v 1 případě teplota, u 4 dětí průjem) u postižených přetrvávaly max. půl dne a nikdo nebyl hospitalizován, ani ošetřen lékařem, ani nebyl odebrán biologický materiál. Účastníci se stravovali celodenně. Společným jídlem všech postižených byl oběd „těstoviny s kuřecím masem a sýrovou omáčkou“ a večeře „bramborový guláš s vuřtem“ téhož dne. Byly odebrány vzorky čerstvých vajec, stěry

z prostředí, pitná voda na noroviry a stěry z ruky a výtěry. Vše bylo negativní až na 1 stěr z ruky kuchaře, kde byl potvrzen nález *Staphylococcus aureus*, enterotoxin A. Případné etiologické agens nebylo určeno, nebyla stanovena diagnóza, nebyl určen zdroj ani vehikulum nákazy. V rekreačním zařízení byla stanovena protiepidemická opatření týkající se provozu stravovacího zařízení i osoby (kuchaře) pracující v tomto zařízení.

V lázních na Třeboňsku udávalo bolesti břicha a průjem 8 klientů a u 3 klientů byla laboratorně potvrzena salmonelóza. Ve spolupráci s krajskou veterinární správou byl proveden státní zdravotní dozor a bylo odebráno 5 vzorků syrového masa. V 1 vzorku byla prokázána *Salmonella*, ve 2 vzorcích *Campylobacter*. Po deseti dnech bylo pokračováno v kontrole stravovacího zařízení a odebráno dalších 8 vzorků surovin a pokrmů a 10 stěrů z prostředí kuchyně. Všechny odebrané vzorky byly negativní. Ve stravovacím provozu nebyly zjištěny závady. Provozovatel zařízení provedl jako vlastní opatření proškolení všech osob ve stravovacím provozu, úpravu jídelníčku a zavedl denní provádění dezinfekce pracovních ploch, kuchyňského nádobí a náčiní. Příčina onemocnění nebyla zjištěna.

V Plzeňském kraji bylo provedeno celkem 11 šetření ve spojitosti s výskytem alimentárních onemocnění.

Na škole v přírodě na Klatovsku mělo gastrointestinální potíže 15 dětí ze 44. Dvě děti byly hospitalizovány v nemocnici. Ostatní ambulantně ošetřeny u praktických lékařů. Byly provedeny stěry z prostředí ve stravovacím provozu a odběr jednoho vzorku vody z vlastního zdroje. Jako původce onemocnění byl prokázán *Campylobacter*. Pitná voda byla hodnocena jako nevyhovující (koliformní bakterie, intestinální enterokoky, *Escherichia coli*). Noroviry ani rotaviry nebyly ve vzorku vody prokázány. Neprodleně byl vydán rozhodnutím zákaz používání vody jako pitné. Provedené stěry z prostředí byly hodnoceny rovněž jako nevyhovující v ukazatelích CPM a koliformní bakterie. Na místě byl vydán příkaz k provedení sanitace. Byla uložena pokuta. Potom byla provedena následná kontrola stravovacího zařízení. Zjištěné nedostatky byly odstraněny. Byl předložen vyhovující rozbor vody a provedena sanitace. Zákaz používání vody jako pitné byl rozhodnutím zrušen. Jednoznačně nebyl prokázán zdroj onemocnění ani vehiculum.

V restauraci na Klatovsku byly nahlášeny gastrointestinální potíže u 3 osob po konzumaci kuřecího masa. Později u všech byla potvrzena *Salmonella enteritidis*. Byly provedeny stěry z prostředí a výtěry u 4 zaměstnanců. Ve stravovacím zařízení byly zjištěny hrubé závady. Stěry byly hodnoceny jako nevyhovující, ale *Salmonella* zjištěna nebyla. Výtěry byly negativní. Byla nařízena sanitace. Provozovna byla provozovatelem ihned uzavřena a okamžitě byla zahájena sanitace. Za zjištěné nedostatky byla uložena sankce. Byla provedena následná kontrola. Závady byly odstraněny.

V domově pro seniory na Tachovsku se vyskytla průjemová onemocnění u 18 klientů a 3 pracovníků v sociálních službách. V některých případech zvraceli a měli teplotu. Onemocnění probíhalo v řádu 1 - 2 dnů, nikdo nebyl hospitalizován. Diagnóza byla stanovena na základě klinických příznaků a laboratorních vyšetření. U 6 nemocných s klinickými příznaky byly provedeny výtěry z rektu na bakteriologické vyšetření s negativním výsledkem. U dalších 4 nemocných byly provedeny odběry stolice na virologické vyšetření, ve 3 vzorcích byly prokázány rotaviry. Zdroj nákazy se nepodařilo prokázat. Pravděpodobným zdrojem nákazy byl klient domova pro seniory, který se velmi často pohybuje mimo zařízení (cestuje veřejnou dopravou, nakupuje v blízkých městech) a

onemocněl jako první. Cesta přenosu nebyla prokázána. Předpokládaný přenos je přímou cestou a prostřednictvím kontaminovaných rukou a předmětů. Nelze vyloučit ani přenos kapénkami.

V Karlovarském kraji bylo provedeno celkem 10 výkonů SZD ve spojitosti s výskytem alimentárních onemocnění.

Na firemním večíрку v hotelu v Karlových Varech došlo u 36 osob z 80 exponovaných k výskytu akutních gastrointestinálních obtíží. Z personálu stravovacího provozu hotelu nikdo neonemocněl, nikdo však nekonzumoval pokrmy z rautu (zjištěna pouze ochutnávka v průběhu přípravy). Nikdo z hotelových hostů i přes konzumaci stejných pokrmů připravovaných na raut neonemocněl. Byly odebrány stěry z prostředí, vzorky stravy ani surovin již nebyly k dispozici. Výsledky laboratorního vyšetření 7 stěrů v ukazateli Salmonella byly negativní. Kontrolou stravovacího provozu nebyly zjištěny závady v provozní ani osobní hygieně, při skladování potravin, ani nebyly zjištěny potraviny s prošlou dobou minimální trvanlivosti či datem spotřeby. V době kontroly nedocházelo ke křížení čistého a nečistého provozu. Byla uložena preventivní opatření k zamezení možného šíření alimentární nákazy – celkový úklid stravovacího provozu spojený s plošnou dezinfekcí pracovních povrchů a technologického zařízení. Zdroj nákazy ani vehikulum se nepodařilo jednoznačně objasnit.

V Mariánských Lázních byly 4 potvrzené případy Salmonelly enteritidis u zaměstnanců provozovny. V uvedené provozovně je pouze výdejna pokrmů. Pokrmy jsou dováženy externí firmou ze stravovacího provozu. Na základě zjištěných skutečností byl neprodleně proveden státní zdravotní dozor ve stravovacím provozu. V oblasti osobní ani provozní hygieny nebyly shledány nedostatky. Namátkově nebylo zjištěno zboží s prošlým datem použitelnosti ani minimální trvanlivosti. Byla dodržována oddělená příprava rizikových surovin na pracovních plochách k tomu určených. Nebyly zjištěny suroviny, ze kterých byly připravovány večeře pro zaměstnance provozovny. Nebyly odebrány žádné vzorky ani stěry. Bylo zjištěno, že výdejna splňuje hygienické požadavky na tento typ provozovny, včetně zajištění neporušování teplotního řetězce při výdeji teplých pokrmů. Při kontrole bylo zjištěno, že externí firma přivezla zároveň s obědy 15 porcí teplých kuřecích řízků určených k výdeji na večeři jako studená večeře. Pracovnice externí firmy teplé kuřecí řízky nechala ležet na pracovní ploše ve výdejně pokrmů, kde zůstaly při teplotě prostředí od cca 9,45 hod. až do výdeje večeří, které přijela vydávat v cca 18,00 hod. Celkem onemocnělo 22 zaměstnanců provozovny z 80 exponovaných zaměstnanců. Zjištěné skutečnosti svědčí o závažném porušení povinnosti při dodržování teplotního řetězce při výdeji pokrmů. Za toto porušení byla externí firmě uložena sankce.

U 40 zaměstnanců 2 firem v Karlových Varech se vyskytly gastrointestinální potíže. Byl zahájen státní zdravotní dozor se zaměřením na dodávky pitné vody a poskytování stravovacích služeb ve stáncích. Jednalo se o zaměstnance dvou společností, kteří k pitným účelům používali nápoje vyrobené v postmixu. Do postmixu byla přivedena voda hadicí napojenou na přívodní kohout v areálu hotelu, údajně pitná voda z veřejného vodovodního řadu. Tímto způsobem byly připojeny k přívodnímu kohoutu tři stánky. Napojení stánků nebylo prováděno organizovaně, každý provozovatel se napojil sám, v rozdílných časech. Přívodní kohout s vodou byl používán hotelem sezónně a příležitostně k zalévání přilehlé zeleně. Před napojením stánků nebyl proveden proplach ani žádná dezinfekce přívodního potrubí vody ani zjišťována kvalita vody. Ze stejného zdroje byl napuštěn i bazének před stánkem. Dle sdělení provozovatelů stánku byla voda v bazénku zakalená a žlutě zabarvená.

Došlo k přerušení dodávky na cca 45 minut a po opětovném napojení byla dodávka vody již bez problémů. U všech 40 nemocných bylo v anamnéze pití nápojů vyrobených v postmixu. Lékařskou pomoc vyhledalo 37 osob v nemocnici, kde byla poskytnuta zdravotní péče v rámci ambulantního vyšetření. Zdravotnické zařízení zajistilo v rámci ambulantního vyšetření odběry biologického materiálu na bakteriologické vyšetření 9 vzorků (neprokázaná patogenní mikroflóra) a virologické vyšetření 2 vzorky (neprokázány: rotaviry, noroviry a adenoviry). Zdroj nákazy se nepodařilo objasnit. Nejpravděpodobnějším vehikulem nákazy byla voda určená pro přípravu nápojů pro zaměstnance stánků. Pozdější dodávka vody byla již bez problémů. Na základě odběru vzorku vody bylo zjištěno, že dodávaná voda odpovídá v mikrobiologických ukazatelích vodě pitné.

V Libereckém kraji bylo provedeno 8 kontrol v souvislosti s podezřením na výskyt nebo v souvislosti s výskytem alimentárního onemocnění.

Po konzumaci hovězí svíčkové s knedlíkem v restauraci na Liberecku udávaly gastrointestinální obtíže 3 osoby, z toho jedna těhotná žena. Ve vzorku pokrmu byla mikrobiologickým vyšetřením prokázána přítomnost genu *Clostridium perfringens* pro toxin alfa, tento nález však nebyl potvrzen u nemocné osoby. V provozovně byly zjištěny hrubé hygienické závady: nedostatečně prováděný úklid, skladování potravin s prošlým datem spotřeby, přičemž potraviny navíc vykazovaly i smyslové změny, skladování syrových vajec a hotových pokrmů při teplotách, které mohou ohrozit zdraví, nedodržování technologické kázně. Bylo nařízeno provedení sanitace, likvidace potravin a byla uložena pokuta.

Na svatební hostině na Liberecku uvádělo zdravotní obtíže (intenzivní zvracení, průjem, u některých zvýšená teplota) 30 – 40 svatebních hostů. Provozovna byla zásobována pitnou vodou z individuálního vodního zdroje. Kontrolou bylo zjištěno, že z důvodů nedostatečné vydatnosti vodního zdroje byly ve venkovním prostoru u objektu na silném slunci umístěny 3 plastové kontejnery jako retenční nádrže, z nichž byla voda přečerpávána, voda v nádržích vykazovala smyslové změny (změněná barva, zákal, shluky řas apod.). Byly odebrány vzorky pokrmů na mikrobiologické vyšetření s negativním nálezem a vzorek pitné vody, kdy bylo prokázáno překročení mezní hodnoty v ukazatelích koliformní bakterie, živé organismy, počty kolonií při 22 °C a při 36 °C. Kromě toho byly zjištěny další závady při skladování potravin, a to potraviny s prošlým datem spotřeby a potraviny neoznačené. Byla nařízena jejich likvidace a byl vydán zákaz používání nejakostní pitné vody a byla uložena pokuta.

Ve spojitosti s výskytem alimentárních onemocnění nebo podezření na otravy z potravin bylo **v Královehradeckém kraji** provedeno celkem 11 kontrol.

V horském hotelu byly šetřeny zdravotní potíže účastníků ze dvou základních škol (44 osob z celkem 87) a v dalším turnusu studentů gymnázia (19 osob z celkem 87). KHS ihned po nahlášení provedla šetření na místě a byla nastavena protiepidemická opatření, provedeny odběry vzorků pitné vody, potravin vč. pokrmů, biologického materiálu. Ve vzorcích biologického materiálu a ve stěru v ubytovacím pokoji byly potvrzeny noroviry. Souvislost s konzumací pokrmů či pitnou vodou nebyla potvrzena a rovněž vyšetření pracovníků stravovacího provozu bylo s negativním výsledkem. Jako účinná se ukázala celoplošná dezinfekce v objektu odbornou firmou a po provedení další zvýšený výskyt gastrointestinálních potíží již nebyl hlášen.

Hromadný výskyt gastrointestinálních obtíží u 55 osob byl šetřen na základě oznámení provozovatelky kuchyně. Zdroj onemocnění nebyl zjištěn. Pravděpodobným vehikulem byl

zelenino-těstovinový salát s kuřecím masem. Ve vzorcích salátu odebraných u spotřebitelů (nezkonzumovaných v den výroby) a pepře bylo zjištěno významné množství *Bacillus cereus*, ve 2 vzorcích salátu i gen *Clostridium perfringens* pro toxin α . U postižených byla vyšetření negativní.

