ZPRÁVA
o výsledcích cíleného státního zdravotního dozoru v provozovnách stravovacích služeb zaměřeného na sledování zdravotní nezávadnosti POKRMŮ A VÝROBKŮ Z DRŮBEŽÍHO MASA v zařízeních poskytujících stravovací služby s cílem posoudit účinnost postupů založených na zásadách HACCP

V dubnu 2012 byl hlavním hygienikem České republiky vyhlášen cílený státní zdravotní dozor (dále „SZD“) zaměřený na sledování zdravotní nezávadnosti pokrmů a výrobků z drůbežího masa v provozovnách stravovacích služeb. Cílem tohoto SZD bylo jednak ověření úrovně zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů a výrobků z drůbežího masa, a jednak posouzení účinnosti postupů založených na zásadách HACCP aplikovaných v kontrolovaných provozovnách veřejného stravování.

Rozsah cíleného SZD byl stanoven tak, aby pracovníci každého územního pracoviště KHS provedli SZD ve 3 provozovnách a odebrali 2 vzorky pokrmu, při jehož přípravě bylo použito drůbeží maso a/nebo vejce. Odběr vzorků byl zaměřen na pokrmy a výrobky u nichž lze předpokládat zvýšené riziko mikrobiální kontaminace pokrmu (např. pokrmy s kratší dobou tepelného opracování, pokrmy s nižší teplotou tepelného opracování, případně pokrmy tepelně neopracované, pokrmy/výrobky u nichž je zvýšené riziko nerovnoměrného tepelného opracování nebo u nichž existuje riziko křížové kontaminace, nebo riziko porušení teplotního řetězce). U jednotlivých vzorků pokrmů bylo provedeno laboratorní vyšetření na přítomnost bakterií *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes* a *Campylobacter* spp..

Důvod sledování

V roce 2010 Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) zveřejnil zprávu[1], podle které byla v rámci Evropské unie v roce 2009 nejčastěji hlášenými onemocněními přenosnými ze zvířete na člověka kampylobakterióza a salmonelóza. Nejčastěji byly salmonely a kampylobaktery detekovány v čerstvém drůbežím mase. Obecně masné výrobky včetně výrobků z drůbežího masa jsou uváděny také jako zdroj bakterie *Listeria monocytogenes.* Jako nejčastější zdroj salmonelóz se ve zprávě uvádí právě vejce a výrobky z vajec.

V České republice se spotřeba drůbežího masa pohybuje v posledních třech letech kolem 24 kg/osobu, a v případě vajec je spotřeba v roce 2012 odhadována na 230 kusů/obyv/rok.[2]

Všechny produkty živočišného původu musí pocházet z podniků schválených a dozorovaných orgány veterinární správy, a musí být označeny značkou zdravotní nezávadnosti. U všech potravin musí být zajištěný systém sledovatelnosti, který je

[1] The Community Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses and Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in the European Union in 2008, *The EFSA Journal* (2010), 1496
[2] Ministerstvo zemědělství – Výhledová a situační zpráva – Drůbež a vejce (zdroj: ČSÚ ročenky, Spotřeba potravin)

jedním z předpokladů zajištění bezpečnosti potravin ve všech článcích potravinového řetězce. V poslední době však podle zjištění orgánů veterinární správy se na trhu České republiky mohou vyskytovat vejce a drůbeží maso kontaminované bakteriemi rodu *Salmonela,* pocházející z chovů nesplňujících požadavky právních předpisů, nebo z chovů, které nejsou schváleny pro umísťování produktů na trh členských států EU.

Podle nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny změněného nařízením Komise (ES) č. 1441/2007 nesmějí potraviny obsahovat mikroorganismy nebo jejich toxiny či metabolity v množstvích představujících riziko pro lidské zdraví. Současně není dotčeno právo příslušného orgánu provádět další odběry vzorků a vyšetření za účelem průkazu a měření jiných mikroorganismů, jejich toxinů či metabolitů, a to buď v rámci ověřování procesů v případě potravin, u nichž existuje podezření, že nejsou bezpečné, nebo v souvislosti s analýzou rizik. Odběr a vyšetření vzorků lze provádět k ověření bezpečnosti potravin i v případě, kdy nejsou stanovena kritéria v předpisech ES. Pro tento účel lze využít např. ČSN 56 9609 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe – Mikrobiologická kritéria pro potraviny. Principy stanovení a aplikace.

