

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE

STŘEDOČESKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V PRAZE

VÝROČNÍ ZPRÁVA
O ČINNOSTI
ODBORU HYGIENY
VÝŽIVY A PBU
ZA ROK 2013

1. Popis činnosti odboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání

Odbor hygieny výživy a předmětů běžného užívání sleduje vliv výživy na zdraví populace v konkrétním životním a pracovním prostředí z hlediska podmínek a příčin vzniku a šíření infekčních a hromadně se vyskytujících onemocnění a ostatních poruch zdraví. Z výsledků dozorové činnosti hodnotí zdravotní rizika, k jejich odstranění či zmírnění pracovníci odboru stanovují a prosazují preventivní nebo represivní opatření.

Za tímto účelem pracovníci zejména:

- plánují, organizují, řídí a provádí státní zdravotní dozor:
 - i. v oblasti poskytování stravovacích služeb podle předpisů Evropské unie, zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů, zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách, ve znění pozdějších předpisů a zákona č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů;
 - ii. v oblasti bezpečnosti potravin při zjišťování příčin poškození nebo ohrožení zdraví spotřebitele, nebo zamezení šíření infekčních onemocnění nebo jiného poškození zdraví z potravin podle předpisů Evropské unie, zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů, zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách, ve znění pozdějších předpisů;
 - iii. v oblasti předmětů běžného užívání (dále jen „PBU“) podle předpisů Evropské unie a zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů; a zákona č. 102/2001 Sb., o obecné bezpečnosti výrobků, ve znění pozdějších předpisů, zákona č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů; zákona č. 356/2003 Sb., o chemických látkách a chemických přípravcích a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů.
- podílí se na šetření alimentárních nákaz v provozovnách, kde jsou vykonávány činnosti epidemiologicky závažné, tj. při výrobě, při uvádění potravin do oběhu, a ve stravovacích službách, a navrhuje příslušná opatření k zamezení jejich šíření;
- kontrolují provedení příslušných opatření ve stravovacích službách v souvislosti s hlášením nebezpečných výrobků evropským Systémem rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF);
- kontrolují zdravotní nezávadnost PBU, především v oblasti nově zaváděných technických zařízení, nových materiálů a velkých technologických celků;
- zajišťují provedení příslušných opatření v oblasti PBU v souvislosti s hlášením nebezpečných výrobků evropským Systémem rychlého varování RAPEX a RASFF popř. jiných orgánů v oblasti PBU;
- prověřují znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví u fyzických osob vykonávajících činnost epidemiologicky závažnou dle § 19 odst. 4 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů;
- ověřují rozsah znalostí pro získání osvědčení prokazujícího znalost hub podle vyhlášky č. 475/2002 Sb., o zkoušce znalosti hub;

- plní povinnosti KHS jako dotčeného správního orgánu v řízeních vedených podle zvláštních předpisů, které se dotýkají zájmů chráněných orgánem ochrany veřejného zdraví v daném oboru;
- řeší podněty spotřebitelů, orgánů státní správy a samosprávy v oblasti stravovacích služeb, PBU a bezpečnosti potravin.

2. Preventivní dozor

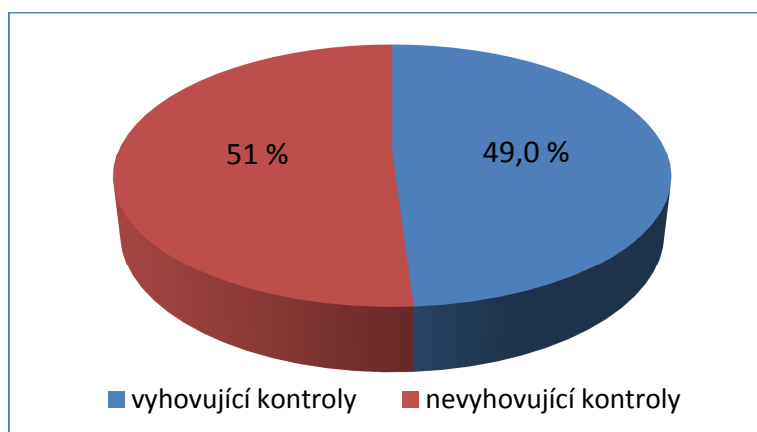
V rámci preventivního hygienického dozoru bylo v roce 2013 vydáno celkem 820 závazných stanovisek. Dílčích stanovisek k projektům i kolaudacím pro jiné odbory KHS bylo vydáno 153. V rámci odboru hygieny výživy a PBU bylo v roce 2013 vydáno celkem 33 negativních vyjádření.