KHS šetřila a prokázala stafylokokovou enterotoxikózu u konzumentů tortilly s kuřecím masem, resp. pokrmů obsahující tepelně upravené kuřecí kousky, zhotovené v provozovně občerstvení v Hradci Králové. Onemocnělo celkem 82 osob a 44 osob bylo hospitalizováno. Bylo provedeno šetření na místě včetně odběru vzorků potravin, pokrmu, jeho složek, stěrů z prostředí, rukou a kožních lézí – ranek zaměstnanců, vyšetření zaměstnanců (rektální výtěry a výtěry z nosu/krku a vizuální vyšetření kůže celého těla s cílem vyloučit případné chronické významnější kožní ložisko), nařízeno uzavření provozovny a sanitace. Na základě klinických příznaků onemocnění, epidemiologických šetření a laboratorních výsledků získaných vyšetřením izolovaných kmenů od pacientů, z kožních lézí personálu zařízení, z potravin i z prostředí bylo prokázáno, že se jednalo o typickou akutní otravu z potravin, která byla způsobena kmenem zlatého Stafylokoka s produkcí enterotoxinu typu A, pulzotyp 1. Toxin byl zjištěn v pokrmu tortilla s kuřecím masem, zeleninou a tzatziki a to ve složce pokrmu v kuřecím mase upraveném jako gyros. Zdroj nákazy se nepodařilo jednoznačně prokázat.

V Pardubickém kraji byly provedeny celkem 4 výkony SZD ve spojitosti s výskytem alimentárních onemocnění.

Na zotavovací akci na Chrudimsku se vyskytly zažívací obtíže. Při kontrolách nebyly v kuchyni, přípravně a skladech shledány nedostatky v provozní hygieně ani v uložení potravin. Opakovaným laboratorním rozbořem bylo zjištěno, že ve vzorcích: dřevěný špalek na syrové maso a dřevěná pracovní deska na tepelně opracované maso byla prokázána přítomnost *Bacillus cereus*. Uvedené výsledky svědčí s největší pravděpodobností o nedostatečné sanitaci pracovních ploch v kuchyni. S ohledem na uvedené výsledky bylo doporučeno používat dezinfekční prostředky s různými účinnými látkami, aby bylo dosaženo mikrobicidního účinku širokého spektra mikroorganismů včetně spór, a jejich střídání.

U 35 zaměstnanců dvou firem v České Třebové se po konzumaci oběda vyskytly zdravotní obtíže. Na místě bylo připraveno 6 druhů zeleninových salátů, které si nabírali v rámci oběda dle libosti strážníci sami z gastronomických umístěných ve výdejním chlazeném pultu v jídelně. Ze zjištění vyplývá, že pravděpodobné vehikulum nákazy byl zeleninový salát. Byly zjištěny menší nedostatky ve skladování potravin a osobní hygieně personálu. U všech pracovníků výdejny byl nařízen výtěr z krku, nosu a z rektu. Výsledky na přítomnost stafylokoka byly negativní a odběry stolice na bakteriologické vyšetření také negativní. Žádná další onemocnění se v následujících dnech nevyskytla.

V Ústeckém kraji bylo provedeno 14 šetření v souvislosti s výskytem alimentárního onemocnění.

Na Chomutovsku byly hlášeny zdravotní obtíže u 9 zaměstnanců v závodním stravování. Byly odebrány vzorky pokrmů, které byly vyhovující. Byly zjištěny závažné závady při manipulaci s potravinami a pokrmů. Provozovateli byla uložena pokuta. Byla pozastavena expedice pokrmů mimo vývařovnu. Následně byla provedena opakovaná kontrola, kdy byly závady odstraněny a vývozy povoleny.

V bistru na Chomutovsku byly oznámeny střevní potíže po konzumaci. Byl proveden státní zdravotní dozor, při kterém byly zjištěny závažné závady v provozní hygieně, skladování potravin a surovin. Provozovna byla uzavřena do doby odstranění závad. Bylo vydáno rozhodnutí a uložena pokuta. Opakovanou kontrolou bylo prokázáno odstranění všech uvedených závad. Provozovna byla otevřena.

V restauraci na Teplicku byly hlášeny zažívací potíže u hostů po konzumaci pokrmu. Státním zdravotním dozorem byly zjištěny závady v provozní hygieně a závady při manipulaci s polotovary vlastní výroby. Provozovateli byla udělena sankce. Při následné kontrole bylo zjištěno odstranění závad.

Na Vysočině bylo šetřeno 5 podnětů na poškození zdraví spotřebitelů po konzumaci potravin, kde cestou přenosu patogenních agens nebo chemické kontaminace byly potraviny.

V pivnici v Náměšti nad Oslavou se po konzumaci tatarského bifteku u sedmi osob objevily zdravotní potíže, které si vyžádaly lékařské ošetření s průkazem *Salmonella enteritidis*. Na provozovně byl na objednávku připraven tatarský biftek ze zakoupeného mletého hovězího masa v místní prodejně. Maso bylo zakoupeno v dopoledních hodinách pro přípravu tatarského bifteku pro večerní akci. Provozovatel připustil, že při výrobě, dochucení a uchovávání tatarského bifteku nebyl dodržen požadavek teplotního řetězce před jeho vlastním podáváním. Požadované doklady ke vstupním surovinám doložil pouze k hovězímu masu a doklady k použitým vejcím nepředložil včetně případné identifikace osoby, která mu vejce dodala. Během kontroly byly odebrány stěry z pracovních ploch a kuchyňského zařízení, za účelem zjištění přítomnosti původce infekčního onemocnění. Laboratorním rozbořem nebyla zjištěna přítomnost tohoto původce. Možným důvodem byla i skutečnost, že provozovatel provedl v zařízení důkladnou očistu a sanitaci, ještě před započatím kontroly, a to jakmile se od jednoho z postižených zákazníků dozvěděl o zdravotních problémech spojených s konzumací tatarského bifteku. Zbytky pokrmu (tatarského bifteku) a suroviny k jeho přípravě nemohly být k laboratornímu vyšetření odebrány, neboť v době kontroly již nebyly k dispozici. Personálu zařízení bylo uloženo podrobit se lékařskému vyšetření. Následné vyšetření stěrů stolice odebraných praktickým lékařem neprokázalo původce infekčního onemocnění u těchto osob. Předpokládaným zdrojem původce infekčního onemocnění se tak staly suroviny použité k jeho přípravě. Doba uložení tatarského bifteku při pokojové teplotě, a to více jak 2 hodiny byla dostatečně dlouhá k pomnožení původce tohoto infekčního onemocnění. Nástup zdravotních potíží u konzumentů nastal po cca 12 hodinách po konzumaci tatarského bifteku a odpovídal tak inkubační době onemocnění salmonelózou. Za porušení požadavku hygieny potravin byl provozovateli uložen peněžitý správní trest.

V lůžkovém zdravotnickém zařízení na Pelhřimovsku v průběhu 2 dnů onemocnělo cca 120 osob výhradně z řad personálu s klinickým průběhem alimentární enterotoxikózy. Identifikace původce onemocnění, možných zdrojů a cest přenosu původce onemocnění gastroenteritidou personálu se provedeným epidemiologickým šetřením (provedenými výtěry nosohltanu pracovníků výdejny stravy pro personál aj.) a kontrolou hygieny stravovacího provozu nepodařilo došetřit. Při kontrole byl proveden odběr vzorků potravin/pokrmů, byly provedeny stěry pracovních ploch a odebrán vzorek pitné vody na vyšetření patogenů. Ve vzorku koření „Pepř černý mletý, balení 500 g“ a stěru pracovní plochy v přípravně zeleniny byl zjištěn nález podmíněného patogena *Bacillus cereus*. Lze pouze „spekulovat“,

že nález podmíněného patogenu s produkcí enterotoxinu ve vegetativní formě v používaném koření mohl být zdrojem onemocnění personálu gastroenteritidou. Nelze vyloučit, že po dochucení pokrmu pepřem obsahujícím *Bacillus cereus* nebyla důsledně dodržena technologická operace spočívající v dostatečné tepelné konečné úpravě pokrmu nebo jeho následného uchovávání do doby konzumace nad teplotou + 60 °C (odnos oběda personálem z jídelny) a došlo ke kontaminaci pokrmu toxinem (přechod *Bacillus cereus* do vegetativní formy s produkcí toxinu). Provozovateli byl uložen správní trest.

V domově seniorů v okrese Žďár nad Sázavou onemocnělo 7 z 86 klientů a u 4 byla nutná hospitalizace. Provedené epidemiologické šetření zjistilo, že se jedná o ležící klienty s mixovanou stravou a nutností pomoci při konzumaci (krmení). Stravovací provoz zajišťuje stravování pro cca 120 osob s výrobou mixované stravy pro 10 klientů. Při hygienické kontrole stravovacího provozu byly odebrány stěry z technologie a vzorek mixované stravy bez záchytu *Salmonelly*. Laboratorní vyšetření personálu na *Salmonellu* bylo negativní a stravovací provoz hodnocen jako moderní s úzkostlivou sanitací. Onemocnění klientů bylo uzavřeno jako výskyt onemocnění salmonelózou bez objasněného zdroje onemocnění a bez prokázaného vehikula přenosu.

V Jihomoravském kraji bylo provedeno 10 kontrol ve spojitosti s výskytem alimentárních onemocnění.

Čtyři případy salmonelózy spojovala konzumace oběda ze závodní kuchyně zemědělského družstva na Břeclavsku. Závodní jídelna připravovala oběd pro dvě firmy v blízkém okolí a mateřskou školu. Pro své zaměstnance navíc vydávala pokrmy fyzickým osobám do jídelnosičů. Tři případy se vyskytly v jedné z firem a jeden případ v mateřské škole. Nemocní konzumovali rozdílné druhy pokrmů, které byly ten den vydávány. Byla nařízena sanitace prostor a za nedostatky a manipulaci s potravinami byla uložena sankce.

Na Znojemsku se vyskytlo onemocnění sedmi osob virovou hepatitidou A. Nemocným byla společná konzumace cukrářských výrobků s tepelně neopracovaným mrazeným ovocem z výroby. Při SZD byly odebrány vzorky ovoce na virologii. Opatřením bylo pozastaveno používání podezřelého ovoce do doby laboratorních výsledků a byla nařízena sanitace prostor. Bylo také nařízeno karanténní opatření. Laboratorní výsledky odebraného ovoce byly negativní a u personálu se onemocnění nepotvrdilo. Nové případy onemocnění virovou hepatitidou A již nebyly hlášeny.

V Olomouckém kraji bylo provedeno 7 výkonů SZD ve spojitosti s výskytem alimentárních onemocnění nebo podezřením na otravy z potravin.

Po konzumaci šunkového salámu v prodejně masa-uzeniny na Olomoucku byl nahlášen onemocnění listeriózou. Byl proveden odběr šunkového salámu a provedeny stěry z prostředí. *Listeria monocytogenes* byla detekována ve sledované vzorku potravin v množství pod hranicí limitu a dále byla nalezena *Listeria monocytogenes* na podnose pod uzeninou. Informace byly předány příslušnému orgánu veterinární správy.

Na zotavovací akci v penzionu v oblasti Jeseníků bylo hlášeno onemocnění kampylobakteriózou u hospitalizovaného dítěte na infekčním oddělení a dalších 14 osob (dětí) se zdravotními potížemi z 29 osob. Státní zdravotní dozor byl zaměřený na komplexní bezpečnost výroby pokrmů a byly odebrány vzorky pokrmů (kuřecí prso pečené, kuřecí maso

před tepelnou úpravou). Ani v jednom vyšetřeném vzorku potravin nebyl nalezen patogenní mikroorganismus. V provozovně nebyly zjištěny žádné nedostatky.

V regionu Šternberk bylo hlášeno onemocnění salmonelózou v provozovně, kdy skupinu klientů tvoří převážně senioři, kteří si buď sami odebírají obědy v jídlonosičích nebo firma provádí rozvoz. Denní kapacita výroby je 300 porcí obědů. *Salmonella enteritidis* byla potvrzena v biologickém materiálu 8 seniorů stravujících se v uvedené provozovně a u 6 z nich byla nutná hospitalizace na infekčním oddělení. Ani v jednom vzorku nebyl nalezen patogenní mikroorganismus. Provozovatel si sám provedl standardní protiepidemická opatření, včetně sanitace s dezinfekcí. Zaměstnanci byli zasláni na odběr a vyšetření biologického materiálu. Výsledky byly negativní. V době státního zdravotního dozoru byly zjištěny nedostatky v osobní hygieně, provozní hygieně, dodržování postupů HACCP a ochrany potravin před kontaminací. Provozovateli byla udělena pokuta.

V Moravskoslezském kraji bylo v provozovnách veřejného stravování provedeno 65 šetření podnětů na zdravotní potíže po konzumaci potravin.

Ve stravovacím zařízení byl hlášen v delším časovém období postupný nárůst počtu případů onemocnění salmonelózou u osob, které konzumovaly pokrmy buď přímo v tomto stravovacím zařízení, nebo na akcích, kde daný provoz zajišťoval cateringové služby. Onemocnělo i několik rodinných příslušníků, kteří snědli z cateringu přinesené lahůdky. Všichni nemocní měli společnou konzumaci pokrmů z daného zařízení, přičemž malé skupiny nemocných se vzájemně neznaly a nepřišly do kontaktu. Celkem postupně onemocnělo 25 osob. V rámci SZD byl proveden odběr vzorků potravin a stěry z prostředí. V žádném ze vzorků nebyl prokázán původce onemocnění. Avšak vyšetřením personálu kuchyně byli zjištěni bezpříznakoví nosiči s pozitivním výsledkem (*Salmonella Typhimurium* ST 195), kteří byli vyřazeni z činností epidemiologicky závažných. Provozovateli byla nařízena sanitace.

V hotelu v rámci školy v přírodě došlo k výskytu alimentárního onemocnění u 27 ubytovaných osob. V klinickém obraze dominovalo opakované zvracení, občasný vodnatý průjem, i s příměsí krve, křeče v břiše, bez teplot. Kontrolou bylo zjištěno nesprávné skladování tuňákové pomazánky. Odebrané vzorky byly negativní stejně jako vzorky syrového kuřecího masa. U stěrů odebraných z čistého nádobí byla prokázána přítomnost *Bacillus cereus* a *Staphylococcus aureus*. Byla nařízena sanitace a předložení kontrolních stěrů provedených provozovatelem. Předložené výsledky byly negativní. Přímá souvislost s onemocněním nebyla prokázána.