Provozovatelům potravinářských podniků vyplývá z článku 5 nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin povinnost zavést jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP a postupovat podle nich.

Příslušný orgán podle nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat, v rámci úřední kontroly posuzuje postupy správné výrobní praxe a hygienické praxe a systémů HACCP, s přihlédnutím k použití pokynů vypracovaných v souladu s právními předpisy Společenství.

Návod k postupu při úředních kontrolách podle nařízení (ES) č. 882/2004, týkající se odběru vzorků pro mikrobiologické vyšetření a testování potravin (DG SANCO 2006) v bodu 5.3 uvádí, že odběr vzorků je možné provádět z různých důvodů včetně ověření mikrobiologické bezpečnosti potravin, pro které nejsou na úrovni společenství stanovena mikrobiologická kritéria.

Po zvážení výše uvedeného hlavní hygienik České republiky rozhodl provést cílený SZD v zařízeních poskytujících stravovací služby zaměřený na sledování zdravotní nezávadnosti pokrmů a výrobků z drůbežího masa v zařízeních poskytujících stravovací služby s cílem posoudit účinnost postupů založených na zásadách HACCP jako preventivního přístupu k zajištění bezpečnosti potravin

Výsledky cíleného státního zdravotního dozoru

1. Vyšetření na přítomnost bakterií *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes* a *Campylobacter* spp.

V rámci cíleného SZD bylo odebráno 166 vzorků potravin nebo pokrmů, při jejichž přípravě bylo použito drůbeží maso nebo vejce. Právním základem k rozhodování o tom, zda pokrm představuje zdravotní riziko ve sledovaných parametrech, je nařízení

Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, ve znění pozdějších úprav. Odběr vzorků byl zaměřen na pokrmy a výrobky, u nichž lze předpokládat zvýšené riziko mikrobiální kontaminace pokrmu, jednal se např. o grilovaná kuřata, kuřecí směsi, těstovinové nebo zeleninové saláty s kuřecím masem, drůbeží plátek, míchaná vejce, volské oko, vaječná omeleta.

V žádném z odebraných vzorků nebyla zjištěna přítomnost bakterií *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp. a *Listeria monocytogenes*.

2. Kontrola postupů založených na zásadách HACCP

V rámci cíleného SZD bylo zkontrolováno celkem 392 provozoven veřejného stravování. Nejčastěji byly v kontrolovaných provozovnách konstatovány nedostatky:

- v souvislosti se zavedením a dodržování postupů HACCP,
- při uvádění pokrmů do oběhu, např. značení, dodržování teplotního řetězce,
- v provozní hygieně,
- v osobní hygieně,
- ve stavebně technickém stavu provozovny,
- při skladování potravin,
- ve sledovatelnosti potravin,
- při manipulaci s potravinami, včetně křížení činností,
- při manipulaci s odpady.