3. Státní zdravotní dozor (kontroly, rozhodnutí) – v členění na SZD HV a SZD PBU

1) Kontrolní plány

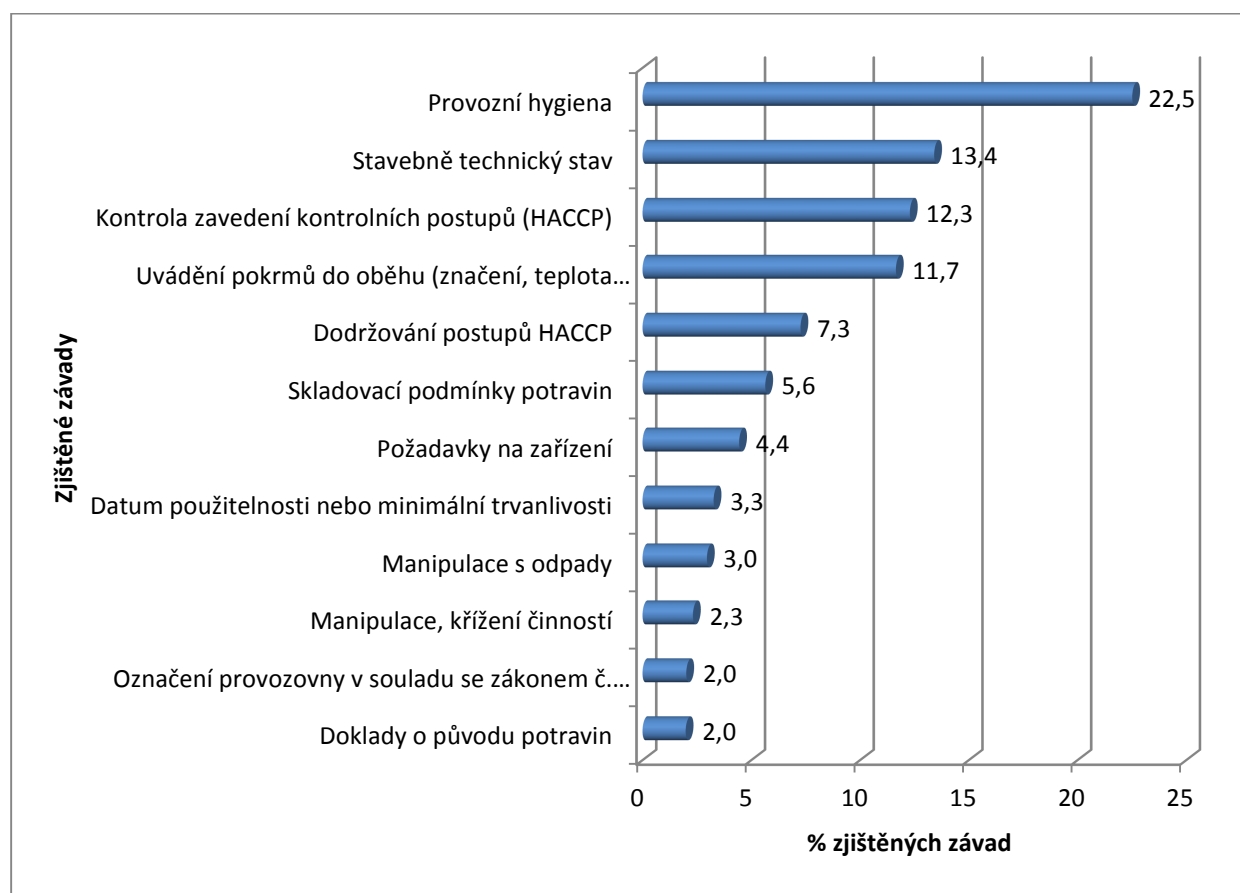
V oboru hygieny výživy byl pro loňský rok stanovený počet kontrol 3122. Provedeno bylo celkem 3075 kontrol, kontrolní plán byl splněn na 98,5 %. V oboru PBU byl počet předepsaných kontrol 271, provedeno bylo celkem 284 kontrol, kontrolní plán byl splněn na 104,8 %.

Graf č. 1: Provedené kontroly – oblast HV (v procentech)



*Za nevyhovující kontroly se považují ty, kde byla zjištěna minimálně jedna závada.