Ve Zlínském kraji bylo šetřeno celkem 7 případů s podezřením na výskyt alimentárního onemocnění, včetně jednoho opakovaného.

Zdravotní potíže byly oznámeny po konzumaci zchlazeného pokrmu u 4 zaměstnanců závodní kuchyně. Při kontrole byly odebrány vzorky pokrmů a jeden zchlazený pokrm stejné šarže, kterou konzumovali postižení. V prvním vzorku pokrmu připraveném v době kontroly byly zjištěny enterotoxiny *Staphylococcus aureus* typu B. Druhý vzorek byl negativní. U dvou zaměstnankyň kuchyně byl diagnostikován ve výtěrech z nosu a krku *Staphylococcus aureus* produkující toxiny typu C. Zaměstnankyně byly přeléčeny a pro výrobu a plnění zchlazených pokrmů byla nařízena režimová opatření. Zdroj ani etiologické agens nebyly prokázány.

Dvě hodiny po konzumaci pokrmu „dušené černé fazole s kukuřicí, opečenou klobásou a chlebem“ v restauraci musely být 2 konzumentky hospitalizovány se zvracením a průjemem. Kromě toho byl dodán tento pokrm v jídonosičích dalším 8 strážníkům, z nichž 3 měli zažívací potíže, ale lékaře nenavštívili. Jedna z hospitalizovaných konzumovala fazole přímo v restauraci v 10:00 hod. a provozovateli sdělila, že fazole nejsou dovařené, ale přesto je dojedla. Provozovatel následně fazole dovařil a zbytek porcí (10 porcí) tohoto pokrmu vydal v restauraci. Z konzumentů tohoto pokrmu v restauraci neměl nikdo žádné zdravotní potíže. Provozovatel uvedl následující popis přípravy: fazole namočil přes noc a ráno je ve stejné vodě i vařil. Fazole ochutnával před dohotovením a zdály se mu dostatečně uvařené. Následně pak ochutnával již pouze omáčku z fazolí. Dle průběhu onemocnění lze předpokládat, že se u postižených konzumentů jednalo o intoxikaci lektiny (konkrétně fazinem) v důsledku nevhodného technologického postupu. Zdravotní potíže měli pouze konzumenti fazolí, které nebyly znovu dovařeny.

U 41 účastníků školy v přírodě v horském hotelu se vyskytly gastrointestinální potíže. V kuchyni bylo zjištěno porušení provozní hygieny. Původce nákazy nebyl prokázán, ale s největší pravděpodobností se jednalo o virovou nákazu, která se postupně šířila. Zdrojem nákazy bylo pravděpodobně jedno z prvních nemocných dětí.

Šetření v případě podezření na výskyt alimentárních onemocnění jsou ve většině případů ztěžována časovou prodlevou mezi prvními příznaky a nahlášením zdravotních potíží, a dále skutečností, že ne všechny pokrmy a potraviny použité pro přípravu pokrmů, které jsou uváděny jako zdroj zdravotních potíží, jsou v době šetření k dispozici. V některých případech je také neochota podrobit se lékařskému vyšetření, zejména v případě soukromých oslav, např. svateb.

2.1.5 Podněty

Zaměstnanci KHS se zabývají všemi podněty, které jsou zaslány písemně, elektronicky nebo sděleny telefonicky, a to včetně anonymních. Nejčastější forma podání podnětu je forma elektronická zasláním e-mailu, a obecným trendem je nárůst počtu anonymních podání. Každý podnět je nejprve vyhodnocen z hlediska věcné příslušnosti, a dále je rozhodnuto o způsobu řešení.

V roce 2018 bylo zasláno odboru HV 2 904 podnětů. Z tohoto počtu bylo vyhodnoceno 26 % podnětů jako oprávněných a 30 % podnětů bylo předáno jiným dozorovým orgánům, zejména Státní zemědělské a potravinářské inspekci, v menší míře pak Státní veterinární správě, České obchodní inspekci nebo příslušným stavebním úřadům.

Podněty se řešily nejen v souvislosti se zdravotními potížemi po konzumaci pokrmů nebo potravin, ale také ohledně nevyhovujících hygienických podmínek a nedodržování provozní hygieny v zařízeních stravovacích služeb, nejakostních pokrmů nebo potravin s prošlou spotřební lhůtou, chybného značení alergenů, nedodržování gramáže pokrmů, zákazu kouření v provozovnách stravovacích služeb, výskytu hmyzu nebo hlodavců, obtěžování zápachem z provozu, značení pokrmů na obalu, likvidace odpadních vod ze stravovacího provozu, nedodržování osobní hygieny, nevyhovujícího stavebně-technického stavu provozovny nebo provozu nezkolaudované provozovny.

Tabulka č. 9: Přehled podnětů řešených v roce 2018 podle krajů

KHS kraje	celkový počet podnětů	počet podnětů oprávněných	počet podnětů postoupených
hl. m. Prahy	595	97	200
Středočeského	339	115	114
Jihočeského	169	17	47
Plzeňského	164	48	47
Karlovarského	33	18	7
Ústeckého	220	64	77
Libereckého	138	48	46
Královéhradeckého	140	53	30
Pardubického	85	25	38
Vysočina	68	23	18
Jihomoravského	437	85	87
Olomouckého	141	24	40
Zlínského	88	38	30
Moravskoslezského	287	92	105
celkem	2904	747	886

O výsledcích šetření byly osoby podávající podnět písemně informovány s výjimkou anonymních podání. Obvykle se při šetření takových podnětů prokázaly další závady, na které poukazováno nebylo, a za něž pak bylo nutno uložit nápravné opatření nebo sankci. Podněty jsou však nezřídka důsledkem konkurenčního boje nebo nevhodného chování a reakcí personálu, a tedy nemají přímou souvislost se správnou hygienickou a výrobní praxí v konkrétní provozovně stravovacích služeb.

Do skupiny podnětů patří také podněty na možné zdravotní potíže, které jsou připisovány konzumaci určitých potravin nebo pokrmů. Podané podněty mají obvykle vícedenní prodlevu po datu konzumace. Tento stav je závažnější u podnětů udávajících zdravotní potíže po konzumaci pokrmů bez lékařského vyšetření, kdy prováděná depistáž naráží na zapomnětlivost zkonsumovaných potravin s vazbou k šetřenému podnětu. Často je problémem také neochota ke spolupráci ze strany spotřebitele, kdy podněty ne vždy jsou doloženy lékařským vyšetřením, a v řadě případů ani není ochota se lékařskému vyšetření podrobit.

2.1.6 Nedostatky

Nedostatky v označování rozpracovaných pokrmů a polotovarů byly ve 22 %. Dále bylo zjištěno nedodržení právních předpisů OVZ ve stavebně-technickém stavu provozoven v 16 %, a to od chybějících prostorů, zařízení až po nevyhovující technický stav z důvodu špatné údržby prostorů. V provozní hygieně se závady vyskytly v 15,1 %. Jednalo se především o nevyhovující frekvenci a kvalitu čištění prostorů a vybavení, skladování osobních věcí a věcí nesouvisejících s provozem v těchto prostorách. V řadě kontrolovaných provozoven bylo konstatováno, že nejsou udržovány v čistotě a dobrém stavu (např. výskyt

plísni a nefunkční zařízení). Dalším často zjišťovaným nedostatkem byly závady ve skladování potravin a úchově pokrmů, spočívající nejen ve skladování potravin, které se mohou vzájemně negativně ovlivňovat, ale především v nedodržování skladovacích podmínek stanovených výrobcem potravin nebo podmínek a lhůt úchovy teplých pokrmů či v prodlužování údržnosti pokrmů rizikovým způsobem bez odpovídajícího technického vybavení a zavedeného postupu na principech HACCP. Častými shledanými nedostatky v provozovnách všech typů bylo i křížení neslučitelných činností a nevyhovující způsob manipulace s potravinami a pokrmů. Stejně jako v předchozích letech byly zjišťovány nedostatky v osobní hygieně. Jednalo se např. o situace, kdy umyvadla určená k osobní hygieně personálu nebyla vybavena prostředky na umytí a hygienické osušení rukou. Mezi nedostatky patřilo rovněž nošení znečištěného pracovního oděvu a nepoužívání ochranných pomůcek. Nedostatky se objevily i v zajištění sledovatelnosti potravin a doložení jejich původu.

Tabulka č. 10: Přehled zjištěných závad a jejich frekvence za rok 2018

Parametr závady	počet kontrol	nevyhověl	%
Zdravotní průkazy	19 296	206	1,1
Osobní hygiena	19 310	576	3,0
Provozní hygiena	19 859	3003	15,1
Zásobování pitnou vodou	11 590	177	1,5
Obecné požadavky na potravinářské prostory, zvláštní požadavky na prostory pro manipulaci s potravinami	15 651	2497	16,0
Příjem a skladování potravin pro přípravu pokrmů	14 914	1282	8,6
Datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti	16 940	1502	8,9
Smyslové požadavky potraviny	6214	103	1,7
Zajištění sledovatelnosti, doklady o původu potravin	14 367	845	5,9
Ochrana potravin a pokrmů před kontaminací při manipulaci, křížení činností	13 880	1524	11,0
Technologický postup	4504	137	3,0
Označování rozpracovaných pokrmů, polotovarů	8161	1798	22,0
Bezpečnost pokrmů při uvádění do oběhu, výdej, přeprava, rozvoz	8417	483	5,7
Zavedení stálých postupů na principech HACCP	16 507	1296	7,9
Manipulace s odpady	12 454	530	4,3
DDD – sanitace a regulace škůdců, přístup domácích zvířat	4507	107	2,4

Parametr závady	počet kontrol	nevyhověl	%
Obaly potravin a pokrmů	4132	226	5,5
Osvědčení o znalosti hub	72	8	11,1
Příprava kojenecké stravy	67	1	1,5
Strava podávaná v rámci léčebného procesu	366	1	0,3
Příprava a podávání zmrzliny	1225	69	5,6
Školení osob činných ve stravovací službě	4851	142	2,9
Oznamovací povinnost			
Kontrola dodržování zákazu kouření, prodej tabákových výrobků, prodej alkoholických nápojů	8898	139	1,6
Dodržování postupů založených na HACCP	13642	1402	10,3
Požadavky na stav, konstrukci a instalaci zařízení ve styku s potravinami	10 271	935	9,1
Označení zákazu kouření, zákazu prodeje tab. výrobků, zákazu prodeje alkoholických nápojů	9257	419	4,5
Informační povinnost - alergen	16 521	649	3,9
Znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví	2825	68	2,4
Udržování potravin při bezpečných teplotách, dodržení chladicího řetězce, rozmrazování potravin	10 148	687	6,8
Klamání spotřebitele, záměna surovin, nekalé praktiky	1845	25	1,4
Jiné	915	66	7,2

Zdroj: Informační systém hygieny výživy (IS HVY)

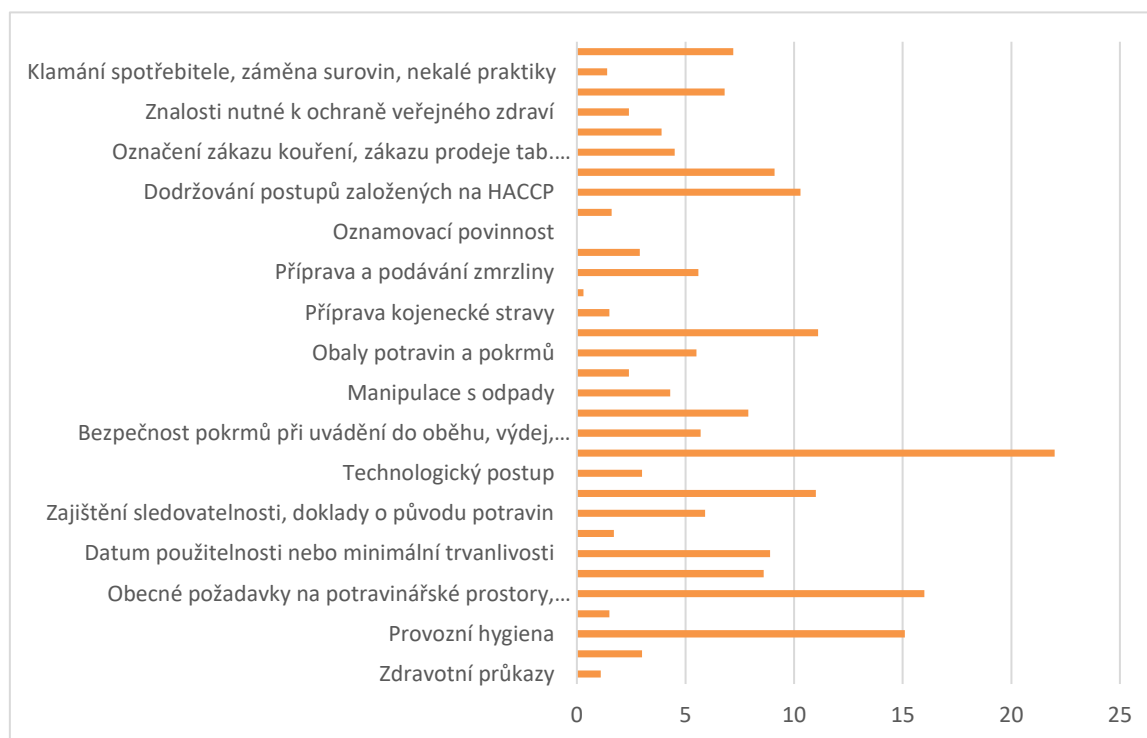
I nadále přetrvávaly závady v dodržování stálých kontrolních postupů na principech HACCP a v dodržování správné výrobní a hygienické praxe, s tím souvisí i závady shledané v nedostatečném zavedení těchto postupů a v proškolení zaměstnanců. Vybavenost provozoven kontrolními systémy na principech HACCP se zlepšila, ne vždy však koresponduje s jejich využíváním a pochopením ze strany provozovatelů a personálu.