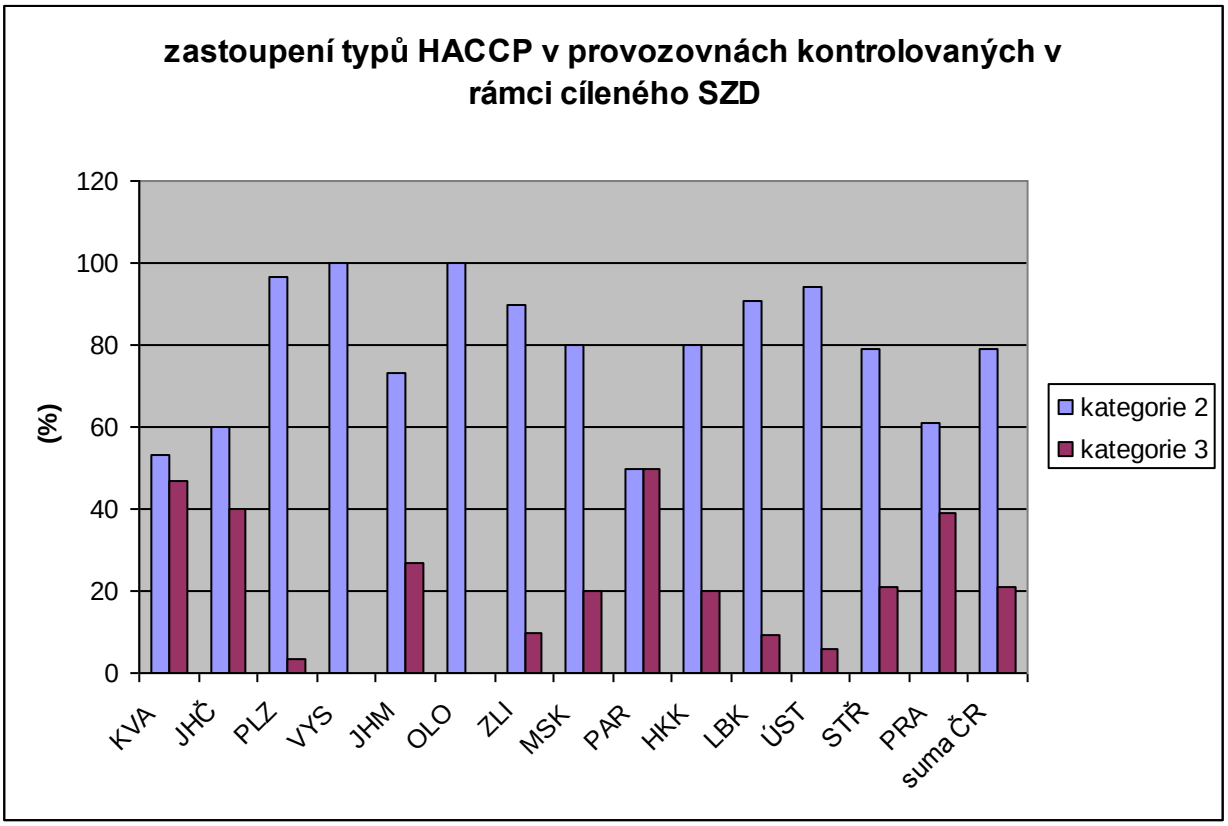
Za tyto a další nedostatky byly provozovatelům uloženy sankce v úhrnné výši 94 200,- Kč. a 3 opatření jiné než finanční povahy.

Sídlo provozovny (kraj)	Kontroly	Provo-zovny	Opatření	Počet sankcí	Výše sankcí [Kč]	Vzorky
CZ010 - Praha	46	36	1	7	14000	14
CZ020 - Středočeský kraj	57	57	0	9	22000	23
CZ031 - Jihočeský kraj	39	35	0	2	2000	14
CZ032 - Plzeňský kraj	28	28	0	3	4000	10
CZ041 - Karlovarský kraj	15	15	1	2	2000	6
CZ042 - Ústecký kraj	41	35	0	7	7000	14
CZ051 - Liberecký kraj	21	21	0	2	8000	8
CZ052 - Královéhradecký kraj	26	25	0	15	17000	10
CZ053 - Pardubický kraj	20	20	0	14	18000	8
CZ063 - Vysočina	25	25	0	0	0	11
CZ064 - Jihomoravský kraj	30	30	0	7	18500	18
CZ071 - Olomoucký kraj	15	15	0	8	17500	10
CZ072 - Zlínský kraj	20	20	1	7	13000	8
CZ080 - Moravskoslezský kraj	30	30	0	16	45200	12
Celkem	**413**	**392**	**3**	**99**	**94200**	**166**

