

VÝROČNÍ ZPRÁVA ODBORU HYGIENY VÝŽIVY A PŘEDMĚTŮ BĚŽNÉHO UŽÍVÁNÍ ZA ROK 2014

1) Charakteristika oboru (včetně řízení, kontrola činnosti pracovníků)

Odbor HV a PBU 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 stanovuje a prosazuje preventivní nebo represivní opatření. Za tímto účelem zejména:

Plánuje, organizuje, řídí a provádí státní zdravotní dozor:

- v oblasti poskytování stravovacích služeb podle předpisů Evropských společenství, 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;
- 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 Evropských společenství, zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů, zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách, ve znění pozdějších předpisů
- v oblasti předmětů běžného užívání (dále jen „PBU“) podle předpisů Evropských společenství 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

Dále vykonává i následující činnosti a aktivity:

- 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; Zajišťuje provedení příslušných opatření v určené části provozoven stravovacích službách v souvislosti s hlášením nebezpečných výrobků evropským Systémem rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)
- Zajišťuje provedení opatření hlavního hygienika ČR na úseku potravin a pokrmů.
- Kontroluje zdravotní nezávadnost PBU, především v oblasti nově zaváděných technických zařízení, nových materiálů a velkých technologických celků;

- Zajišťuje 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;
- Ověřuje rozsah znalostí pro získání osvědčení prokazujícího znalost 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

Kontrola a řízení činnosti pracovníků

Probíhá na několika úrovních a z mnoha hledisek, je posuzována řada parametrů. Pro hlubší periodickou formu kontroly jsou využívány kontrolně-metodické návštěvy, které byly v roce 2014 provedeny na všech pracovištích. Jako další formy metodického vedení je například využíváno konzultačních dnů a porad vedoucích oddělení, kde jsou řešeny i aktuální kauzy včetně diskuse a závěrů. Na všech ÚP se následně organizují porady oddělení, kde jsou informace předávány všem referentům. K řešení vybraných témat (např. auditu provozoven stravovacích služeb, zkouška základních znalostí hub, část HV pro Zprávu o zdravotním stavu obyvatel Středočeského kraje) jsou sestavovány pracovní skupiny. Jednotliví pracovníci se aktivně podílejí i na tvorbě metodických pomůcek a pomocných materiálů. Úkoly jsou delegovány na jednotlivé odborně způsobilé pracovníky, což obohacuje jejich práci a zároveň přispívá ke zvýšení efektivity výkonů celého odboru. Dále se podle potřeby organizují pracovní schůzky za účasti vybraných zástupců některých územních pracovišť, které mají za cíl např. dohodu postupu při řešení problematiky v určité věci (převážně personální, organizační nebo odborné záležitosti). Dále probíhají každodenní e-mailové a telefonické konzultace vedoucích oddělení s vedoucím odboru, kde jsou řešeny aktuálně probíhající a zároveň i náročnější kauzy.

2) Preventivní dozor

Vydáno celkem 808 závazných stanovisek z toho 3 stanoviska se týkala zařízení v oblasti PBU. Nesouhlasných stanovisek bylo celkem 11. Dílčích stanovisek k projektům i kolaudacím pro jiné odbory KHS bylo vydáno celkem 116 z toho 3 ve věci PBU.

3) Vyhodnocení kontrolních plánů (zmínit také laboratoře, kde se analýzy zadávají, hodnocení rizika, a další relevantní související skutečnosti)

V oblasti HV byl počet předepsaných kontrol 3027, provedeno bylo celkem 3119 kontrol. Kontrolní plán byl tedy splněn na 103 %. V oblasti PBU byl počet předepsaných kontrol 161, provedeno bylo celkem 214 kontrol. Kontrolní plán byl tedy splněn na 133 %.

Všechny celostátní i krajské priority v oblasti HV i PBU byly plněny. Frekvence kontrol v jednotlivých typech zařízení, dle kategorií uváděných v kontrolních plánech, byla prováděna s ohledem k rizikům plynoucím z jejich činností a cílový segment spotřebitelů.