Je nutné zdůraznit, že většině provozoven v dozorové kompetenci orgánů ochrany veřejného zdraví stačí ke splnění článku 5 nařízení (ES) č. 853/2004 zavedení nezbytných požadavků, nebo uplatnění příručky správné praxe, která je volně k dispozici na internetu a je šířena profesními svazy. Většina zjištěných nedodržení nepředstavovala bezprostřední ohrožení bezpečnosti potravin a bylo možné je odstranit na místě nebo ve velmi krátké době.

Kontroly prováděné dle zákona č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, ve znění pozdějších předpisů, jsou prováděny jako součást běžného dozoru, a především na podnět jsou prováděna šetření pouze za účelem kontroly plnění povinností stanovených tímto zákonem. Nejčastějšími nedostatky jsou neoznačení

provozovny, že se v provozovně nesmí kouřit, a neumístění zjevně viditelného textu o zákazu podávání alkoholických nápojů osobám mladším 18 let.

Graf č. 8: Počet zjištěných závad v % v roce 2018



Příčiny zjišťovaných závad se týkaly nízké úrovně znalostí personálu v souvislosti s hygienickou manipulací s potravinami. U personálu ve stravovacích službách je častá fluktuace, ale i neznalost samotných provozovatelů. Zejména menší provozovny mívají větší problémy s orientací v právních předpisech ohledně bezpečnosti potravin. Důsledkem jsou nedostatky v oblasti stavebně-technické způsobilosti provozovny a v nevyhovující manipulaci s potravinami, nedodržování správné výrobní a hygienické praxe, nízké úrovni provozní a osobní hygieny a v nezanedbatelné míře i z hlediska klamání spotřebitele. Neuspokojivá situace ohledně stavebně-technického stavu je dána zejména tím, že se provozovatelé v objektech střídají, provozovny mají pronajaty a závady zdůvodňují nedostatkem finančních prostředků. Poměrně dobrou úroveň hygienického zabezpečení mají provozovny společného stravování v zařízeních poskytujících zdravotnické a sociální služby, ve věznicích, v lázeňských domech nebo ve velkých hotelových komplexech. Větší potravinářské podniky nebo řetězce maloobchodu mají provozní dokumentaci a kontrolní mechanismy pro dodržování zásad správné výrobní a hygienické praxe zpracovány na dobré úrovni a porušení potravinového práva má spíše charakter nevědomého selhání lidského faktoru. Zaměstnanci těchto potravinářských provozů bývají obvykle v oboru stravovacích služeb patřičně vzděláni a provozovna má zajištěn interní a externí audit systému HACCP.

2.1.7 Sankce a opatření

V roce 2018 bylo uloženo za zjištěné nedostatky celkem 5739 finančních sankcí ve výši 19 730 800,- Kč.

Tabulka č. 11: Přehled počtu udělených sankcí podle typu za rok 2018

Druh	počet	výše (Kč)
napomenutí dle zákona č. 250/2016 Sb.	591	0
sankce podle zákona č. 258/2000 Sb.	4821	18 404 700
sankce podle zákona č. 110/1997 Sb.	117	527 500
sankce podle zákona č. 634/1992 Sb.	18	69 000
sankce podle zákona č. 65/2017 Sb.	179	648 100
sankce podle zákona č. 255/2012 Sb.	5	56 000
jiné sankce	8	25 500
celkem	5739	19 730 800

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Ve srovnání s rokem 2017 se počet uložených sankcí zvýšil cca o 41 %. Nejčastěji byly sankce ukládány v souvislosti s nedodržováním provozní a osobní hygieny, ohledně stavebně-technického stavu provozovny, nedostatků v zavedení a dodržování postupů založených na zásadách HACCP, nedodržování skladovacích podmínek potravin, křížení činností, nedodržení doby spotřeby, nedodržování zákazu kouření a nedostatečného doložení původu potravin.

Tabulka č. 12: Přehled počtu udělených sankcí podle typu za období 2016 - 2018

sankce za období	2016	2017	2018
počet sankcí	3586	4059	5739
sankce za celkem (Kč)	12 659 700	14 026 700	19 730 800

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

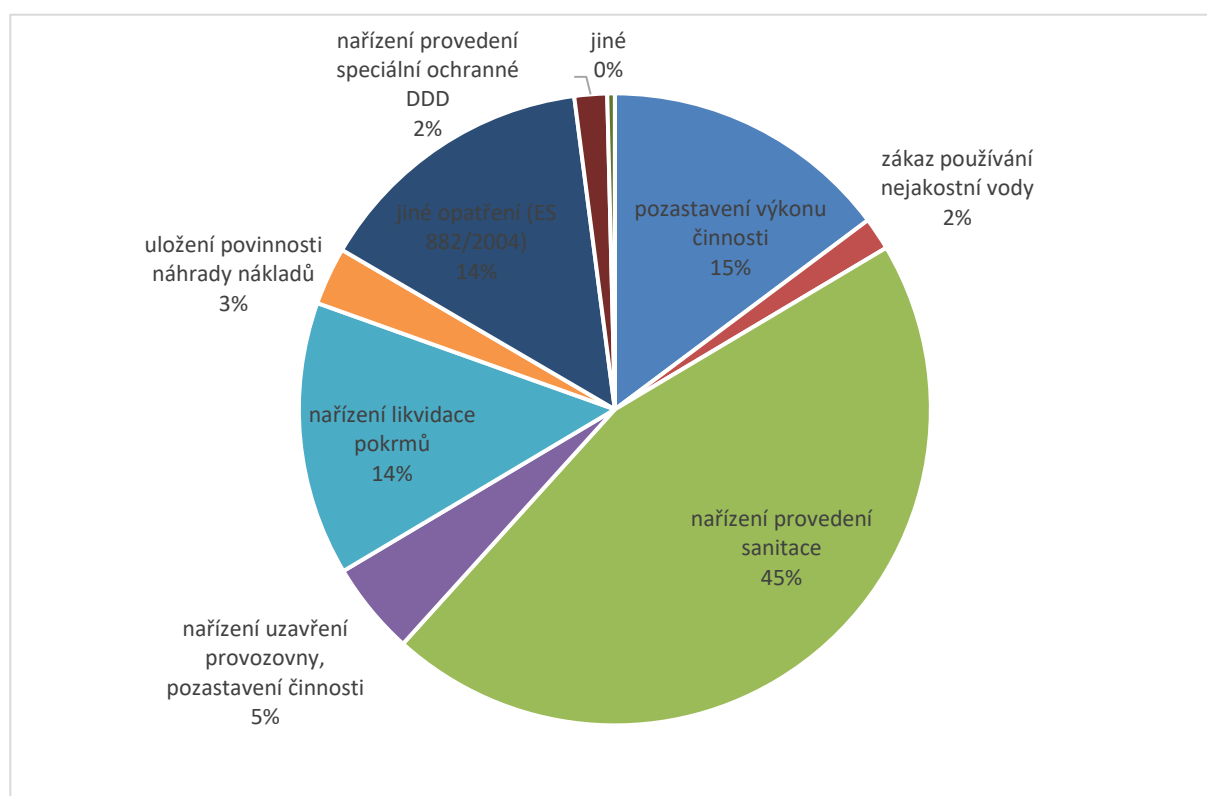
Kromě finančních postihů jsou přijímána další opatření za účelem ochrany zdraví spotřebitele. Jedná se zejména o příkaz k pozastavení výkonu činnosti nebo uzavření provozovny stravovacích služeb do doby odstranění zjištěných závad ohrožujících jednak bezpečnost potravin nebo zdraví spotřebitele. V roce 2018 bylo pozastavení výkonu činnosti nařízeno ve 115 případech a uzavření provozovny ve 37 případech. Nařízení k provedení sanitace provozovny bylo vydáno ve 352 případech. Ve všech těchto případech jsou provedeny opakované kontroly k ověření, zda nařízená opatření byla splněna a zda již není ohrožena bezpečnost potravin a nehrozí zdravotní riziko pro spotřebitele. Vzhledem k poměrně častému zásobování pitnou vodou z individuálních zdrojů je předmětem kontroly i kvalita používané pitné vody ve stravovacích službách. Na základě laboratorních analýz odebraných vzorků byl v roce 2018 vydán ve 13 případech zákaz používání pitné vody z důvodu neodpovídajících mikrobiologických vyšetření. Častým opatřením je nařízení likvidace pokrmů, pokud došlo ke změně jejich senzorických vlastností nebo pokud byly vyrobeny z potravin neznámého původu.

Tabulka č. 13: Přehled udělených opatření za rok 2018

Opatření	Celkem vydáno
pozastavení výkonu činnosti	115
zákaz používání nejakostní vody	13
nařízení provedení sanitace	352
nařízení uzavření provozovny, pozastavení činnosti	37
nařízení likvidace pokrmů	109
uložení povinnosti náhrady nákladů	23
jiné opatření (ES 882/2004)	113
nařízení provedení speciální ochranné DDD	13
jiné	3
celkem	778

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 9: Přehled počtu nařízených opatření v roce 2018



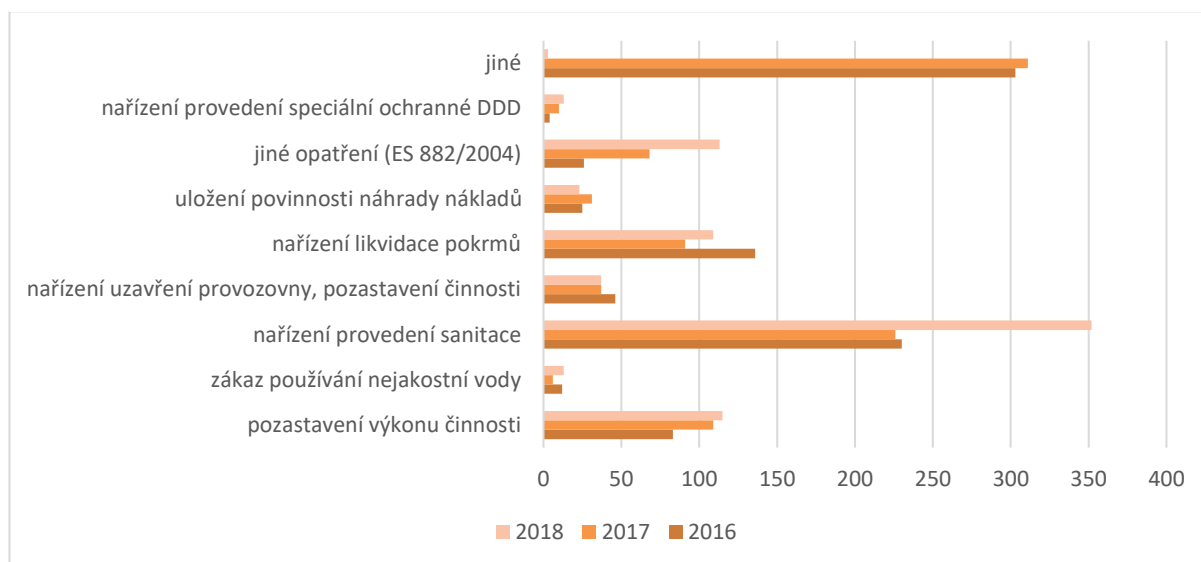
Tabulka č. 14: Přehled udělených opatření za období 2016 - 2018

Opatření	2016	2017	2018
pozastavení výkonu činnosti	83	109	115
zákaz používání nejakostní vody	12	6	13

Opatření	2016	2017	2018
nařízení provedení sanitace	230	226	352
nařízení uzavření provozovny, pozastavení činnosti	46	37	37
nařízení likvidace pokrmů	136	91	109
uložení povinnosti náhrady nákladů	25	31	23
jiné opatření (ES 882/2004)	26	68	113
nařízení provedení speciální ochranné DDD	4	10	13
jiné	303	311	3
celkem	861	889	778

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 10: Srovnání počtu vydaných opatření za období 2016 - 2018



2.1.8 Odběr a analýza vzorků

U vzorků pokrmů a potravin určených k přímé spotřebě a stěrů z povrchů je odběr vzorků zaměřen na kontrolu mikrobiologických požadavků a látek vznikajících v průběhu výroby a uvádění pokrmů do oběhu. Vlastní sledování dalších potravin a potravinových surovin je prováděno pouze cíleně v případech, kdy je neefektivní vzorky duplicitně vyšetřovat, pokud jsou předmětem dozoru jiných orgánů.

Odběr vzorků probíhal na třech úrovních:

- odběr v rámci SZD, tzv. „běžný“ odběr,
- odběr při došetřování podezření na ohrožení zdraví, stížností a upozornění spotřebitelů;
- odběr v souvislosti s výskytem alimentárních onemocnění.

K laboratorním analýzám odebráno celkem 4734 vzorků pokrmů, potravin a stěrů z pracovního prostředí v provozovnách stravovacích služeb. Z tohoto počtu bylo chemickému vyšetření podrobena 1074 vzorků, na mikrobiologická kritéria bylo vyšetřeno 3508 vzorků a senzoricky bylo hodnoceno 1187 vzorků.