Graf č. 2: Nejčastěji zjišťované závady – oblast HV

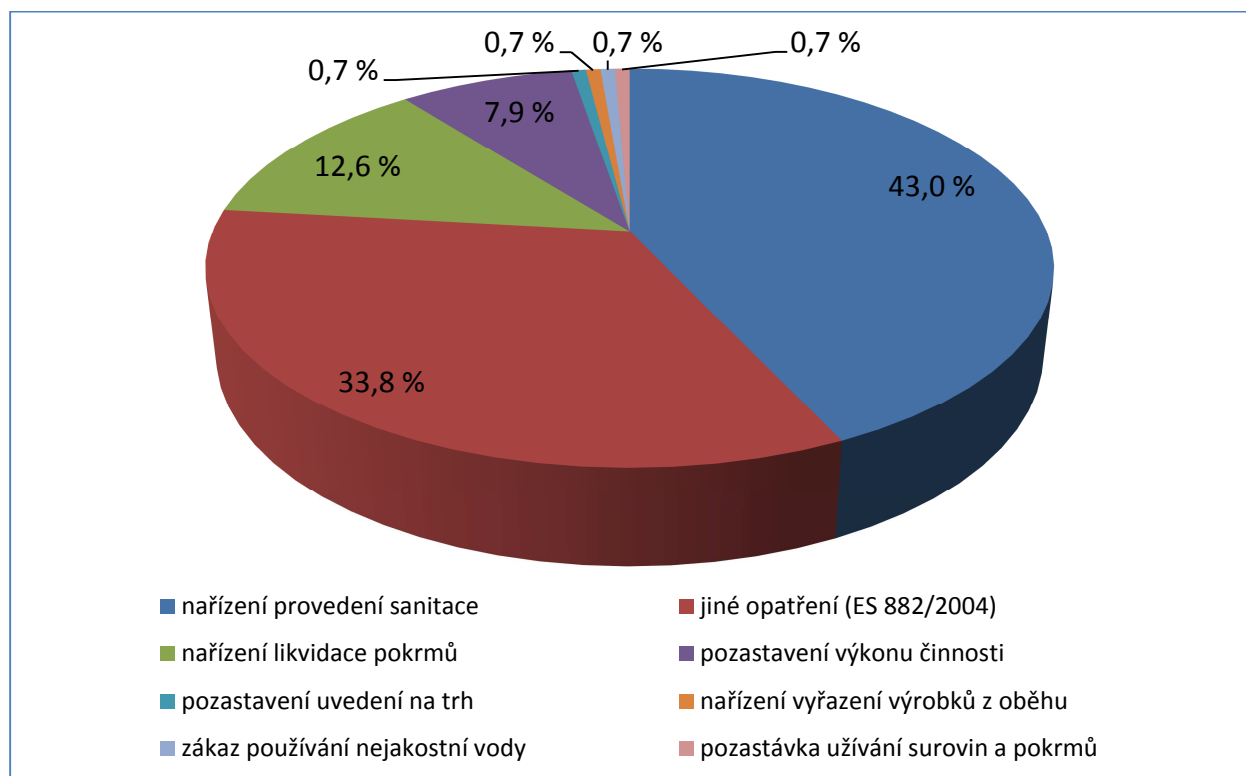


2) Běžný hygienický dozor oboru hygieny výživy

Ve Středočeském kraji bylo evidováno celkem 6 628 provozoven podléhajícím dozoru OOVZ. V roce 2013 bylo zkontrolováno 2 794 provozoven, tj. 43 %. Nejčastěji byly zjišťovány nedostatky spočívající v nedostatečné úrovni provozní hygieny, ve špatném stavebně-technickém stavu, v nekvalitně zpracovaných postupech založených na zásadách HACCP či jejich nedodržování, v uvádění pokrmů do oběhu či v nesprávném skladování potravin a pokrmů (viz graf č. 5).

Podle potřeby je spolupracováno s jinými dozorovými orgány, např. v rámci cílených kontrolních akcí 27x kontrola s pracovníky Celní správy, 6x s Policií ČR. Standardně probíhala spolupráce se SZPI, KVS, ŽÚ příp. ČOI. Se všemi dozorovými orgány byla součinnost vždy na profesionální úrovni, vstřícný přístup, zpravidla bezproblémová komunikace.

Graf č. 3: Nejčastěji ukládaná nápravná opatření – oblast HV (v procentech)



3) Vzorky v oboru hygieny výživy

Odběr vzorků a jejich analýzy byly v roce 2013 prováděny obdobně jako v letech předchozích. Bylo odebráno celkem 600 vzorků.

Odebrané vzorky byly podrobeny celkem 778 analýzám – 215x mikrobiologické vyšetření (27,6 %), 293x chemické rozbory (37,7 %), 270x sensorické posouzení (34,7 %). Rozsah mikrobiologického vyšetření byl směřován na kontrolu bezpečnosti potravin a pokrmů, tj. bakteriální původci onemocnění, nejvyšší mezní hodnoty počtu mikroorganismů případně další ukazatelé. Vzorky pak byly hodnoceny ve smyslu požadavků nařízení ES. Z celkového počtu, v případě mikrobiologického vyšetření, bylo 21 vzorků nevyhovujících. Jednalo se konkrétně o tyto vzorky: 18x zmrzlina (*Enterobacteriaceae*), 1x kojenecká strava (*Enterobacteriaceae*), 2x voda (koliformní bakterie). Z celkového počtu 293 chemických vyšetření bylo nevyhovujících 30 vzorků (10,2 %). Podle zastoupení a druhu analýzy se jedná o: syrové maso, teplý pokrm kebab – koňská DNA; nápoje – lihovitost, obsah metanolu; zbytek představují oleje, které byly sledovány v rámci regionálního úkolu. Sensorické hodnocení surovin, polotovarů, rozpracovaných pokrmů uváděných je běžnou součástí SZD.

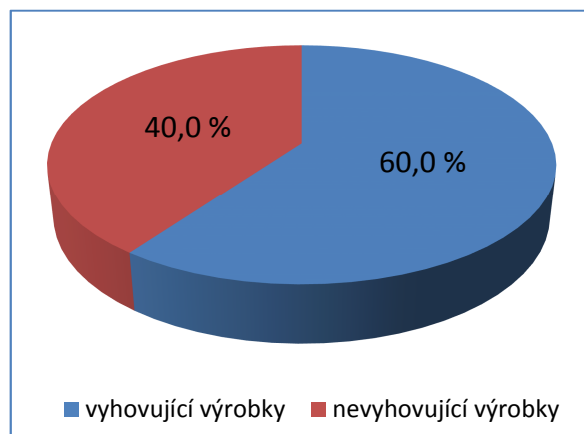
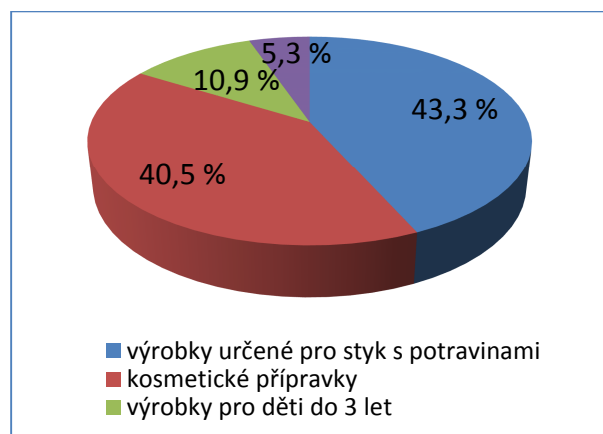
4) Běžný hygienický dozor obor hygieny PBU

Kontrolní plán na rok 2013 stanovil pro oddělení hygieny PBU 271 kontrol u podnikatelských subjektů - výrobců, dovozců a distributorů předmětů běžného užívání a minimálně odběr 11 vzorků PBU. V roce 2013 bylo celkem provedeno 284 kontrol u výrobců, dovozců a v tržní síti a zkontrolováno 472 výrobků / materiálů a odebráno 22 výrobků pro laboratorní vyšetření.

V rámci 258 hlášení v systému včasného varování RAPEX bylo provedeno celkem 48 kontrol při vyhledávání nebezpečných kosmetických přípravků, 48 kontrol pro hračky a 9 kontrol pro výrobky pro děti do 3 let. V letošním roce nebyl nalezen na území Středočeského kraje žádný z notifikovaných výrobků.