Vzorky jsou standardně analyzovány v laboratořích Zdravotního ústavu se sídlem v Ústí nad Labem případně Zdravotního ústavu se sídlem v Ostravě. V případě, že existuje potřeba provedení nějakého vyšetření, kterou výše zmíněné laboratoře neprovádějí, jsou využívány další laboratoře

např. Státního zdravotního ústavu, Státního veterinárního ústavu Jihlava, Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, Celní správy apod.

4) Dozorová činnost HV (podrobná analýza)

- a) Analýza dozoru (počty evidovaných provozoven, jejich členění, počet kontrol – plánované, neplánované, odběr vzorků – vyhovující, nevyhovující, hlavní nevyhovující agens, nejčastěji zjišťované nedostatky, důvody zjišťovaných problémů, šetření RASFF)

| Typ provozovny | evidované provozovny (z IS k 08.01.2015) | kontroly |
|---|---|-------------|
| 0101 - stravování veřejné | 3054 | 1505 |
| 0102 - stravování závodní | 179 | 151 |
| 0103 - bez konzumace (rozvoz či jiný způsob expedice pokrmů) | 72 | 48 |
| 0104 - stravování VŠ, menzy | 1 | 2 |
| 0105 - stánky pevné | 487 | 251 |
| 0201 – zařízení bez výroby pokrmů veřejné | 1809 | 345 |
| 0202 - zařízení bez výroby pokrmů závodní | 284 | 161 |
| 0301 - nemocnice , zdravotnická zařízení, lázeňské stravování | 47 | 51 |
| 0302 - ÚSP | 19 | 18 |
| 0303 - domovy důchodců a penzióny pro důchodce | 76 | 77 |
| 0304 - pečovatelské služby, charity, ostatní sociální služby | 44 | 37 |
| 0501 – prodejny potravin s rychlým občerstvením - veřejné | 510 | 246 |
| 0502 - prodejny potravin s rychlým občerstvením - závodní | 48 | 21 |
| 0602 - stánky mobilní | 82 | 183 |
| 0603 - pulty, vozíky | 3 | 4 |
| 0604 - automaty | 4 | 3 |
| 0701 - cukrářské výroby | 0 | 1 |
| 0702 - výroby salátů, lahůdek a baget | 0 | 2 |
| 0705 - výroby pizzy | 0 | 1 |
| 0708 - jiné | 0 | 1 |
| 0801 - prodejny s obslužným prodejem | 0 | 7 |
| 0802 - prodejny samoobslužné, supermarkety | 0 | 7 |
| Celkem | 6719 | 3122 |

Bylo zkontrolováno 2859 provozoven, tj. cca 42,5%.

| Druh kontroly | kontroly |
|---|----------|
| K01 - Kontrola v rámci SZD | 1892 |
| K02 - Plánovaná kontrola v rámci SZD specifická | 780 |
| K03 - Opakovaná ke kontrole odstranění závad, plnění nařízených opatření, došetření | 139 |
| K05 - Cílená na základě podnětu | 217 |
| K06 - Cílená v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárních onemocnění | 15 |

| | |
|---|-------------|
| K07 - Cílená na základě RASFF | 7 |
| K08 - Cílená na základě úkolu hlavního hygienika | 70 |
| K23 - Dodatečná kontrola (Nařízení ES 882/2004, čl. 28) | 1 |
| K99 - Ostatní | 1 |
| Celkem | 3122 |

Dále byl v provozovně Aramark Závodní jídelna TPCA, Průmyslová zóna Ovčáry, Kolín V, provozovatel – ARAMARK, s.r.o., se sídlem Jemnická 1138/1, 140 00 Praha 4 – Michle, IČO: 45794707 podle § 82 odst. 2 písm. y) zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, proveden audit. Přičemž během tohoto auditu byla zjištěna jedna systémová neshoda, výsledek auditu byl tedy zařazen do kategorie „A“.