Tabulka č. 15: Počty odebraných vzorků pokrmů podle druhu analýzy za 2016 – 2018

rok	chemicky		mikrobiologicky		senzoricky		celkem	
	počet vzorků	nevyhovující	počet vzorků	nevyhovující	počet vzorků	nevyhovující	počet vzorků	nevyhovující
2016	1636	296	3090	502	1114	44	4144	997
2017	1070	111	2461	345	1003	25	4612	710
2018	1074	192	3508	839	1187	18	4734	1098

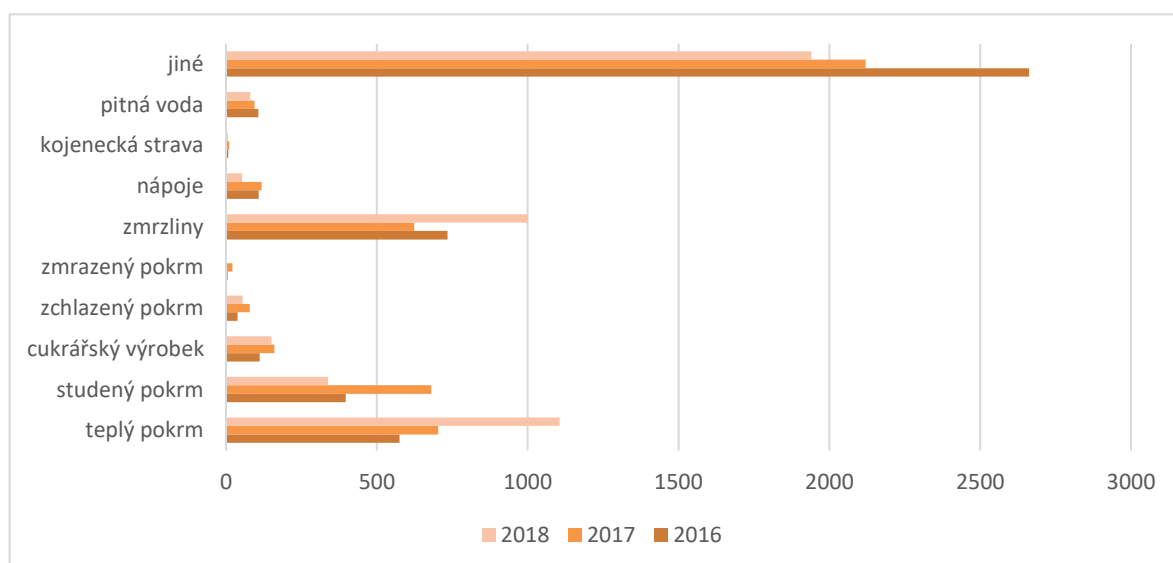
Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Tabulka č. 16: Počty odebraných vzorků podle komodity za 2016 – 2018

druh vzorku	2016	2017	2018
teplý pokrm	575	704	1106
studený pokrm	397	680	339
cukrářský výrobek	111	160	151
zchlazený pokrm	38	79	55
zmrazený pokrm	5	21	1
zmrzliny	734	624	1001
nápoje	108	118	53
kojenecká strava	7	11	6
pitná voda	107	95	81
jiné	2662	2120	1941
celkem	4744	4612	4734

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 11: Srovnání počtu odebraných vzorků podle komodit za období 2016 - 2018



Mezi nejčastěji odebírané komodity v provozovnách společného stravování v roce 2018 patřily teplé pokrmy – 1106 vzorků, studené pokrmy – 339 vzorků, cukrářské výrobky – 151 vzorků, zmrzlina – 1001 vzorků. Dále byly odebrány stěry z pracovních ploch a prostředí (641 odběrů). V 81 případech byly odebrány vzorky pitné vody. V případě senzorkového hodnocení byly jako nevyhovující hodnoceny 1,5 % vzorků.

Tabulka č. 17: Přehled odebraných vzorků v roce 2018 podle jednotlivých komodit a podle druhu analýzy

Druh vzorku	chemicky		mikrobiologicky		senzorky		celkem	
	počet vzorků	nevyhovující	počet vzorků	nevyhovující	počet vzorků	nevyhovující	počet vzorků	nevyhovující
teplý pokrm	266	123	794	25	143	1	1106	157
studený pokrm	3	1	324	23	23	0	339	26
cukrářský výrobek	2	2	150	15	16	0	151	17
zchlazený pokrm	3	1	51	1	5	0	55	3
zmrazený pokrm	0	0	1	0	0	0	1	0
zmrzlina	24	0	983	461	320	1	1001	461
nápoje	45	1	11	0	9	0	53	1
kojenecká strava	1	0	6	0	1	0	6	0
pitná voda	0	0	4	1	0	0	81	37
jiné	55	44	41	0	4	0	100	45

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Nejčastěji je prováděno mikrobiologické vyšetření, kdy jeho rozsah je směřován ke kontrole bezpečnosti potravin a pokrmů, tj. prokázání přítomnosti bakteriálních původců onemocnění, nejvyšší mezní hodnoty počtu mikroorganismů, popřípadě dalších ukazatelů. Vzorky pak byly hodnoceny ve smyslu požadavků stanovených v souvisejících právních předpisech nebo na základě zhodnocení rizika. Nejčastěji sledovaným mikrobiologickým ukazatelem byly patogenní mikroorganismy - *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp. a *Staphylococcus aureus*.

Podle agens byly nejčastěji příčinou nevyhovujícího hodnocení indikátorové mikroorganismy – v případě koliformních bakterií nevyhovělo 34 % odebraných vzorků, u bakterií čeledi *Enterobacteriaceae* 44 %, u bakterie *Escherichia coli* bylo zjištěno 22 % a v případě koagulázopozitivních pak 17 % nevyhovujících vzorků. Z dalších nálezů byl zaznamenán výskyt přítomnosti *Salmonella* spp. (12,5 %).

Součástí výkonu SZD a zejména pak v případech šetření zvýšeného výskytu onemocnění jsou prováděny stěry z prostředí (např. pracovní plochy, používané náčiní, zařízení k výrobě pokrmů), ale také stěry z rukou osob připravujících pokrmy nebo z jejich pracovních oděvů. Jedná se o podpůrné analýzy a výsledky slouží jako podklad k vyhodnocení, zda nastavené systémy sanitace jsou dostatečné a správně nastavené, a zda je dodržována osobní hygiena. Vyšetření je prováděno zejména na přítomnost indikátorových mikroorganismů,

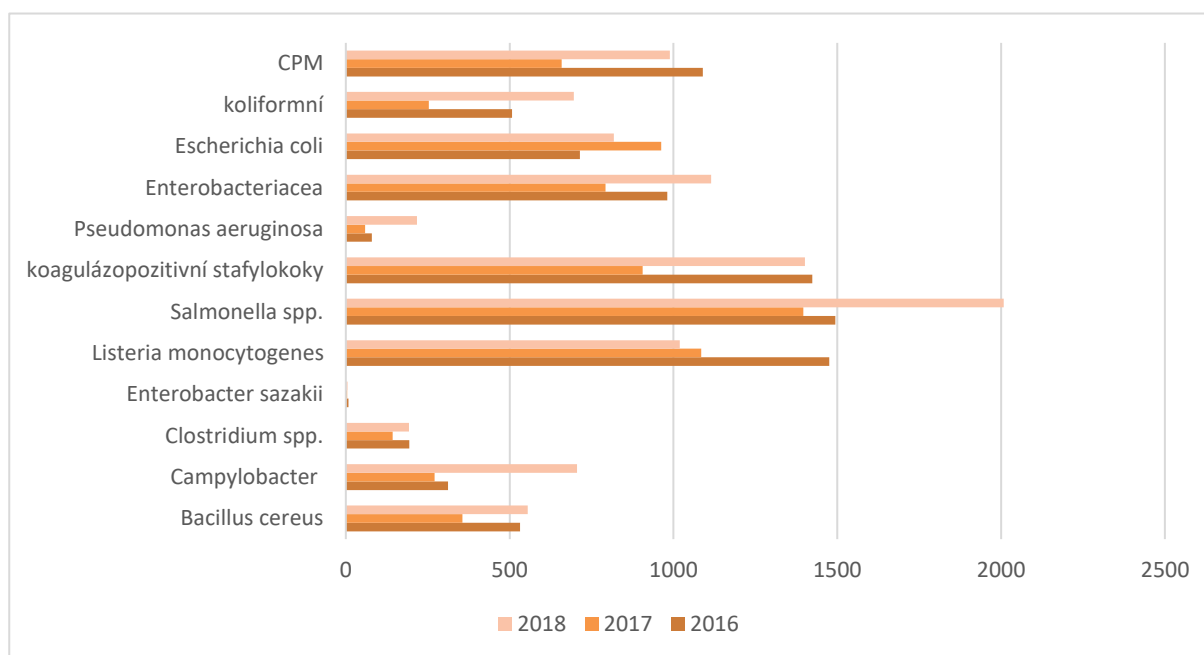
zejména na přítomnost koliformních bakterií, *Enterobacteriaceae*, CPM, popřípadě na přítomnost kvasinek a plísní. Přítomnost ve zvýšené koncentraci pouze potvrzuje v indikovaných případech nedostatečnou úroveň provozní, popř. osobní hygieny.

Tabulka č. 18: Přehled výsledků vybraných mikrobiologických vyšetření za 2016 - 2018

	2016		2017		2018	
	počet vyšetření	nevyhovující	počet vyšetření	nevyhovující	počet vyšetření	nevyhovující
<i>Bacillus cereus</i>	532	56	356	11	555	53
<i>Campylobacter</i>	312	10	271	1	706	21
<i>Clostridium spp.</i>	194	13	143	0	193	8
<i>Enterobacter sazakii</i>	8	3	4	0	5	0
<i>Listeria monocytogenes</i>	1476	171	1085	1	1019	184
<i>Salmonella spp.</i>	1494	190	1396	10	2008	252
koagulázopozitivní stafylokoky	1424	250	906	14	1401	242
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	79	11	59	0	217	108
<i>Enterobacteriaceae</i>	981	230	793	293	1115	496
<i>Escherichia coli</i>	714	72	963	10	818	182
koliformní	507	115	253	29	696	240
CPM	1090	162	659	31	989	322

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 12: Přehled počtu vyšetření mikrobiologických kritérií za období 2016 - 2018



2.1.9 Cílený úkol hlavního hygienika

V roce 2018 byl vyhlášen

- **Cílený státní zdravotní dozor zaměřený na pokrmy z drůbežího masa a vajec v zařízeních poskytujících stravovací služby**

Krajské hygienické stanice v období květen až září 2018 uskutečnili rozsáhlou kontrolní akci zaměřenou na ověření úrovně zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů, rozpracovaných pokrmů a polotovarů z drůbežího masa a vajec v zařízeních poskytujících stravovací služby s důrazem na ověření bezpečnosti pokrmů z hlediska přítomnosti vybraných mikrobiologických agens schopných vyvolat onemocnění. Současně byl proveden v provozovnách i státní zdravotní dozor zaměřený na kontrolu postupů založených na zásadách Systému analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů.

Salmonela ve vejcích je označována jako původce nejvyššího počtu případů epidemií. Kamylobakter je nejčastěji hlášený patogen způsobující onemocnění z potravin a bývá identifikován především v drůbežím mase.

V rámci SZD provedli zaměstnanci KHS 418 kontrol ve 410 provozovnách stravovacích služeb a bylo odebráno 421 vzorků. Při odběru vzorků se zaměřila pozornost na pokrmy s kratší dobou tepelného opracování (např. steaky), s nižší teplotou tepelného opracování (např. „zastřená“ vejce, vaječné pokrmy) a tepelně neopracované, ale určené k přímé spotřebě (např. tatarák se syrovým vejcem) a na pokrmy, u nichž je zvýšené riziko nerovnoměrného tepelného opracování (např. grilovaná kuřata), nebo riziko křížové kontaminace, porušení teplotního řetězce a dalších faktorů, které mohou vést k mikrobiální kontaminaci pokrmu. Laboratorní vyšetření vzorků bylo provedeno v akreditovaných laboratořích na průkaz Salmonella spp. a na průkaz a stanovení počtu Campylobacter spp.

Současně byl proveden v provozovnách i SZD zaměřený na kontrolu postupů na principu HACCP, zajištění sledovatelnosti, na dodržování skladovacích podmínek a teplotního řetězce u surovin, rozpracovaných pokrmů/polotovarů a hotových pokrmů, ochranu potravin před kontaminací, včetně postupů při rozmrazování drůbežího masa, podmínky tepelného opracování, manipulace a nakládání s odpady, úroveň a dodržování provozní a osobní hygieny a další případná rizika kontaminace prostředí v souvislosti s následným ohrožením zdravotní nezávadnosti pokrmů podle konkrétní situace v provozovně.

Na základě výsledků cíleného státního zdravotního dozoru lze zhodnotit úroveň zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů a výrobků z drůbežího masa a vajec v zařízeních poskytujících stravovací služby jako vyhovující. Všechny 421 odebraných vzorků vyhovělo ve stanovených mikrobiologických kritériích Salmonella spp. a Campylobacter spp. Z kontrol postupů založených na zásadách HACCP vyplynulo, že tyto postupy jsou v 97 % zkontrolovaných provozoven vytvořeny. Nicméně nebylo podle nich v 52 provozovnách postupováno, v 80 provozovnách se neprovádělo ověřování funkčnosti systému a ve 40 provozovnách nebyla prováděna aktualizace systému. V 97 provozovnách byly zjištěny nedostatky, které mohou ovlivnit bezpečnost produktů. Zjištěné nedostatky byly např. v oblasti zajištění sledovatelnosti, skladování potravin, dodržování teploty pokrmů při výdeji, rozmrazování potravin, křížení činnosti, značení produktů či provozní hygieny. Tyto i další oblasti zajištění bezpečnosti pokrmů jsou neustále kontrolovány v rámci pravidelně prováděného státního zdravotního dozoru.