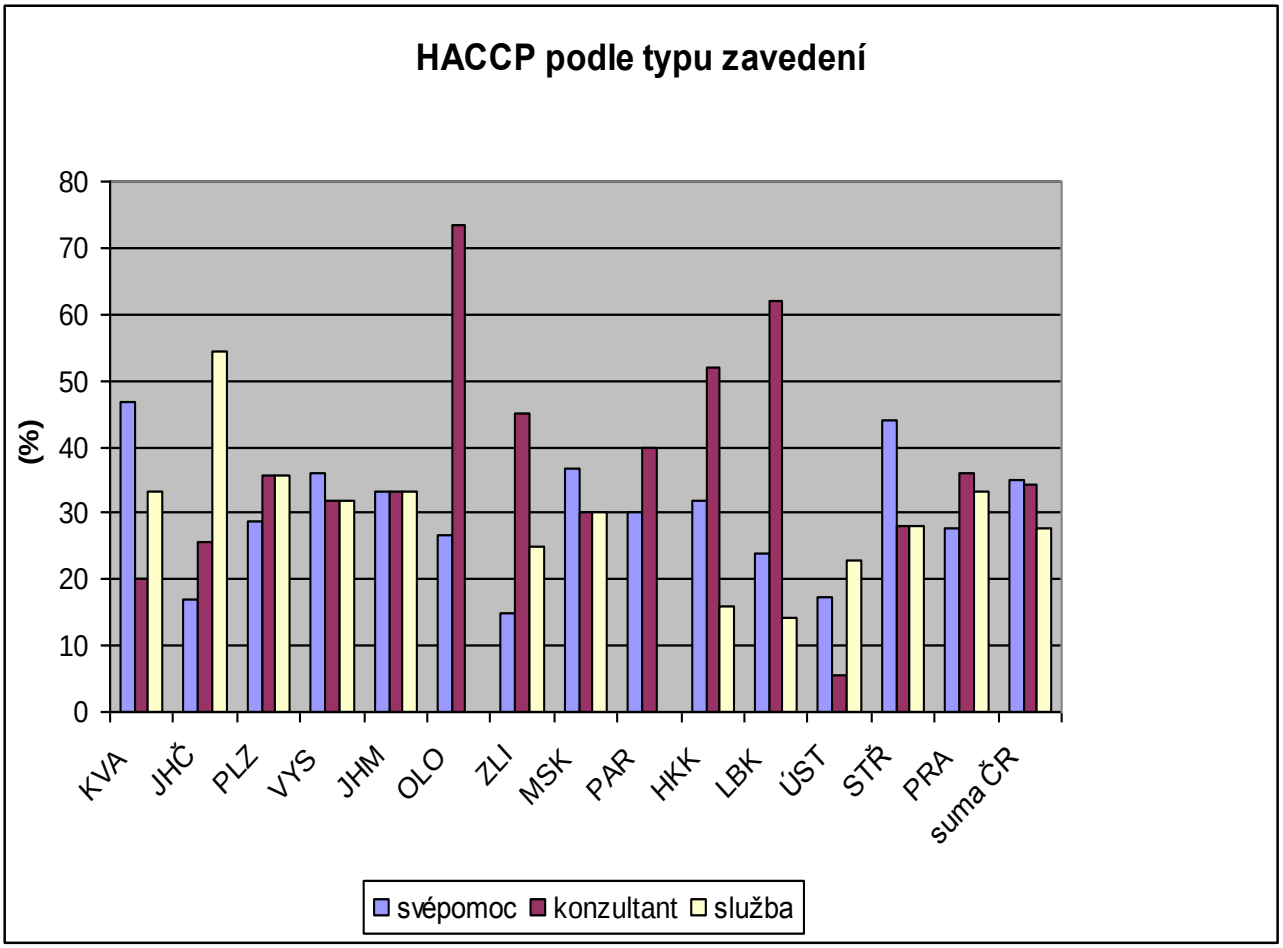
Dále byla udělena 3 opatření jiné než finanční povahy, kdy se konkrétně jednalo ve dvou případech o nařízení likvidaci potravina pokrmů, a v jednom případě pozastavení provozu do doby odstranění zjištěných závad.

Součástí úkolu bylo také hodnocení postupů založených na zásadách HACCP, a to podle předem definovaných kritérií. Provozovny byly zařazovány do kategorií podle úrovně zavedeného systému HACCP s ohledem na rozsah a charakter činnosti v provozovně tj. provozovny, kde ke splnění požadavků článku 5 nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin stačí mít zavedené tzv. nezbytné požadavky (kategorie 1), dále provozovny kde je třeba mít k dispozici zavedeny požadavky správné výrobní a hygienické praxe, nebo postupovat v souladu s generickým HACCP (kategorie 2) a konečně provozovny s plně zavedeným systémem HACCP (kategorie 3).