Dále bylo provedeno 73 šetření v rámci vyhledávání vyhlášených nebezpečných výrobků, a to kontrol: 16 pro kosmetické přípravky, 4 pro předměty určené pro styk s potravinami a 6 pro hračky. Při 5 kontrolách byly nalezeny nebezpečné kosmetické přípravky – sady umělých nehtů, které obsahovaly lepidla s nevyhovujícím složením, která byla na místě provozovatelem znehodnocena a následně zlikvidována.

Graf č. 4: Prováděné kontroly dle komodit – oblast PBU (v procentech)



Graf č. 5: Kontrolované výrobky – oblast PBU (v procentech)

Příklady zjišťovaných závad: v oblasti výrobků pro děti ve věku do tří let se jednalo nejčastěji o závady v oblasti nedostatečného značení nebo chybějícího prohlášení v době kontroly. Nejčastější problém v oblasti hraček představovalo zjištění, že měkčené plastové materiály obsahují zakázanou kyselinu ftalovou. U kosmetických výrobků a předmětů určených pro styk s potravinami šlo nejčastěji o nedostatečné značení.

5) Vzorky v oboru hygieny PBU

V roce 2013 bylo laboratorně vyšetřeno celkem 22 vzorků odebraných v tržní síti, z toho 8 vzorků v rámci regionální akce na odběr panenek, 2 vzorky u výrobců kosmetických přípravků se zaměřením na dodržení mikrobiologických požadavků, 4 vzorky při šetření podnětů (2x hračka, 1x výrobek pro děti, 1x kosmetický přípravek), 8 vzorků v rámci cíleného celostátního úkolu HH ČR. Celkem nevyhovělo 10 vzorků – nejčastěji se jednalo o obsah zakázané kyseliny ftalové u hraček z měkčených plastů.

V rámci spolupráce s orgány celní správy bylo navíc odebráno 27 vzorků před propuštěním do volného oběhu - 2x kosmetický přípravek - vlhčené ubrousky pro ověření obsahu 3-iodo-2propynyl butylcarbamatu s vyhovujícím výsledkem; 25 panenek s hlavičkami z měkčených plastů, z toho 7 vzorků vyhovělo, 18 nevyhovělo – orgány celní správy nebyly tyto výrobky propuštěny do volného oběhu.

6) Rozhodnutí

Celkem bylo ve 151 případě provozovatelům uloženo provést následující opatření: 65x nařízena sanitace, 19x nařízeno znehodnocení či likvidace potravin, 12x pozastaven výkon činnosti do doby odstranění závady, 1x předběžným opatřením pozastaveno uvedení do oběhu nebo na trh výrobku podezřelého z nebezpečnosti, 1x nařízeno vyřazení z distribuce a prodeje výrobku, 1x zákaz používání nejakostní pitné vody, 1x předběžným opatřením pozastaveno používání potravin. Dále bylo 51x dle čl. 54 odst. 2 písm. h) Nařízení (ES) č. 882/2004, nařízeno vyřazení potravin z použití ve stravovací službě.

Ve 2 případech bylo vydáno rozhodnutí o námitkách s tím, že podané námitky byly zamítnuty.

4. Řešené podněty a oznámení

V roce 2013 bylo na KHS Středočeského kraje doručeno na odbor hygieny výživy a PBU celkem 343 podnětů a oznámení k vykonání státního zdravotního dozoru, z toho 136 anonymních podání. Pro věcnou či místní nepříslušnost jiným kompetentním dozorovým orgánům státní správy (SZPI, KVS, ČOI, stavební odbory městských úřadů, SVS, KHS jiného kraje, finanční úřady, městská či cizinecká policie, úřad práce) bylo postoupeno k dalšímu řízení 89 podání.

Obor hygieny výživy

Bylo provedeno 234 šetření, v indikovaných případech bylo postupováno v součinnosti s jinými úřady státní správy (celní úřad, stavení odbor městského úřadu apod.). Z tohoto počtu bylo na základě šetření podnětů vyhodnoceno 56 v kategorii jako oprávněné. Z analýzy vyplývá větší podíl oprávněných podnětů v případě anonymního podání stěžovatelů (23,9 %), v případě adresných podnětů je počet menší o cca 10 %. Částečně oprávněných podnětů bylo v roce 2013 zaznamenáno 34 s tím, že opět procentuálně převažují anonymní podněty. Podnětů klasifikovaných jako neoprávněné bylo celkem 118. Podněty, jejichž oprávněnost nelze vyhodnotit byly zaznamenány v počtu 25. Šetření jednoho podnětu nebylo ke konci roku 2013 uzavřeno. Stížnosti a oznámení byly zaměřeny např. na nedostatky v provozní a osobní hygieně, nevyhovující kvalitu podávaných pokrmů, zdravotní potíže po konzumaci, nedostatky ve stavebně technickém stavu, nevyhovující podmínky pro provoz, klamání spotřebitele, problematiku kouření.

Obor hygieny PBU

V této oblasti bylo přijato celkem 30 podnětů od spotřebitelské veřejnosti z toho 2 anonymní, které byly neoprávněné. 5 podnětů bylo postoupeno pro místní nepříslušnost, 3 podněty pro věcnou nepříslušnost.

Celkem bylo v roce 2013 šetřeno 16 podnětů, z toho 1 podnět byl šetřen v rámci záznamu z místního šetření a postoupen Policii ČR, 1 podnět byl šetřen a výsledky SZD byly postoupeny místně příslušné KHS, 2 podněty byly došetřeny v roce 2014, 8 podnětů bylo oprávněných, 3 neoprávněné, 1 nelze vyhodnotit.