2.2 Předměty a materiály přicházející do styku s potravinami

2.2.1 Evidence kontrolovaných subjektů

V sektoru FCM nebyla v roce 2018 stanovena oznamovací povinnost pro ekonomické subjekty vyrábějící, dovážející nebo distribuující předměty a materiály přicházející do styku s potravinami. Evidence subjektů je proto evidencí vyplývající z výkonů SZD pracovníků KHS, případně z upozornění spotřebitelů nebo dalších orgánů státní správy. Nejedná se tedy o databázi vyčerpávající. Každá KHS vede evidenci subjektů působících v jejich správním obvodu, přičemž ale administrativní sídlo může být v jiném kraji nebo i v jiném členském státě Evropské unie. Pro sektor FCM je také typické, že jedna provozovna může vystupovat ve více než jedné roli, nebo provozovna může být zaměřena na různé druhy výrobků. Neexistence povinnosti ohlášení činnosti v sektoru předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami významně ztěžovala dozorovou činnost. Popsaný stav představoval také problém pro ty subjekty, které jsou evidovány, neboť ty již kontrolou prošly a procházejí, kdežto na trhu se mohou vyskytovat subjekty, u kterých ještě výkon SZD vykonán nebyl a u jejichž výrobků není zajištěno, zda splňují požadavky na uvádění na trh a zejména, zda jsou bezpečné pro konečného spotřebitele.

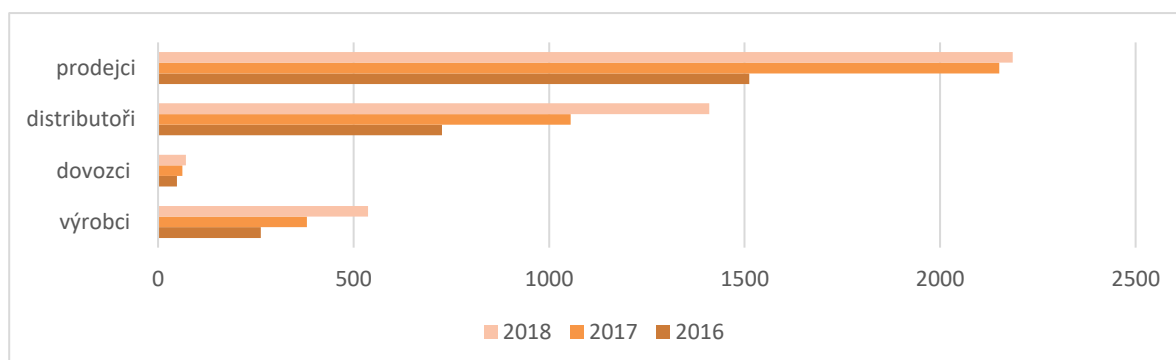
V sektoru předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami převládají distributoři a prodejci, kdy se jedná zejména o distribuci kuchyňského náčiní a nádobí. Znatelně méně je dovozců, kdy převládají dovozy výrobků vyrobených v Čínské lidové republice. Významně je zastoupena česká výroba, zejména v oblasti výrobků ze skla, porcelánu, kameniny a kovových materiálů a obalů, ale také plastových výrobků. Nicméně existují případy, kdy český výrobce má smluvní dodavatele mimo území Evropské unie.

Tabulka č. 19: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2016 - 2018

Počty evidovaných subjektů		2016	2017	2018
Předměty a materiály určené pro styk s potravinami	výrobci	263	381	537
	dovozci	48	62	71
	distributoři	726	1055	1410
	prodejci	1512	2151	2186
	celkem	2549	3649	4204

Zdroj: Infomační systém hygieny předmětů běžného užívání (IS PBU)

Graf č. 13: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2016 - 2018 předměty a materiály určené pro styk s potravinami



2.2.2 Počty provedených úředních kontrol

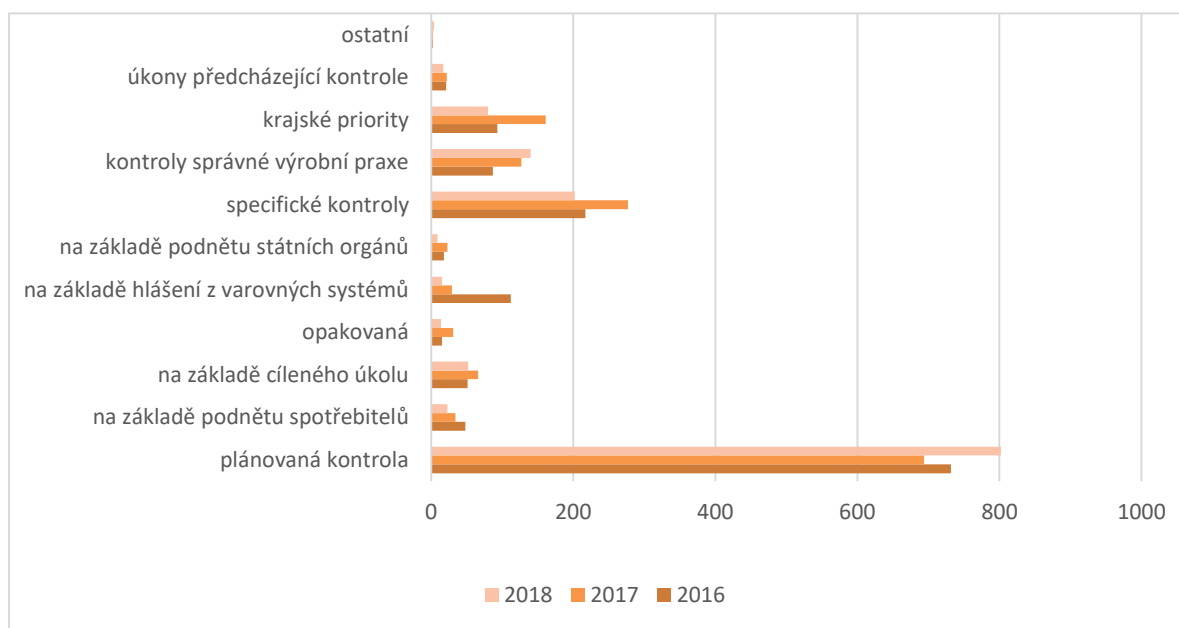
V sektoru FCM bylo provedeno celkem 1358 kontrol. Největší podíl tvořily kontroly plánované (802) a kontroly specifické (202). Na základě podnětu spotřebitelů bylo v roce 2018 provedeno 23 kontrol, přičemž šetření na základě podnětu bývá dosti náročné, neboť podněty se v řadě případů týkají více subjektů nebo více výrobků, kdy do šetření jednoho podnětu bývá zapojeno více KHS.

Tabulka č. 20: Provedené kontroly podle druhu kontroly a výrobků za rok 2016 - 2018
- předměty a materiály určené pro styk s potravinami

druh kontroly	2016	2017	2018
plánovaná kontrola	732	694	802
na základě podnětu spotřebitelů	48	34	23
na základě cíleného úkolu	51	66	52
opakovaná	15	31	14
na základě hlášení z varovných systémů	112	29	15
na základě podnětu státních orgánů	18	23	9
specifické kontroly	217	277	202
kontroly správné výrobní praxe	87	127	140
krajské priority	93	161	80
úkony předcházející kontrole	21	22	17
ostatní	2	2	4
Celkem	1397	1468	1358

Zdroj: Infomační systém hygieny předmětů běžného užívání (IS PBU)

Graf č. 14: Přehled počtu provedených kontrol podle typu kontroly za období 2016 - 2018



V oblasti výrobků pro styk s potravinami byl předmětem zájmu dovoz plastového kuchyňského náčiní do EU ze třetích zemí, zejména z Číny, nebo zasílaného přes Čínu do EU.

Tabulka č. 21: Počet provedených kontrol podle role kontrolované osoby za období 2016 - 2018

Kontrolovaná osoba	2016	2017	2018
distributor	331	380	351
dovozce	29	19	23
výrobce	110	154	142
prodejce	800	804	767
Celkem	1270	1357	1283

Zdroj: Infomační systém hygieny předmětů běžného užívání (IS PBU)

Pokud jde o počty kontrol u subjektů, nejvíce kontrol bylo v roce 2018 provedeno u prodejců předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami (59,8 %) a u distributorů (27,4 %), což také souvisí s tím, že počet prodejců je nejvyšší ze všech rolí v uvádění předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami na trh. U výrobců činil podíl kontrol více jak 11,1 %. V případě předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami se v pravidelných intervalech provádí rovněž kontroly správné výrobní praxe.

Během kontrol dodržování pravidel správné výrobní praxe se ukazuje, že nejsilnější motivací k dodržování těchto pravidel bývá proces certifikace zejména podle technických standardů ISO (International Standard Organisation), jehož součástí jsou i hloubkové a detailní audity prováděné u výrobců předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami. Úspěšné podstoupení procesu certifikace neponechává žádný prostor k možnosti nedodržení pravidel správné výrobní praxe. Souhrnně lze rovněž ovšem konstatovat, že naplnění všech detailních požadavků a pravidel správné výrobní praxe je obzvláště obtížné zejména pro drobné výrobce (např. výrobci keramiky).

Významnou charakteristikou oboru je přesah dozorové činnosti do oblasti mezinárodního obchodu, a to nejen v rámci EU, ale i obchodu se zeměmi mimo EU. Nezbytným předpokladem kvalitní a efektivní dozorové činnosti, zejména při dohledu nad tržním prostředím je alespoň základní orientace a pochopení mechanismů mezinárodního obchodu a nutným předpokladem je osvojení a porozumění evropským právním předpisům. Za velmi významnou součást dozorové činnosti lze považovat vzájemnou koordinaci práce s jinými orgány, zejména s orgány celní správy, Ministerstvem průmyslu a obchodu, Ministerstvem zemědělství, ale rozšiřuje se také spolupráce s živnostenskými úřady a s Policií České republiky. Výsledkem společné koordinace preventivní činnosti je posílení ochrany národního trhu před uváděním na trh výrobků nebezpečných pro zdraví.

Výkon SZD je ovlivněn několika zásadními faktory, které ztěžují a komplikují dozorovou činnost. Řada evidovaných výrobců má svá sídla na území hlavního města Prahy, což je stále častější situace, a v posledních letech se toto týká i společností typu distributor, které vlastní obchodní činnost uskutečňují v jiných regionech ČR. Mnohdy jediným způsobem, jak provést kontrolu takového subjektu, je postoupení požadavku na provedení kontroly

Hygienické stanici hlavního města Prahy, nebo krajských hygienických stanic, kde jsou vedena virtuální sídla, tedy zejména KHS Jihomoravského kraje. Zvyšování podílu virtuálních sídel společností ve velkých městech, a zejména v hlavním městě Praze, zvyšování počtu těchto virtuálních sídel na jedné adrese a faktická častá nedohledatelnost takovýchto společností významným způsobem snižuje vymahatelnost práva a ochranu zdraví spotřebitelů před nebezpečnými výrobky. V poslední době se také objevují případy výrobků označených falešnými, neexistujícími čárovými kódy, nebo i zařazování výrobků pod nerelevantní kódy celního sazebníku, zejména v případě výrobků spadajících pod režim nařízení Komise (EU) č. 284/2011.

Výsledky a zkušenosti z dozoru signalizují rozšiřování snahy řady subjektů na trhu vyhnout se plnění legislativních požadavků a následně sankčním dopadům. V mnoha případech jsou existující správní prostředky nedostatečné a některé související přestupky (např. padělky, podvodné jednání) mají charakter trestných činů.

2.2.3 Internetový prodej

Kontrola internetových obchodů se stala součástí výkonu komplexního SZD nad výrobcí, dovozci i distributory v oblasti předmětů běžného užívání. Nabízení a rozsah prodeje všech výrobků prostřednictvím internetového prodeje se neustále rozšiřuje, a z hlediska výkonu úředních kontrol se jedná o komplikované a časově náročné kontroly. Některé kontroly internetového obchodování byly součástí komplexních hloubkových kontrol daného subjektu.

V případě internetového prodeje je nezbytná přeshraniční spolupráce a spolupráce s dozorovými orgány jiných členských států. Zejména se jedná o spolupráci s Úřadem veřejného zdravotnictví Slovenské republiky, kdy jsou si vzájemně předávány podněty na internetový prodej hlavně z důvodu jazykové příbuznosti.

Z výsledků zjištěných při došetřování lze konstatovat, že tato forma prodeje je (spolu s prodejem pomocí inzerátů, slevových poukazů a stánkového prodeje) nejrizikovější z hlediska zajištění legislativních požadavků na bezpečnost výrobků a klamání spotřebitelů, především z důvodů obtížnosti nebo nemožnosti kontaktovat nebo i zjistit odpovědnou osobu provozující internetový obchod, případně i dodavatele a odpovědnou osobu stěžovaného výrobku.

Mezi závažná zjištění např. patří:

- internetový obchod neuvádí kontaktní údaje o provozovateli (obvykle mimo dočasného telefonního čísla),
- internetový obchod uvádí kontaktní údaje v zahraničí nebo uvádí kontaktní údaje neexistující firmy anebo jiné firmy, která o tomto uvedení mnohdy ani neví,
- internetový obchod uvádí provozovatele - společnost, která není v místě sídla ani jinak "kontaktovatelná" a na výzvy do datové schránky nereaguje,
- internetový obchod v rychlém sledu mění provozovatele,
- internetový obchod je založen na omezenou dobu, např. před vánočními svátky a ihned po svátcích zrušen,
- internetový obchod, např. typu "slevomat", se prokazuje smlouvou, že vykonává pouze službu (např. zasílání, poskytování poukazů, reklamní inzerce) pro prodejce a není distributorem.

2.2.4 Nedostatky

Při kontrolách formálních povinností kontrolovaných osob, týkajících se značení a povinné dokumentace, jsou nejčastějšími závadami absence či neúplnost prohlášení u výrobků pro styk s potravinami.

Výsledky a zkušenosti z dozoru signalizují rozšiřování snahy řady subjektů na trhu vyhnout se plnění legislativních požadavků a následně sankčním dopadům. Mimo výše uvedené jde i o označování výrobků formou, na kterou se legislativní požadavky nevztahují, např. označením "dekorace" (např. „dekorační hrnky nebo tácy vyrobeny z melanin-formaldehydové pryskyřice).

Ve většině případů se jednalo o opakovaně zjištěné nedostatky ve značení výrobků pro styk s potravinami, kdy provozovatelé tržní sítě prodávají výrobky nedostatečně označené nebo výrobky, u nichž označení chybí zcela. U výrobků pro styk s potravinami nejsou prodejci dále schopni deklarovat, že se jedná o výrobky, které splňují požadavky na bezpečnost (minimálně dodacími doklady s údaji o shodě s platnými právními předpisy).