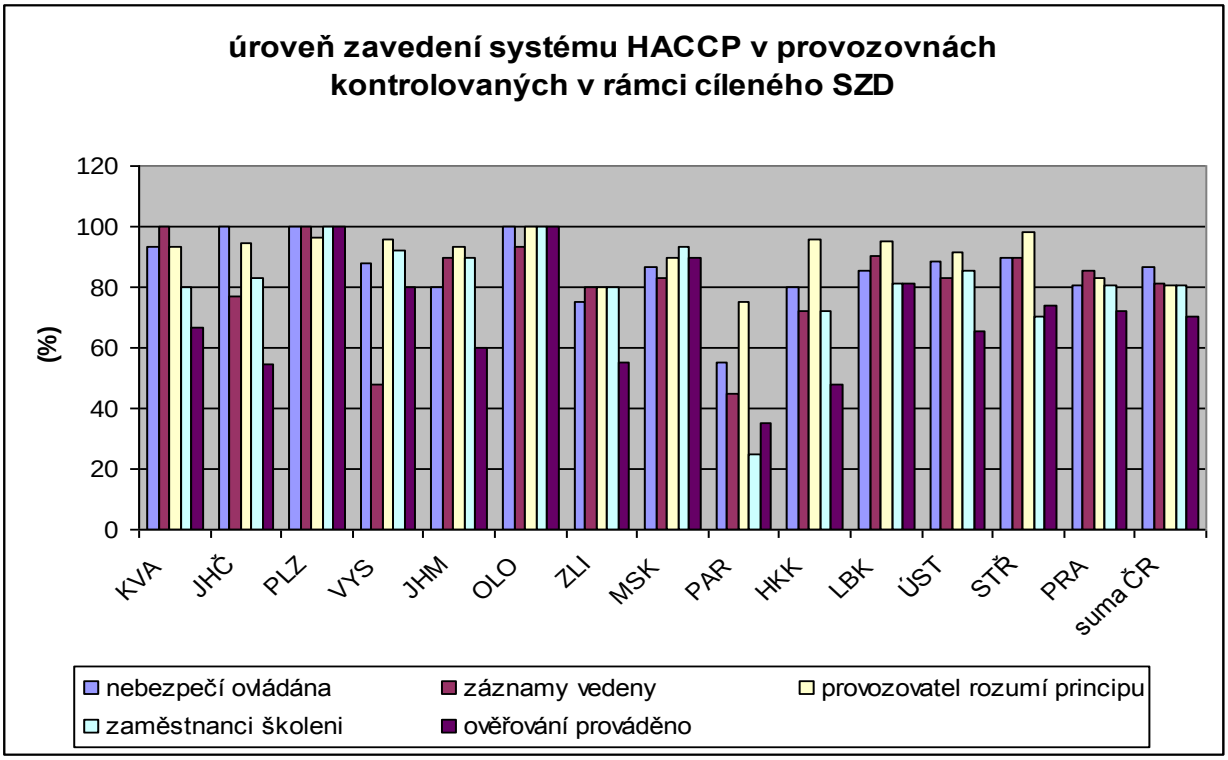
Dodržování postupů založených na zásadách HACCP bylo hodnoceno ve všech kontrolovaných provozovnách. Ve 31 % (83 provozoven) byly zaveden plný HACCP, v 79 % (309 provozoven) postupy správné výrobní a hygienické praxe. Ve 4 provozovnách bylo zjištěno, že postupy založené na zásadách HACCP nejsou vytvořeny a zavedeny, a ve 2 provozovnách nebyly postupy v době SZD předloženy. V těchto případech přijali kontrolní zaměstnanci KHS opatření k nápravě.



Ve 29 % případů byl systém zakoupen jako kompletní služba, 34 % provozoven využilo při implementaci postupů externího konzultanta a v 35 % provozoven byl systém zaveden svépomocí.