5. Sankce

V roce 2013 bylo za odbor hygieny výživy a PBU uloženo celkem 508 sankcí v celkové výši 1 401 500,- Kč.

Obor hygieny výživy

Uloženo celkem 480 sankcí ve výši 1 244 500,- Kč. V blokovém řízení uloženo 107 sankcí v celkové hodnotě 117 000,- Kč. V rámci správního řízení bylo uloženo celkem 373 sankcí v celkové výši 1 027 500,- Kč s tím, že příkaz „na místě“ byl uplatněn v 328 případech v celkové hodnotě sankcí 921 000,- Kč a příkaz „od stolu“ byl použit v 45 případech v celkové výši 206 500,-Kč. V jednom případě byl podán odpor proti jednomu z těchto rozhodnutí s tím, že sankce byla následně snížena o 4 000 Kč. Kromě pokut uložených dle § 92 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb., byla uplatněna 1x sankce dle § 24 zákona č. 634/1992 Sb. a 2x sankce dle §17a odst. 1, písm. n) zákona č. 110/1997 Sb. v celkové výši 3 000,- Kč.

Samostatnou kategorií bylo v loňském roce v souvislosti s kauzou „metanol“ ukládání pokut na základě porušení mimořádného opatření MZ, kdy bylo pro vyhodnocení správního deliktu použito zjištění SZPI, Policie ČR a ŽÚ. Celkem bylo řešeno 22 případů s tím, že bylo vydáno 12 pravomocných rozhodnutí o pokutě v celkové hodnotě 77 000,- Kč, 1x bylo řízení zastaveno, 9 řízení bylo odloženo, protože nebyly shledány důvody či se skutek nestal. V jednom případě v řízení (autoremedura) po podání odporu, byla pokuta snížena o částku 4 000,- Kč, v dalším případě při odvolacím řízení (rozhodnutí MZ ČR) došlo ke snížení o částku 5 000,- Kč.

Celkem tedy za obor hygieny výživy bylo uloženo 492 sankcí ve výši 1 321 500,- Kč.

Obor hygieny PBU

V roce 2013 bylo uloženo celkem 16 pokut v konečné hodnotě 80 000,- Kč. Například v oblasti kosmetických přípravků byly uděleny 2 pokuty za uvedení výrobků na trh bez vyhovujícího označení a v oblasti hraček 7 pokut za uvedení nebezpečných hraček na trh a bez nabývacích dokladů.

6. Specifické činnosti odboru

Obor hygieny výživy

1) Celostátní prioritní oblasti výkonu SZD

Jako prioritní oblasti SZD z hlediska celostátního byly pro rok 2013 stanoveny: „Stravování pro zdravotnická zařízení a sociální služby“ – provedeno 172 kontrol a „Provozovny stravovacích služeb poskytujících rychlé občerstvení – provedeno 154 kontrol.

2) Celostátní cílené kontrolní akce – úkoly hlavního hygienika ČR

i. Sledování zdravotní nezávadnosti zmrzlin z hlediska mikrobiální kontaminace v zařízeních poskytujících stravovací služby

Cílený SZD byl proveden v 60 zařízeních poskytující stravovací služby s tím, že se jednalo o 64 kontrol. Ve čtyřech provozovnách byla provedena opakovaná kontrola, která byla ve 3 případech spojená s odběrem vzorku zmrzliny. Bylo odebráno celkem 77 vzorků zmrzlin s různými příchutěmi k mikrobiologickému vyšetření. V 8 případech první odběr vzorku zmrzliny nevyhověl ve sledovaném ukazateli Enterobacteriaceae jako indikátoru kvality hygieny výrobního procesu. V této souvislosti byl proveden v 5ti případech opakovaný odběr vzorku zmrzliny, z toho ve 3 případech odebrané vzorky zmrzliny vyhověly ve výše uvedeném ukazateli. Ve zbývajících 2 případech se jednalo také o odběr vzorku suroviny (sušená zmrzlinová směs) použité pro výrobu zmrzliny. Opakované odběry 2 vzorků točených zmrzlin vyráběné studenou cestou opět nevyhověly, avšak současně odebrané vzorky

suroviny stanovovanému ukazateli vyhověly. V obou provozovnách byla nařízena sanitace zařízení pro výrobu točené zmrzliny, pracovních a úložných ploch. Ověření účinnosti provedené sanitace bylo v každém zařízení stravovacích služeb spojeno s odběrem dalšího vzorku točené zmrzliny k laboratornímu vyšetření. Odebraný vzorek zmrzliny v jednom případě vyhověl stanoveným požadavkům, ve druhém případě nevyhověl. V případě nevyhovujícího vzorku točené vanilkové zmrzliny bylo uloženým opatřením dle článku 54 odst. 2 písm. h) Nařízení (ES) č. 882/2004 pozastavena výroba a prodej točené zmrzliny do doby, než bude výsledky zkoušení doloženo, že zmrzlina vyrobená studenou cestou ve sledovaném ukazateli Enterobacteriaceae vyhovuje mikrobiologickým kritériím. Ve zbylých 3 případech z 8 výše uvedených, nebyl opakovaný odběr proveden (2x výroba ukončena, 1x kontrolovaná osoba předložila laboratorní protokoly o vlastním odběru 2 druhů zmrzlin s vyhovujícími výsledky). Protože v rozsahu provedených kontrol byly zjištěny některé závažnější nedostatky (např. nevyhovující skladovací podmínky potravin, nedodržování zavedených stálých postupů založených na zásadách HACCP, apod.), byly uloženy 4 peněžité sankce v celkové výši 7 500,- Kč. Dále byla uložena 4 nápravná opatření, a to ve třech provozovnách nařízení k provedení sanitace a v jedné z nich také pozastavení výroby a prodeje zmrzliny. Některá zjištěná porušení legislativních předpisů byla řešena formou dobrovolných opatření ze strany provozovatele.