| Druh vzorku | celkem | vyhovělo | nevyhovělo | nevyhovující vyšetření |
|-------------------|------------|------------|------------|--|
| Teplý pokrm | 120 | 115 | 5 | mikrobiologicky |
| Studený pokrm | 46 | 46 | 0 | ----- |
| Cukrářský výrobek | 26 | 25 | 1 | senzoricky |
| Zchlazený pokrm | 9 | 9 | 0 | ----- |
| Zmrzlina | 110 | 78 | 32 | mikrobiologicky |
| Nápoje | 81 | 68 | 12 | 10x chemicky, 2x mikrobiologicky |
| Kojenecká strava | 2 | 2 | 0 | ----- |
| Pitná voda | 3 | 2 | 1 | mikrobiologicky i chemicky |
| Jiné (bez stěrů) | 273 | 255 | 19 | 1x mikrobiologicky, 8x chemicky, 1x senzoricky, 9x chemicky i senzoricky |
| Stěry | 34 | 31 | 3 | mikrobiologicky |
| Celkem | 704 | 631 | 73 | 39x mikrobiologicky, 30x chemicky, 11x senzoricky |

Odebrané vzorky byly podrobeny celkem 976 analýzám – 342x mikrobiologické vyšetření, 345x chemické rozbory, 289x senzorické posouzení. 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 kladených v právních předpisech. V případě mikrobiologického vyšetření, byl jednoznačně nejčastěji nevyhovující agens *Enterobacteriaceae* (35x), dále pak ojedinělé případy výskytu koliformních bakterií, *Listeria monocytogenes*, počty kolonií při 36 °C, kvasinky či mléčné bakterie. Chemická vyšetření nevyhověla zejména v ukazateli průkaz DNA a koncentrace volných masných kyselin v souvislosti s kvalitou fritovacích olejů, dále pak výjimečně v syntetických barvivech, etanolu, isopropanolu, metanolu, botanickém původu lihu, dusičnany, extrakt původní mladiny, apod. Senzorické hodnocení surovin, polotovarů, rozpracovaných i finálních pokrmů je běžnou součástí SZD.

| Parametry/závady | počet | procenta |
|--|-------------|--------------|
| V03 - Provozní hygiena | 787 | 21,5 |
| V06 - Stavebně technický stav | 563 | 15,4 |
| V13 - Uvádění pokrmů do oběhu (značení, teplota výdeje, doba výdeje) | 467 | 12,8 |
| V16 - Kontrola zavedení kontrolních postupů (HACCP) | 399 | 10,9 |
| V37 - Dodržování postupů HACCP | 222 | 6,1 |
| V07 - Skladovací podmínky potravin | 203 | 5,6 |
| V38 - Požadavky na zařízení | 179 | 4,9 |
| V08 - Datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti | 136 | 3,7 |
| V11 - Manipulace, křížení činností | 117 | 3,2 |
| V20 - Manipulace s odpady | 109 | 3,0 |
| Ostatní (součet zbylých „véček“) | 475 | 13,0 |
| Celkem | 3657 | 100,0 |

Ze zjištění činěných během dozoru se zdá, že k nejčastějším příčinám důvodu zjištěných nedostatků patří poměrně velká fluktuace provozovatelů stravovacích služeb a špatná finanční situace některých podnikatelů.

Šetření na základě hlášení RASFF zaslané z MZ:

1. Salmonella spp. ve výrobku DREHSPIESS NACH GYROSART – VEPŘOVÉ, GYROS
2. Nevyhovující obsah morfinu ve výrobcích DR. ENSA Mák modrý
3. Nevyhovující obsah chlorečnanů v CHERRY RAJČATECH, Senegal
4. Nevyhovující obsah chlorátů – chlorečnanů v ŘÍMSKÉM SALÁTU, Španělsko
5. 2014.0768_Nitrofurán (metabolit) furazolidon (AOZ) v mražených králíciích
6. Skleněný stěp ve výrobku BONA VITA MUESLI WITH CHOCOLATE (předmětné zařízení v gesci HDM – předáno)

Ve všech případech nebyly, vzhledem k časové prodlevě hlášení, notifikované potraviny systémem RASFF v provozovnách uvedených na distribučních seznamech zjištěny – byly již spotřebovány. Pouze v jedné provozovně bylo pozitivní šetření na základě RASFF 2014.0768 – 3 kg mraženého králíčího masa, které bylo vráceno dodavateli.