Při kontrolách formálních povinností firem v sektoru předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami je nejčastějším nedostatkem absence, neúplnost nebo nesprávnost prohlášení o shodě. Tento nedostatek je zjišťován zejména u subjektů jiných než českých, kdy často v těchto případech je zaznamenávána neochota ke spolupráci s pracovníky KHS.

V praxi se odráží i neprofesionálnost a neznalost provozovatelů i zaměstnanců, kteří často nejsou schopni doložit relevantní dokumentaci k prodávaným výrobkům. Jednou z příčin zjišťovaných problémů může být nízká informovanost spotřebitelů a subjektů působících v distribučním řetězci o legislativních povinnostech v oblasti FCM, a s tím spojená i nízká medializace této problematiky.

Tabulka č. 22: Přehled vybraných nejčastějších závad při kontrolách výrobků v roce 2018

druh výrobku	kontrolovaný parametr	% nevyhovujících výrobků
předměty a materiály určené pro styk s potravinami	písemné prohlášení o shodě	26,8
	vedení podpůrné dokumentace	16,3
	povinnosti distributora	22,4
	zavedení sledovatelnosti	13,0
	zavedení zásad správné výrobní praxe	24,8
	označování	13,2
	požadavky na složení	22,2

Zdroj: Informační systém hygieny předmětů běžného užívání (IS PBU)

2.2.5 Sankce a opatření

V sektoru výrobků a materiálů určených pro styk s potravinami bylo uděleno celkem 85 finančních sankcí ve výši 407 200,- Kč.

Opatření se týkají zejména vyhlášení výrobků jako nebezpečných, což je spojeno s povinností jejich stažení z trhu a informování spotřebitele o jeho právu vrátit nebezpečný výrobek, nebo příkaz ke stažení z trhu na regionální úrovni nebo pozastavení prodeje

výrobků, které nebyly na trh uvedeny v souladu s platnými legislativními požadavky. Dalším typem opatření bylo předávání informací o nedohledatelnosti firem příslušným živnostenským úřadům, v případě distribuce nebezpečných výrobků s návrhem ke zrušení živnostenského oprávnění, nebo informace Generálnímu ředitelství cel se žádostí o vytvoření rizikového profilu u subjektů, které jsou vedeny jako dovozci, ale dovoz výrobků popírají nebo se jedná o nekontaktovatelné firmy. Kromě nařízených opatření subjekty v řadě případů realizují dobrovolná opatření spočívající v dobrovolném stažení výrobků z oběhu, informování spotřebitelů a dalších vlastních opatření vedoucích k nápravě situace.

Kromě sankcí finančních se jako nejúčinnější pro výrobce a distributory jeví vyhlášení výrobku jako výrobku nebezpečného, a následné vložení informace do systému RASFF. Jsou zaznamenány případy velmi dobré spolupráce ze strany některých provozovatelů, kteří sami přijímají dobrovolná opatření, která konzultují a dávají na vědomí KHS, např. dobrovolné stažení výrobku z obchodní sítě a informování spotřebitelů.

2.2.6 Odběr a analýza vzorků

V rámci výkonu SZD bylo zkontrolováno celkem 2692 výrobků. 215 výrobků bylo hodnoceno jako nevyhovujících, kdy nejčastějšími nedostatky je nevyhovující nebo neexistující prohlášení o shodě, nedodržení požadavku na složení výrobků, označování výrobků a nedoložení odpovídající dokumentace. Pro účely laboratorního vyšetření bylo odebráno 193 vzorků, kdy na základě laboratorních analýz bylo 17 vzorků hodnoceno jako nevyhovujících právním předpisům (8,80 %).

Tabulka č. 23: Přehled podílu nevyhovujících výrobků podle druhu výrobku za 2016 - 2018

druh výrobku	% nevyhovujících výrobků		
	2016	2017	2018
předměty a materiály určené pro styk s potravinami	15,3	8,87	8,80

Zdroj: Infomační systém hygieny předmětů běžného užívání (IS PBU)

2.2.7 Šetření oznámení RASFF a nebezpečné výrobky

Bylo šetřeno 15 oznámení přijatých ze systému RASFF týkajících se předmětů určených pro styk s potravinami.

Jednalo se o překročení maximálních limitů specifické migrace pro obsah melaminu (4 případy) a formaldehydu (3 případy), olova (1 případ), kadmia (1 případ), niklu (1 případ), migrace primárních aromatických aminů (4 případy), migrace barviva (1 případ), zhoršení senzorických vlastností potravin ve 2 případech, kdy se jednalo o přítomnost úlomků v potravině a zápach potravin. Nevyhovující výrobky pocházely v 10 případech z Číny a po jednom případě z Bangladéše, Řecka, Indie a ve dvou případech země původu nebyla zjištěna.

Tabulka č. 24: Přehled přijatých šetřených oznámení v roce 2018 ze systému RASFF

Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
Miska z bambusových vláken	formaldehyd	Čína	informace

Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
Sada skleniček s dekorem	kadmium, olovo	Čína	varování
Konvice na mléko	zhoršení sensorických vlastností potravin	Indie	varování
Nylonové kuchyňské kleště	migrace PAA	Čína	varování
Polévková naběračka	migrace PAA	Čína	varování
Melaminová miska	melamin	nezjištěno	varování
Sada plastového nádobí	formaldehyd, melamin	Čína	varování
Bambusový hrnek	melamin	Čína	varování
Nylonové kuchyňské kleště	migrace PAA	Čína	varování
Naběračka	migrace PAA	Bangladéš	varování
Potravinová fólie	zhoršení sensorických vlastností potravin	Řecko	informace
Bambusový pohár	formaldehyd	Čína	varování
Bambusový příbor z dětské sady nádobí	melamin	Čína	varování
Víceúčelové kleště	nikl	Čína	varování
Obracečka s otvory	migrace barviv	nezjištěno	informace

Na základě výsledků SZD zaslaly OOVZ do systému RASFF 8 oznámení o nebezpečných výrobcích. Riziko u nevyhovujících výrobků přicházející do styku s potravinami bylo chemické povahy. Jednalo se o překročení maximálních limitů specifické migrace pro obsah formaldehydu (6 případů), specifická migrace olova a kadmia z pitného okraje sklenice (1 případ) a překročení maximálních limitů specifické migrace pro obsah melaminu (4 případy). Nevyhovující výrobky pocházely převážně z Číny, u 1 případu nebyla země původu zjištěna.

Tabulka č. 25: Přehled vložených oznámených případů do systému RASFF za rok 2018

Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
Sklenice s dekorem	kadmium, olovo	Čína	informace
Melaminová miska	melamin	nezjištěno	varování
Bambusová miska	formaldehyd	Čína	varování
Plastové nádobí	formaldehyd, melamin	Čína	varování
Bambusový pohár	formaldehyd	Čína	varování
Sada plastového nádobí	formaldehyd, melamin	Čína	varování
Sada bambusového nádobí	formaldehyd, melamin	Čína	varování
Melaminová miska	formaldehyd	Čína	informace

2.2.8 Cílený úkol hlavního hygienika

V roce 2018 byl vyhlášen

- **Cílený státní zdravotní dozor týkajícího se plastového kuchyňského nádobí**

Cílem státního zdravotního dozoru bylo ověřit, zda je plastové kuchyňské nádobí a náčiní z melamin-formaldehydové pryskyřice uváděné na trh České republiky bezpečné a uvedení těchto výrobků na trh je v souladu s relevantními právními předpisy.

Podle článku 3 odst. 1 písm. a) nařízení (ES) č. 1935/2004 musí být předměty určené pro styk s potravinami vyrobeny v souladu se správnou výrobní praxí tak, aby za obvyklých nebo předvídatelných podmínek použití neuvolňovaly své složky do potravin v množstvích, která by mohla ohrozit zdraví lidí.

V souladu s článkem 16 nařízení (ES) č. 1935/2004 ve spojení s článkem 15 nařízení (EU) č. 10/2011 musí být k materiálům a předmětům určeným pro styk s potravinami přiloženo písemné prohlášení. K dispozici musí být odpovídající dokumentace, která tuto shodu dokládá, a tato dokumentace musí být na požadavek zpřístupněna příslušným orgánům. Článek 15 nařízení (ES) č. 1935/2004 stanoví požadavky na označování předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami. Předmětem cíleného státního zdravotního dozoru tedy bylo i posouzení souladu s články 15 a 16 nařízení (ES) č. 1935/2004.

V rámci cíleného státního zdravotního dozoru bylo odebráno a k provedení laboratorních testů předáno 64 vzorků, z toho 62 vyrobených z melamin-formaldehydové pryskyřice (z toho 12 výrobků z „bambusu“) a 2 z polystyrenu. Laboratorními testy bylo nalezeno celkem 11 nevyhovujících výrobků - 5 nevyhovujících výrobků z melamin-formaldehydové pryskyřice (1 × melamin, 3 × formaldehyd, 1 × obojí; z toho 4 × země původu Čína, 1 × neuvedeno) a 6 nevyhovujících výrobků z „bambusu“ (1 × melamin, 2 × formaldehyd, 3 × obojí) - tj. celkem 17 %. Z 12 výrobků z „bambusu“ jich bylo nevyhovujících 6, tj. 50 % (vše země původu Čína). Nevyhovující výrobky byly zpravidla vyhlášeny jako nebezpečné a byla zaslána notifikace do rychlého evropského varovného systému pro potraviny a krmiva RASFF.

Výsledek cíleného SZD ukázal, že se přes stále platné nařízení (EU) č. 284/2011 na trhu ČR dlouhodobě nacházejí nevyhovující výrobky z melamin-formaldehydové pryskyřice. Jejich podíl na trhu je přes systematický a dlouhodobý dozor víceméně stejný (a totožný jako v roce 2017, tj. 17 %). Objevil se nový fenomén tzv. „bambusového“ nádobí prodávaného jako ekologicky snadno rozložitelný výrobek. Odebráno bylo 12 výrobků, přičemž 6 z nich (tj. 50 %) bylo nevyhovujících. Zemí původu všech těchto nevyhovujících výrobků byla Čína. Ukazuje se, že tato komodita musí zůstat stále v popředí zájmu orgánů dozoru. Je zřejmé, že pokud není dodržena technologie výroby, mohou být tyto výrobky rizikové. Toto zjištění je v souladu s připravovaným doporučením Komise ve věci dozoru nad výrobky určenými pro styk s potravinami. Dále by bylo vhodné, pokud by Evropská komise přistoupila k takové modifikaci výše citovaného nařízení, která by umožnila účinnější kontrolu těchto z Číny dovážených výrobků.

3 VZDĚLÁVÁNÍ A VZDĚLÁVACÍ AKTIVITY

3.1 Vzdělávání pracovníků

Každoročně je připraven plán školení pracovníků KHS. Plán školení zpracovávají dvě školící centra, Národní centrum ošetrovatelství a nelékařských pracovních oborů v Brně a Institut postgraduálního vzdělávání pracovníků ve zdravotnictví v Praze. Tento plán je zveřejněný na internetu a udává místo, téma a termín školící akce. Školící centra úzce spolupracují s odbornými útvary Ministerstva zdravotnictví, které při identifikaci potřeb školení vychází z vyhodnocení školení v předchozím roce, změn v legislativě a návrhu vedoucích pracovníků regionálních pracovišť.

Na úrovni regionálních pracovišť jsou připraveny plány zejména pro školení formou seminářů a workshopů. Regionální pracoviště podávají roční informace o školících akcích, kterých se zaměstnanci zúčastnili. K dispozici je tak chronologický přehled pořádaných akcí a počet účastníků. Na závěr školící akce účastníci vyplňují formulář, ve kterém hodnotí odbornou úroveň přednášejícího, srozumitelnost přednášky a využitelnost získaných informací v praxi. Tím je zajištěna zpětná reakce ze strany cílové skupiny posluchačů. Individuálně je hodnocení školení pracovníků řešeno tzv. kreditním systémem. Za školící akci pracovník obdrží určitý počet kreditů, které jsou v rámci celoživotního vzdělávání evidovány v průkazu odbornosti pracovníka. Zároveň je stanoven minimální počet kreditů, které jsou potřebné pro vydání osvědčení k výkonu zdravotnického povolání bez přímého vedení nebo odborného dohledu. Systém rozlišuje vzdělávací profil pracovníka s lékařským a nelékařským vzděláním. Další vzdělávací akce jsou organizovány v rámci porad vedoucích odboru HV nebo metodiků FCM jak na celostátní, tak i na krajských úrovních.

Kromě školících akcí pořádaných v rámci Ministerstva zdravotnictví se zaměstnanci KHS účastní seminářů nebo odborných akcí pořádaných dalšími orgány státní správy nebo profesními organizacemi, např. profesní sdružení SYBA, nebo Společností pro výživu. Dále je využívána nabídka školících akcí v rámci projektu Evropské komise „Better Training for Safer Food“.

3.2 Vzdělávací aktivity

Zaměstnanci krajských hygienických stanic vedou semináře na vysokých školách v oborech zaměřených na zdravotnickou a hygienickou problematiku, vedou bakalářské práce a odborné stáže, a podílí se aktivně na stážích lékařů před atestací na KHS.

Zaměstnanci KHS se pravidelně účastní jako aktivní přednášející na různých vzdělávacích akcích zaměřených na problematiku ochrany veřejného zdraví, hygienické požadavky ve stravovacích službách nebo materiály a předměty určené pro styk s potravinami a právní úpravu v těchto sektorech. Jedná se např. o přednášky na odborných seminářích pořádaných sdružením SYBA. Na regionálních úrovních jsou pak organizovány vzdělávací akce pro zaměstnance ve stravovacích službách.