ii. Kontrola obsahu PAU u „masných pokrmů“ upravené grilováním nebo rožněním

Bylo provedeno celkem 38 kontrol, při kterých bylo zkontrolováno 37 zařízení poskytující stravovací služby. V jedné provozovně byla provedena opakovaná kontrola zaměřená na ověření odstranění zjištěných nedostatků. Při kontrolách bylo odebráno celkem 37 vzorků přímo tepelně ošetřených mas nebo masných výrobků. Odebrané vzorky byly podrobeny kvantitativní chemické analýze na obsah vybraných PAU včetně jejich sumy. Všechny odebrané vzorky vyhověly v rozsahu provedených stanovení platným právním předpisům a z hlediska sledovaných chemických parametrů vyhověly požadavku na zdravotní nezávadnost.

iii. Kontrola bezpečnosti lihovin

Kontrola lihovin s obsahem etanolu nad 20% obj. byla prováděna v provozovnách jako součást běžného SZD. Bylo provedeno celkem 634 kontrol. V rámci cíleného SZD bylo v 9 provozovnách odebráno celkem 19 vzorků lihovin k laboratorní chemické analýze na množství vybraných látek (etanolu, metanolu a 2-propanolu). Všechny odebrané vzorky z hlediska sledovaných parametrů vyhověly stanoveným požadavkům co do obsahu metanolu a 2-propanolu. Vzhledem k tomu, že v rozsahu provedených kontrol byly v některých případech zjištěny nedostatky, bylo uloženo celkem 8 peněžitých sankcí v celkové výši 25.000,- Kč za závady týkající se lihovin – nedoloženy nabývací doklady a/nebo doklady o původu, ale i ostatní zjištěné závady v souhrnu. Dále bylo vydáno 10 nápravných opatření – vyřazení lihovin z použití ve stravovací službě dle Nařízení (ES) č. 882/2004. V jednom případě bylo ve spolupráci s Policií ČR šetřeno podezření z otravy metylalkoholem. Na žádost

Policie ČR byly vyšetřeny dva vzorky lihovin. Výsledek analýz přítomnost metylalkoholu neprokázal.

3) Krajské prioritní oblasti výkonu SZD, regionální úkoly

i. Kontrola správné praxe zchlazování při výrobě pokrmů

V rámci stanovené krajské priority pro rok 2013 byla ověřována úroveň zajištění zdravotní nezávadnosti zchlazených polotovarů a hotových či rozpracovaných pokrmů vyrobených v zařízeních poskytujících stravovací službu. Na základě zjištění, byla posuzována účinnost postupů založených na zásadách HACCP aplikovaných v kontrolovaných potravinářských podnicích. Celkem bylo zkontrolováno 62 náhodně vybraných zařízení stravovacích služeb. Bylo uloženo celkem 23 sankcí v úhrnné výši 81 000,- Kč. Dále bylo nařízeno 7 nápravných opatření.

ii. Detekce koňské DNA v pokrmech z hovězího masa z provozoven společného stravování
SZD byl cíleně zaměřen na problematiku falšování potravin a klamání spotřebitele. Jednalo se o pilotní cílenou akci, která byla realizována na základě notifikací systémem RASFF na začátku roku 2013, kdy státy EU hlásily nálezy nedeklarovaného koňského masa v potravinách. SZD byl konkrétně zaměřen na odběr vzorků z hovězího masa (popřípadě směsi hovězího a vepřového masa) k laboratornímu vyšetření na přítomnost koňské DNA. Celkem bylo zkontrolováno 29 zařízení stravovacích služeb. Celkem bylo odebráno 30 vzorků typu syrové hovězí maso, kebaby, karbanátky, lasagne, sekaná, masové kuličky, náplň pro plněný paprikový lusk, holandský řízek, apod. Ve 3 odebraných vzorcích byla detekována koňská DNA a to konkrétně ve 2 vzorcích suroviny – syrové hovězí maso (falešná svíčková) a v 1 vzorku kebabu, který byl odebrán jako teplý pokrm. V případě falešné hovězí svíčkové, nalezené v provozovně stravovacích služeb, kontrolovaná osoba předmětnou surovinu na základě notifikace systémem RASFF stáhla z oběhu a vrátila dodavateli. V případě nevyhovujícího vzorku kebabu, bylo provedeno došetření a zjištěné skutečnosti v provozovně stravovacích služeb byly postoupeny KVS k dalšímu řešení. Protože kontrolovaná osoba k uvedenému výrobku nedoložila nabývací doklad, za porušení povinnosti stanovené právním předpisem byla uložena peněžitá sankce ve výši 10.000,- Kč.

iii. Sledování kvality oleje při fritování

SZD byl zaměřen na sledování kvality fritovacího oleje, který byl v době státní kontroly používán především ve fritézách k přípravě smažených pokrmů. Byly sledovány smyslové vlastnosti používaného oleje, teplota oleje při smažení, kritéria pro výměnu oleje a způsoby kontroly ze strany provozovatele. Celkem bylo zkontrolováno 201 náhodně vybraných zařízení stravovacích služeb (v dalších 18 zařízeních provedeno pouze senzorické posouzení kvality oleje). Vedle senzorického posouzení byla kvalita olejů ověřována také chemickým rychlotestem 3M „LRSM“, (jako ukazatel snižování kvality olejů využívá koncentrace

volných masných kyselin), který je schopen indikovat přepálené tuky a oleje. Na základně vyhodnocení výsledku měření byl olej zařazen do příslušné kategorie – 29x čerstvý olej, 119x vyhovující kvalita oleje, 29x doporučena výměna oleje, 13x nutná okamžitá výměna oleje a 11x olej nevhodný pro další přípravu smažených pokrmů.

iv. Kontrola provozoven v rekreačních oblastech

V rámci těchto aktivit byla veřejná stravovací zařízení sezónního charakteru v rekreačních a sportovně atraktivních oblastech – areály (auto)kempů, tábořiště, areály veřejných koupališť, okolí významných památek, turistické stezky apod. Celkem bylo provedeno 317 kontrol v náhodně vybraných zařízeních stravovacích služeb. Při těchto cílených kontrolách byly nedostatky zjištěny cca v 58 % provedených kontrol. Četnost a druh závad ve většině odpovídá výsledkům běžných kontrol při SZD. Celkem bylo uloženo 64 peněžitých sankcí v celkové výši 142 000,- Kč. Dále bylo uloženo 21 nápravných opatření.