- b) Analýza opatření a finančních sankcí – pozornost věnovat uzavřeným provozovnám a nařízeným sanitacím,

| Opatření | Celkem vydáno |
|--|---------------|
| nařízení provedení sanitace (§84 odst. 1 písm. n)) | 60 |
| nařízení likvidace pokrmů (§84 odst. 1 písm. u)) | 26 |
| pozastavení výkonu činnosti (§84 odst. 1 písm. b)) | 14 |
| jiné (zpravidla DDD) | 10 |
| jiné opatření (ES 882/2004) (čl. 54 odst. 2 písm. h) – vyřazení potravin z použití | 10 |
| zákaz používání nejakostní vody (§84 odst. 1 písm. e)) | 1 |
| nařízení uzavření provozovny, pozastavení činnosti (§84 odst. 1 písm. r)) | 1 |
| Celkem | 122 |

| Pokuty | Celkem uloženo | |
|--------------------------------------|----------------|----------------|
| | počet | částka [Kč] |
| blok pokuta dle 200/1990 Sb. písm. n | 37 | 34600 |
| jiná | 1 | 1000 |
| sankce dle §92 zákona 258/2000 Sb. | 379 | 1164000 |
| sankce dle zákona č. 110/1997 Sb. | 2 | 4000 |
| sankce dle zákona č. 634/1992 Sb. | 1 | 1000 |
| Celkem | 420 | 1204600 |

V zařízení „Lázeňský dům Libenský – stravovací provoz, Poděbrady“ byl proveden SZD na základě podnětu. Následně byla provedena opakovaná kontrola, při které bylo zjištěno, že kontrolovaná osoba zjištěné nedostatky neodstranila. Teprve při dodatečné kontrole bylo zjištěno, že přetrvávající nedostatky byly odstraněny. Účastníku řízení Lázně Poděbrady, a.s., byla uložena pokuta příkazem od stolu, proti kterému byl podán odpor. Odvolacím orgánem bylo vydané rozhodnutí potvrzeno a účastníku řízení byla tedy uložena pokuta ve výši 20.000,-Kč + 3.000,-Kč paušální částka nákladů dodatečné kontroly (není zadána v IS HVY) dle vyhlášky č. 423/2013 Sb., o stanovení výše paušální částky nákladů dodatečné kontroly při výkonu státního zdravotního dozoru.

c) Šetření podezření na onemocnění z potravin

Celkem bylo šetřeno 67 podnětů spotřebitelů, které upozorňovaly na údajné zdravotní obtíže v souvislosti s konzumací konkrétní potraviny. Cílených kontrol v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění bylo provedeno celkem 15.

d) Vyhodnocení regionálních a celostátních cílených úkolů

Celostátní prioritní oblasti výkonu SZD :

Jako prioritní oblasti SZD z hlediska celostátního byly pro rok 2014 stanoveny: „Stravování pro zdravotnická zařízení a sociální služby“ – provedeno 174 kontrol, a „Stánky poskytující rychlé občerstvení – provedeno 247 kontrol.

Úkoly hlavního hygienika ČR :

1) Kontrola obsahu vybraných syntetických barviv ve zmrzlínách a sledování jejich zdravotní nezávadnosti z hlediska mikrobiální kontaminace