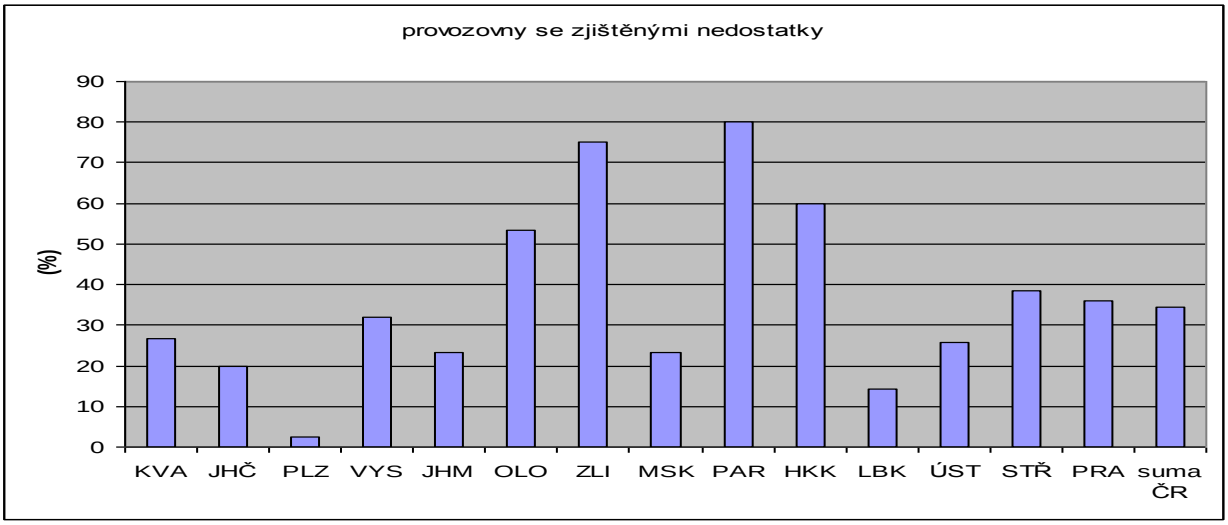


Současně bylo v rámci cíleného SZD posuzováno, zda jsou v provozovně ovládána všechna nebezpečí, vedení záznamů, pochopení systému ze strany provozovatele, školení zaměstnanců a ověřování účinnosti systému. Některá z nebezpečí identifikovaných v rámci postupů založených na zásadách HACCP nebyla dostatečně ovládána u cca 13,5 % provozoven, u 18,6 % provozoven byly zjištěny nedostatky ve vedení záznamů, u cca 10 % kontrolovaných potravinářských podniků provozovatel nedostatečně rozuměl principu systému HACCP, u cca 10 % provozoven nebylo zajištěno dostatečné proškolení zaměstnanců a u cca 30 % provozoven nebylo prováděno ověřování systému HACCP. Výsledky jsou uvedeny v následující tabulce.



V průměru byly v rámci České republiky nedostatky zjištěny u 135 z 392 provozoven kontrolovaných v rámci daného cíleného SZD, tj. u cca 34 % provozoven. Nejvíce nedostatků bylo zjištěno ve Středočeském, Pardubickém, Zlínském, Královéhradeckém kraji a hlavním městě Praze. Jednalo se zejména o nedostatky

- ve vedení záznamů o sledování v CCP,
- v provádění aktualizace postupů založených na zásadách HACCP,
- ve sledovatelnosti potravin,
- při skladování potravin,
- v provozní hygieně.
- osobní hygieně.



Závěr

Na základě výsledků cíleného SZD lze zhodnotit úroveň zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů a výrobků z drůbežího masa v zařízeních poskytujících stravovací služby jako vyhovující, což potvrzuje i zjištění, že všechny odebrané vzorky vyhověly požadavkům platných právních předpisů. Z výsledků cíleného SZD však dále vyplývá, že v některých kontrolovaných potravinářských podnicích jsou i nadále zjišťovány nedostatky týkající se postupů založených na zásadách HACCP, zejména v provádění ověřování funkčnosti systému, vedení záznamů a aktualizaci systému, i dalších oblastí např. dodržování teplotního řetězce, zajištění sledovatelnosti, skladování potravin či provozní hygieny. Tyto i další oblasti zajištění bezpečnosti potravin budou i nadále kontrolovány v rámci pravidelně prováděného státního zdravotního dozoru.