4) Systémy rychlého varování – RASFF a RAPEX

V oblasti hygieny výživy byla dále řešena hlášení RASFF zaslané z MZ ČR. Jednalo se například o kontroly provedené na základě cílených hlášení týkající se distribuce vanilkových a nugátových trubiček z Polska obsahujících jed na krysy, klamání spotřebitele z hlediska nedeklarovaného obsahu koňského masa v různých potravinách, vysokého počtu *Escherichia coli* v chlazených živých škeblích z Itálie apod. Namátková kontrola výskytu notifikovaných výrobků probíhá také při běžném SZD v provozovnách, které nejsou uvedeny v zasílaných distribučních seznamech. V rámci těchto kontrol nebyl v provozovnách poskytující služby společného stravování zjištěn výskyt potravin, které byly předmětem hlášení RASFF. Často nebyly, vzhledem k časové prodlevě hlášení, notifikované potraviny systémem RASFF v provozovnách uvedených na distribučních seznamech zjištěny – byly již spotřebovány. V případě zjištěných výrobků došlo ke stažení z oběhu.

Obor hygieny PBU

1) Celostátní cílené kontrolní akce – úkoly hlavního hygienika ČR

i. Celostátní prioritní oblasti výkonu SZD

Ověření výrobní metody vyhovující správné výrobní praxi při výrobě kosmetických přípravků. Bylo provedeno 19 kontrol u výrobců. Nejčastějšími nedostatky u nových poprvé kontrolovaných výrobců bylo chybějící zdokumentování: řízeného procesu pro případ výskytu odchylek od výroby a odchylek od výrobních instrukcí; metod vzorkování apod. Provozovatelé činnosti prováděli, ale nebyly zdokumentované.

Kontrola v oblasti předmětů určených pro styk s potravinami se týkala ověření zavedení zásad správné výrobní praxe (nařízení (EU) č. 2023/2006). Bylo provedeno 24 kontrol u výrobců

předmětů určených pro styk s potravinami. Nejčastějšími nedostatky bylo nevedení záznamů např. o provedení školení zaměstnanců, údržbě, úklidu apod.

ii. Celostátní cílené kontrolní akce

Cílený SZD v oblasti předmětů určených pro styk s potravinami byl zaměřen na:

- zdravotní rizika spojená s používáním plastového kuchyňského nádobí a náčiní – proveden odběr předmětů z polyamidu a melaminu s ověřením migrace primárních aromatických aminů a formaldehydu. Odebrány 4 vzorky s vyhovujícími výsledky laboratorních analýz.
- zdravotní rizika spojená s používáním sosáků a šidítek vyrobených z pryže či silikonu – proveden odběr 3 vzorků předmětů určených pro styk s potravinami a 1 vzorek předmětu určeného pro děti do 3 let se zaměřením na obsah N-nitrosaminů a N-nitrosovatelných látek. Výsledky laboratorních analýz byly vyhovující.

Cílený dozor s orgány celní správy zaměřený na zdravotní rizika a dodržování požadavků na označování vybraných kosmetických prostředků vyrobených nebo dodávaných ze zemí mimo Evropskou unii:

- byla řešena 3 oznámení celního úřadu o pozastavení propuštění zboží do volného oběhu, 2 oznámení se týkala přípravků na líčení, u nichž na obalu chybělo označení osoby odpovědné za výrobek a 1 oznámení se týkalo značení vlhčených ubrousků a ověření zda neobsahuje 3-iodo-2 propynyl butylcarbamate konzervační látku zakázanou pro děti do 3 let. Kosmetické přípravky byly propuštěny do volného oběhu s podmínkou doznačení. Přítomnost zakázané konzervační látky nebyla prokázána.

Cílený dozor s orgány celní správy zaměřený na zdravotní rizika vybraného druhu hraček vyrobeného nebo dodaného ze zemí mimo Evropskou unii:

- byla řešena 4 oznámení Celního úřadu o pozastavení propuštění zboží do volného oběhu, bylo odebráno 25 druhů panenek s hlavičkou z měkčeného plastu, u 18 vzorků panenek byla prokázána přítomnost zakázaných esterů kyseliny ftalové v materiálu hlavičky a panenky nebyly uvolněny do volného oběhu, 7 vzorků vyhovělo.

2) Regionální kontrolní akce

i. Regionální priority

V oblasti kosmetických prostředků byly provedeny kontroly ve velkoskladech se zaměřením na značení. Při 14 kontrolách bylo zkontrolováno 57 kosmetických přípravků, se zaměřením např. na kontrolu značení funkce v českém jazyce; uvedení osoby odpovědné za kosmetický přípravek; šarže; plnění oznamovací povinnosti distributora. V rámci této kontrolní akce byla uložena 1 sankce.