Provedeno celkem 66 kontrol v 62 zařízeních poskytující stravovací služby. 4 vzorky zmrzlin byly odebrány k chemické analýze jak kvalitativní tak kvantitativní. Všechny odebrané vzorky vyhověly v rozsahu provedených stanovení platným právním předpisům co do povolené přítomnosti i obsahu syntetických barviv. Dále bylo odebráno celkem 68 vzorků zmrzlin (včetně opakovaných odběrů) k mikrobiologickému vyšetření ve vybraných ukazatelích. V prvním kole bylo odebráno 36 vzorků, z nichž 5 vzorků zmrzlin nevyhovělo ve sledovaném ukazateli *Enterobacteriaceae* kritériím hygieny výrobního procesu a dále ve dvou případech byla zjištěná hodnota rovna limitu $M = 100 \text{ KTJ/g}$ (bez zohlednění nejistoty; dle sdělení ZÚ je u mikrobiologických ukazatelů nejistota do 20 %). V této souvislosti byl ve všech 7 případech proveden opakovaný odběr vzorku zmrzliny (celkem 19 vzorků) a/nebo také odběr suroviny (sušená zmrzlinová směs) použité pro výrobu zmrzliny (celkem 10 vzorků). Pouze ve 4 případech odebrané vzorky zmrzlin i sušených zmrzlinových směsí vyhověly. Ve dvou zařízeních s opětovně

nevyhovujícím vzorkem vanilkové točené zmrzliny byly zjištěné skutečnosti projednány s kontrolovanými osobami; v obou provozovnách byla nařízena sanitace strojů pro výrobu točené zmrzliny, pracovních ploch a pracovních pomůcek na výrobu zmrzliny za použití vhodného desinfekčního přípravku. Ve třetím zařízení byly zjištěné skutečnosti opakovaně projednány s provozovatelem zařízení a opatřením dle článku 54 odst. 2 písm. h) nařízení 882/2004 byla pozastavena výroba a prodej zmrzliny do doby, než bude provozovatelem výsledky zkoušení (mikrobiologické vyšetření, počet vzorků $n = 5$) doloženo, že zmrzlina vyrobená studenou cestou ve sledovaném ukazateli *Enterobacteriaceae* vyhovuje mikrobiologickým kritériím stanoveným v nařízení 2073. V těchto zařízeních stravovacích služeb byla účinnost provedené sanitace ověřena kontrolním odběrem vzorků k laboratornímu vyšetření. Protože v rozsahu provedených kontrol byly zjištěny některé závažnější nedostatky (např. nedodržení limitu, značení, provozní hygiena, nevhodné skladování, apod.), bylo již uloženo 6 peněžitých sankcí v celkové výši 10 500,-Kč. Dále bylo uloženo 6 nápravných opatření, a to v pěti provozovnách nařízení provedení sanitace a v jedné z nich také pozastavení výroby a prodeje zmrzliny.

2) Monitorování pestrosti stravy podávané ve vybraných zařízeních sociální péče a zdravotnických služeb

Výstup z plnění cíleného SZD byl zaslán na MZ ČR v podobě, která byla požadována příslušným metodickým pokynem v prosinci 2014.

Dále byly odebrány 3 vzorky celodenní stravy v porodnicích. Vyšetření bylo prováděno v rozsahu: energetická hodnota, obsah bílkovin, tuků, sacharidů, popela, sušiny a soli. Jednalo se o pilotní projekt, kdy byla odebírána strava pouze za jeden den. Výsledky měly tedy pouze orientační vypovídací hodnotu a sloužily jako podklad pro diskusi s kompetentním personálem. Jako podklad byla použita publikace Referenční hodnoty pro příjem živin (DACH).

3) Odběr vzorků pokrmů s pravděpodobným výskytem akrylamidu

Výstup z plnění cíleného SZD bude zaslán na MZ ČR v podobě, která byla požadována příslušným metodickým pokynem v rámci požadovaného termínu – v průběhu února 2015.

Krajské prioritní oblasti výkonu SZD :

1) Původ a identita surovin používaných pro přípravu pokrmů

V rámci stanovené priority bylo provedeno celkem 81 kontrol., které byly konkrétně zaměřeny na:

- a) Detekci koňského masa v pokrmech a surovinách z hovězího masa typu kebab či gyros (odebráno 19 vzorků na průkaz přítomnosti koňské DNA, z nichž 3 vzorky byly pozitivní; obsah koňského masa nebyl deklarován). Informace o zjištěných nedostacích byly předány k došetření KVS.
- b) Kontrolu původu a identity rybího masa používaného k přípravě pokrmů (odebráno 27 vzorků, z nichž 10 vzorků bylo vyhodnoceno jako nevyhovující – 1x místo deklarované aljašské tresky prokázán štikozubec, 4x prokázána čedř treskovité, ale neprokázán deklarovaný druh tresky, 2x prokázána čedř treskovité, ale současně prokázána treska obecná, která nebyla uvedena na obalu, 3x vedle deklarovaného druhu prokázána rovněž přítomnost tresky obecné; v jedné z kontrolovaných provozoven zaznamenáno klamání spotřebitele – na jídelním lístku uveden pokrm „Aljašská treska“, pro jehož přípravu se používaly

filety z jiné suroviny - štikozubce argentinského). Informace o zjištěných nedostatcích byly předány k došetření KVS.

- c) Kontrolu lihovin (odebráno celkem 32 vzorků lihovin; 24 vzorků vyšetřeno na obsah etanolu, metanolu a isopropanolu, z nichž 2 nevyhověly v ukazateli isopropanol, 2 v ukazateli etanol a 1 v ukazateli metanol, zbylých 19 vzorků vyhovělo → ve 3 případech byla dále v celně technické laboratoři provedena metoda izotopové analýzy za účelem prokázání botanického původu lihu, kdy bylo zjištěno, že v jednom případě předmětná lihovina obsahuje etanol kvasného původu, avšak neodpovídá deklarovanému botanickému původu; z celkového počtu 32 vzorků lihovin bylo 6 lihovin podrobena chemickému rychlotestu ke zjištění pravosti kontrolovaných lihovin – 5x Bacardia a Smirnoff, s vyhovujícím výsledkem)

2) Kontrola plnění požadavků stanovených „protikuřáckým zákonem“

Tato krajská priorita byla cíleně zaměřena na kontrolu zařízení umístěných v nákupních galeriích. Provedeno celkem 42 kontrol; v 8 případech zjištěny nedostatky v oblasti porušení zák. č. 379/2005 Sb., a to zejména, že PPP umožnil kouřit v zařízení, které není stavebně odděleno od veřejnosti volně přístupných uzavřených prostor obchodního centra, kouření v zařízeních, která u vstupu byla viditelně označena grafickou značkou „kouření zakázáno“, popřípadě chybějící grafické označení u vstupu do provozovny. Za zjištěné nedostatky, zvláště v případech kdy kontrolovaná osoba neprojevila patřičnou součinnost, bylo uloženo celkem 5 sankcí v celkové výši 31.000,-Kč

Regionální úkoly:

1) Sledování kvality oleje při fritování

SZD byl zaměřen na sledování kvality fritovacího oleje, který byl v době 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 202 zařízení stravovacích služeb. Vedle sensorického 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 – 71x čerstvý olej, 101x vyhovující kvalita oleje, 21x doporučena výměna oleje, 8x nutná okamžitá výměna oleje a 1x olej nevhodný pro další přípravu smažených pokrmů. PPP v 93% používali jednodruhový olej (45% řepkový, 29% slunečnicový, 19% palmový, 7% jiný často sójový) pouze v 7% bylo zaznamenáno použití olejů vícedruhových. Ve 13% případech byla naměřena teplota smažicího média překračující +180 °C. Kontrola kvality oleje ze strany PPP je zpravidla prováděna vizuálním posouzením.

2) 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 311 kontrol v náhodně vybraných zařízeních stravovacích služeb. Při těchto cílených kontrolách byly nedostatky zjištěny cca v 49 % provedených kontrol. Četnost a druh závad ve většině odpovídá výsledkům běžných kontrol při SZD. Celkem bylo uloženo 36 peněžitých sankcí v celkové výši 98 500,-

Kč. Dále bylo uloženo 14 nápravných opatření.

3) Kontrola provozoven s večerním provozem

Celkem bylo provedeno 270 kontrol v náhodně vybraných zařízeních stravovacích služeb s odpolední a večerní provozní dobou, přičemž v 56% byly zjištěny různé závažné nedostatky. V důsledku toho bylo uloženo 31 peněžitých sankcí v celkové výši 63 500,-Kč a vydáno 10 nápravných opatření.