4 AUDITY KRAJSKÝCH HYGIENICKÝCH STANIC

V souladu s článkem 4 odstavce 1 nařízení (ES) č. 882/2004 musí dozorové orgány provádět svoje interní audity nebo si nechat provést externí audity. Na základě výsledků auditů se pak přijímají vhodná opatření k zajištění toho, aby byly dosaženy základní cíle právní úpravy, čímž je účinný výkon SZD a ochrana veřejného zdraví nejen na úrovni České republiky, ale i v rámci Evropské unie. Audity musí podléhat nezávislému zkoumání a musí se provádět transparentním způsobem. Audit je definován v článku 2 bodu 6 nařízení (ES) č. 882/2004 jako „*systematické a nezávislé šetření, které má za cíl zjistit, zda jsou činnosti a s nimi spojené výsledky v souladu s plánovanými opatřeními a zda jsou tato opatření účinně prováděna a jsou vhodná pro dosažení cílů*“.

Na základě rozboru situace a daných možností byla zvolena varianta provádění vlastních interních auditů OOVZ. Zadavatelem interních auditů je Ministerstvo zdravotnictví jako ústřední orgán státní správy, který řídí a kontroluje výkon státní správy v ochraně veřejného zdraví a odpovídá za tvorbu a uskutečňování národní politiky na úseku ochrany veřejného zdraví.

Účelem interních auditů činností oboru HV, FCM a HDM v KHS je ověření, zda jsou úřední kontroly prováděny účinně a jsou vhodné k dosažení cílů příslušných právních předpisů.

Interní audity se provádějí v tříletém cyklu, kdy každá KHS je podrobena internímu auditu jedenkrát za tři roky, přičemž Ministerstvo zdravotnictví může zadat provedení mimořádného auditu v odůvodněných případech.

Interní audit je jednou z nejvýznamnějších složek vnitřního kontrolního systému a jeho klíčová role je ujišťovací. Hlavním cílem provedení auditu je identifikace nedostatků, které nejsou při každodenní práci OOVZ zjevné a kdy různé jevy nejsou ani jako nedostatky vnímány. Identifikace nedostatků vede k přijetí následných opatření k jejich odstranění, což v konečném důsledku vede ke zlepšení výkonu SZD.

V současné době probíhá třetí cyklus interních auditů ve všech 14 KHS, který je naplánován na období 2017 - 2019. Auditována je činnost v sídle KHS, a dále územního pracoviště vybraná auditorskou skupinou. Auditován je odbor hygieny výživy a předmětů běžného užívání, v případě předmětů běžného užívání oblast předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami, a odbor HDM v oblasti školního stravování. Tyto odbory vykonávají SZD v oblastech, na které se vztahují požadavky potravinového práva a provádí SZD nad společným stravováním, včetně institucionálního, a nad předměty a materiály určenými pro styk s potravinami.

Předmětem auditu jsou následující oblasti:

- kontrola akceptace doporučení z předcházejícího cyklu auditů,
- šetření podnětů týkajících se problematiky hygieny výživy (existence vnitřního předpisu k postupu při šetření podnětů, praktický průběh šetření podnětů, konečné vyřízení, posouzení příslušnosti k šetření podnětu, předávání podnětů kompetenčně nepříslušných KHS, vkládání do systému IS HVY atd.),
- postupy při šetření a zjištění nebezpečných výrobků v sektoru předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami (postupy při zjištění nebezpečných, resp. neshodných výrobků – předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami, laboratorní protokoly,

- hodnocení rizika, vkládání do systému IS PBU, předávání informací o výrobcích, informování veřejnosti, následné kontroly atd.),
- šetření stravovacích služeb na zotavovacích akcích odborem HDM (interní předpisy, posuzování závad, šetření alimentárních onemocnění, kontrolní plány, poskytování informací o výsledcích SZD atd.).

Provedení interního auditu je v souladu s dokumentem „*Standardní pracovní postup pro provádění interního auditu činností oboru hygieny výživy, předmětů běžného užívání (v oblasti předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami), dětí a mladistvých (v oblasti školního stravování) v krajských hygienických stanicích*“ (verzi 4.0), oznámeno KHS minimálně dva měsíce před zahájením auditu.

Cílem interního auditu je ověřit, zda výkon SZD je prováděn účelně a efektivně, a zda jsou plněny hlavní cíle potravinového práva – uvádění na trh bezpečných potravin a pokrmů, bezpečných předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami, ochrana veřejného zdraví a oprávněných zájmů spotřebitelů.

Každý audit je ukončen závěrečným jednáním auditorské skupiny s vedením KHS, s kontaktní osobou KHS jmenovanou za tímto účelem a pro daný interní audit ředitelem KHS, případně i dalšími pracovníky na základě rozhodnutí vedení KHS. Na tomto jednání byli přítomní předběžně seznámeni s výsledky auditu, se zjištěnými neshodami a doporučeními.

Vedoucí auditorské skupiny vždy vyhotoví zprávu z interního auditu obsahující zjištěné skutečnosti související s výkonem SZD v rozsahu kompetencí daných OOVZ v návaznosti na předmět auditu. Každá zpráva obsahuje v závěru doporučení a je dle SPP zaslána MZ ke schválení hlavním hygienikem ČR. Následně je zasílána řediteli auditované KHS s výzvou k zaslání připomínek či vyjádření k závěrům interního auditu.

Zprávy z auditů obsahují také doporučení ke zlepšování, která mohou sloužit současně jako východisko pro přípravu a průběh příštích auditů.

Tabulka č. 26: Plán interních auditů na období 2017 - 2019

Auditovaná krajská hygienická stanice	termín provedení interního auditu
Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně	09/2017
Karlovarského kraje se sídlem v Karlových Varech	09/2017
Plzeňského kraje se sídlem v Plzni	10/2017
Libereckého kraje se sídlem v Liberci	10/2017
Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové	02/2018
Jihočeského kraje se sídlem v Českých Budějovicích	09/2018
kraje Vysočina se sídlem v Jihlavě	03/2018
Jihomoravského kraje se sídlem v Brně	04/2018
Ústeckého kraje se sídlem v Ústí nad Labem	04/2018
Olomouckého kraje se sídlem v Olomouci	09/2018

Auditovaná krajská hygienická stanice	termín provedení interního auditu
Hygienická stanice hlavního města Prahy	04/2019
Pardubického kraje se sídlem v Pardubicích	10/2018
Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě	03/2019
Středočeského kraje se sídlem v Praze	03/2019

5 OSTATNÍ

5.1 Publikace a komunikace

Každá KHS každoročně zveřejňuje zprávu o výsledcích kontrolní činnosti v oboru HV a FCM na svých webových stránkách. Kromě toho jsou průběžně zveřejňovány zprávy o výsledcích regionálních kontrolních akcí, které jsou k dispozici i sdělovacím prostředkům. Dále jsou zveřejňována oznámení o vyhlášení nebezpečných výrobků. Publikovány jsou i praktické informace nejen pro provozovatele, ale i pro spotřebitele např. informace týkající se obecných pravidel pro zacházení s potravinami a pokrmy, rady při grilování v přírodě. Na webových stránkách je k dispozici formulář k oznámení zahájení provozu stravovací služby a kontakty pro komunikaci s veřejností.

Na centrální úrovni se zpracovává celková roční zpráva o výsledcích v oboru HV a FCM. Jsou zveřejňovány také výsledky cílených úkolů hlavního hygienika. Kromě toho probíhá pravidelná komunikace s veřejností, která má různou podobu, např. vydávání tiskových zpráv, odpovědi veřejnosti na jednotlivé dotazy, účast pracovníků OOVZ na různých vzdělávacích akcích v oblasti bezpečnosti potravin. Kromě toho jsou na webu MZ informace týkající informací o žádosti o povolení recyklačních procesů při recyklaci plastů pro účely výroby plastových obalových materiálů, nebo praktický postup při dovozu kuchyňského náčiní původem z Číny a Hongkongu nebo z nich odesílaného.

Na webových stránkách Ministerstva zdravotnictví jsou pravidelně v měsíčních cyklech zveřejňovány průběžné informace o dozorové činnosti v sektoru stravovacích služeb. Každá hygienická stanice na svých webových stránkách zveřejňuje informace o přijatých opatřeních a provedené nápravě v konkrétních provozovnách stravovacích služeb, pokud byl odůvodněný předpoklad, že zjištěné nedostatky při výkonu SZD by mohly ohrozit bezpečnost potravin nebo zdraví spotřebitele. Smyslem zveřejňovaných informací je nejen informování veřejnosti, ale i pozitivní motivace podnikatele k odstranění závady. V neposlední řadě jsou zveřejňovány informace o nebezpečných výrobcích, které byly zjištěny při výkonu státního zdravotního dozoru, nebo upozornění hlavního hygienika na vybrané neodpovídající výrobky.

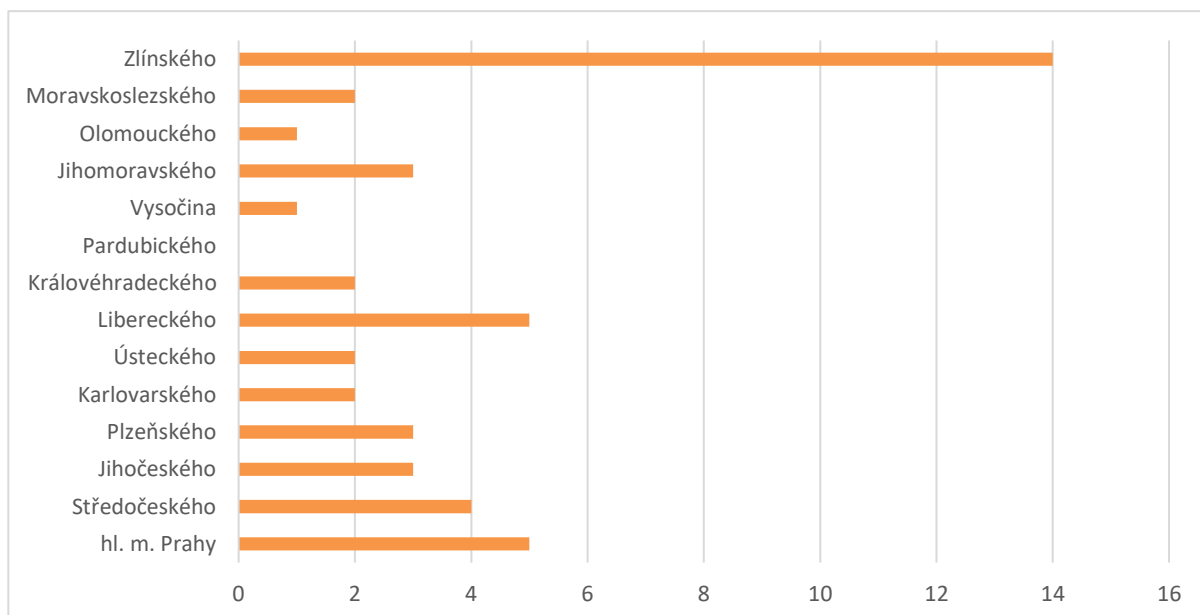
5.2 Zkoušky ze znalosti hub

Krajské hygienické stanice jsou oprávněny provádět zkoušky osob ze znalosti hub. Na každé KHS jsou zřízeny zkušební komise, a to podle zájmu a počtu žádostí o osvědčení ze znalosti hub. Zkouška má dvě části – písemnou a ústní. V roce 2018 se realizovalo 28 termínů zkoušek ze znalosti hub, na které se přihlásilo celkem 58 uchazečů. Bylo vydáno 47 osvědčení o znalosti hub pro osoby uvádějící do oběhu volně rostoucí jedlé houby. Členem zkušební komise je vždy odborník v mykologii.

Tabulka č. 27: Zkoušky ze znalosti hub za rok 2018

KHS kraje	Počet termínů	Počet uchazečů	Počet osvědčení
hl. m. Prahy	3	5	5
Středočeského	3	6	4
Jihočeského	4	4	3
Plzeňského	3	4	3
Karlovarského	1	4	2
Ústeckého	1	4	2
Libereckého	2	5	5
Královéhradeckého	2	3	2
Pardubického	3	0	0
Vysočina	1	1	1
Jihomoravského	1	5	3
Olomouckého	1	1	1
Moravskoslezského	1	2	2
Zlínského	2	14	14
Celkem	28	58	47

Graf č. 15: Počet osvědčení ze znalostí hub podle krajů 2018



Příloha č. 1: Seznam zkratk

BTSF	Better Training for Safer Food
CPM	Celkový počet mikroorganismů
ČR	Česká republika
DDD	Dezinfekce, dezinsekce a deratizace
DG SANTE	Directorate-General for Health and Food Safety - <i>Generální ředitelství pro zdraví a bezpečnost potravin</i>
ES	Evropské společenství
EU	Evropská unie
FCM	Food Contact Materials - <i>Materiály a předměty určené pro styk s potravinami</i>
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points - <i>Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů</i>
HDM	Hygiena dětí a mladistvých
HH ČR	Hlavní hygienik České republiky
HV	Hygiena výživy
IS HVY	Informační systém hygieny výživy
IS PBU	Infomační systém hygieny předmětů běžného užívání
ISO	International Organization for Standardization - <i>Mezinárodní organizace pro normalizaci</i>
KHS	Krajská hygienická stanice
MZ	Ministerstvo zdravotnictví
NRL	Národní referenční laboratoř
OOVZ	Orgány ochrany veřejného zdraví
OVZ	Ochrana veřejného zdraví
PAA	Primární aromatické aminy
RASFF	Rapid Alert Systém for Food and Feed - <i>Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva</i>
SPP	Standardní pracovní postup pro provádění interního auditu činností oboru hygieny výživy, předmětů běžného užívání (v oblasti předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami), dětí a mladistvých (v oblasti školního stravování) v krajských hygienických stanicích
SYBA	Obalová asociace CZECH AND SLOVAK PACKAGING ASSOCIATION (Sdružení výrobců obalových materiálů)
SZD	Státní zdravotní dozor
SZÚ	Státní zdravotní ústav
ZÚ	Zdravotní ústav