V oblasti předmětů určených pro styk s potravinami probíhala kontrola prohlášení u dovozců. Kontroly byly zaměřené na dodržování náležitostí prohlášení u keramických a plastových

předmětů určených pro styk s potravinami. Bylo provedeno 12 kontrol u dovozců předmětů určených pro styk s potravinami, při nichž bylo zkontrolováno cca 7 prohlášení pro plastové výrobky, 2 prohlášení pro keramiku a 3 pro ostatní druhy předmětů.

V oblasti hraček probíhal cílený odběr panenek pro děti ve věku od tří let s měkčenými plastovými hlavičkami s cílem ověřit přítomnosti zakázaných esterů kyseliny ftalové. Odebráno bylo 8 vzorků, u všech panenek prokázána přítomnost di-(2-ethylhexyl) ftalátů a dalších zakázaných esterů kyseliny ftalové. Bylo uděleno 7 sankcí za uvedení nebezpečného výrobku na trh.

ii. Regionální cílené úkoly

V oblasti kosmetických prostředků probíhala současně při vyhledávání výrobků v rámci notifikací RAPEX kontrola značení kosmetických prostředků v tržní síti. Bylo provedeno 46 kontrol se zaměřením např. na složení lepidel na nehty z důvodu uvedení na obalu zakázané látky (dibutylftalátu) - zkontrolováno 8 druhů sad nehtů, které byly v době kontroly staženy z prodeje a zlikvidovány; barvicí činidla – zkontrolováno u 46 kosmetických přípravků, nedostatek nezjištěn; datum minimální trvanlivosti - u 63 druhů výrobků, v době kontroly cca 34 kusů výrobků staženo z prodeje (barvy na vlasy, šampony a mýdla) vzhledem k dalším zjištěným závadám, ostatní výrobky byly prodávány s upozorněním o prošlé době min. trvanlivosti; značení na obalech dle platné legislativy – provedeno u 59 kosmetických přípravků, zjištěny nedostatky u cca 5 druhů výrobků, které byly staženy z prodeje z důvodu např. neuvedení šarže, osoby odpovědné za výrobek, za uvedení zakázané látky - 3-iodo-2propynyl-butylcarbamátu - na obale vlhčených ubrousků.

Cíleně byly provedeny 2 odběry vzorků u výrobců kosmetických přípravků se zaměřením na dodržení mikrobiologických požadavků. Výsledky byly vyhovující.

1) Systémy rychlého varování – RASFF a RAPEX

i. ŠETŘENÍ RASFF

Na KHS Středočeského kraje bylo cíleně zasláno 1 oznámení ze systému RASFF č. 2013.1069, týkající se: skleněných hrnků – GLASS CUP, Art. Number 28356, objem 390 ml, čár. kód 5908216708817, dekor ovoce – „FRUTTO“, u nichž bylo prokázáno překročení limitu migrace olova a kadmia z okraje pro pití, dodavatel Veroni Boguslav Warzel, Polsko, země původu Čína. V době kontroly zjištěno: distributor byl dodavatelem informován o závadnosti výrobků, hrnky byly vráceny dodavateli a odběratelé byli informováni.

ii. ŠETŘENÍ RAPEX

V rámci 258 hlášení v systému včasného varování RAPEX provedeno celkem 48 kontrol při vyhledávání nebezpečných kosmetických přípravků, 48 kontrol pro hračky a 9 kontrol pro

výrobky pro děti do 3 let. V letošním roce nebyl nalezen na území Středočeského kraje žádný z notifikovaných výrobků.

V rámci šetření cílené notifikace RAPEX č. 1095/13 týkající se odličovače očí bez oleje zn. ESSENCE bylo zjištěno, že distributor uvedený v notifikaci pouze dovezl výrobek pro jinou společnost se sídlem v Praze.

7. Další činnosti odboru

Aktivní účast pracovníků na akci „Dny zdraví a záchranářů“ v Kolíně a „Dny zdraví,“ pro zaměstnance KHS.

K dalším činnostem odboru patří i organizace zkoušek ze znalostí hub. V roce 2013 bylo zaregistrováno 11 žadatelů, všichni přihlášení občané u zkoušky uspěli.

Povodně

Na území Středočeského kraje bylo pracovníky oddělení hygieny výživy zkontrolováno celkem **173 provozoven společného stravování**, které mohly být postiženy červnovými povodněmi. Z tohoto počtu bylo záplavovou vodou v různém stupni a rozsahu (ve většině případů došlo k zatopení pouze sklepních prostor) zasaženo **97 provozoven**. Podle typu provozovny se jednalo např. o zařízení s výrobou pokrmů (restaurace, hostince apod.), zařízení bez výroby pokrmů (např. pivnice bary, herny), pevné i mobilní stánky a prodejny s občerstvením, domovy důchodců apod. V postižených oblastech prováděli pracovníci místní šetření, konzultace v oblasti sanitace a desinfekce provozoven včetně technologického vybavení a zařízení, sanace zatopených studní, manipulace se zaplavenými potravinami apod.

Protože mnohdy šlo o opakovanou situaci, provozovatelé byli v řadě případů s problematikou „jak postupovat po povodních“ seznámeni a jejich jednání bylo v době šetření vstřícné. Provozovny, u nichž došlo k většímu zasažení záplavovou vodou, byly uzavřeny. V souvislosti s aktuálními problémy byla činnost přizpůsobena tak, aby byly splněny hygienické požadavky (např. omezení nabízeného sortimentu, využívání jednorázových obalů, apod.).

Kromě zjišťování stavu a mapování situace, pracovníci odboru hygieny výživy a PBU pomáhali metodickou a konzultační činností při řešení konkrétních situací souvisejících s důsledky povodní nejen provozovatelům potravinářských podniků, obecním úřadům ale i soukromým osobám. Ve velké míře byly zodpovídaný dotazy veřejnosti směřované na možnost konzumace výpěstků ovoce a zeleniny ze zatopených lokalit i další problematiku představující možná rizika.