4) Kontrola obsahu vybraných syntetických barviv v ledových tříštích

Provedené kontroly (23) byly spojeny výhradně s odběrem vzorků. Bylo odebráno celkem 28 vzorků ledových tříští s různou příchutí. Laboratorní analýzou odebraných vzorků byla ve třech případech zjištěna přítomnost syntetických barviv v množství, které není v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách, v platném znění. Vzhledem k tomu, že nebylo zřejmé, zda originálně balené směsi, použité k přípravě ledových tříští, byly v souladu s ustanoveními Nařízení Komise (EU) č. 232/2012, kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, pokud jde o podmínky použití a úroveň použití u chinolinové žluti (E 104), žluti SY (Sunset Yellow FCF, Gelborange S) (E 110) a Ponceau 4R, košenilové červeně A (E 124) uvedeny na trh před 1. červnem 2013, byla věc předána SZPI k dalšímu šetření. Dále ve dvou případech byl kvantifikován obsah syntetického barviva E133 – brilantní modř, které však nebylo uvedeno na obalu použité sypké směsi – rovněž postoupeno SZPI.

e) Analýza stížností

Bylo přijato 310 podnětů a oznámení k vykonání státního zdravotního dozoru, z toho 127 anonymních podání. Pro věcnou či místní nepříslušnost jiným kompetentním dozorovým orgánům státní správy (SZPI, KVSS, ČOI, SÚ, SVS, KHS jiného kraje, FÚ, městská či cizinecká policie, úřad práce) bylo postoupeno k dalšímu řízení 81 podání.

Bylo provedeno 229 šetření, v indikovaných případech bylo postupováno v součinnosti s jinými úřady státní správy (celní úřad, stavení úřad apod.). Z tohoto počtu bylo na základě šetření podnětů vyhodnoceno 62 v kategorii jako oprávněné, 36 jako částečně oprávněné, 122 jako neoprávněné. Podněty, jejichž oprávněnost nebylo možno vyhodnotit, byly zaznamenány v počtu 7. Šetření dvou podnětů nebylo ke konci roku 2014 uzavřeno.

5) Dozorová činnost PBU (podrobná analýza)

a) Analýza dozoru (počty evidovaných provozoven, jejich členění, počet kontrol – plánované, neplánované, odběr vzorků – vyhovující, nevyhovující, hlavní nevyhovující agens, internetový prodej, nejčastěji zjišťované nedostatky, důvody zjišťovaných problémů)

K 31.12.2014 evidováno celkem 375 subjektů - 202 provozoven výrobců předmětů běžného užívání (116 VPSP/cca 45 keramiků/, 58 KP, 2 HR, 26 VPD); 49 provozoven dovozců PBU (27 VPSP, 11 KP, 6 HR, 26 VPD) a 124 provozoven velkoobchodů PBU (49 VPSP, 46 KP, 9 HR, 5 VPD).

Kontrolní plán na rok 2014 stanovil pro oddělení hygieny PBU 161 kontrol u podnikatelských subjektů - výrobců, dovozců a distributorů předmětů běžného užívání. Celkem bylo provedeno 214 kontrol u výrobců, dovozců a v tržní síti, zkontrolováno 327 výrobků/materiálů (13 HR, 203 KP, 23 VPD, 88 VPSP) z toho bylo 49 výrobků odebráno pro laboratorní vyšetření. Kontrolní plán byl splněn na 133%.

Z celkového počtu provedených kontrol bylo 168 plánovaných a 46 neplánovaných.

Odběr vzorků

V roce 2014 bylo laboratorně vyšetřeno celkem 49 vzorků odebraných v tržní síti, z toho v rámci regionálních akcí: 10 vzorků hraček z měkčeného plastu na ověření přítomnosti zakázaných esterů kyseliny ftalové, 5 vzorků kosmetických přípravků se zaměřením na dodržení mikrobiologických požadavků, 11 vzorků dětských botiček ověření obsahu šestimocného chromu, dimethyl-fumarátu, 9 předmětů určených pro styk s potravinami z plastů stanovení pro ověření migrací v rozsahu platné legislativy, čistoty pigmentů a sensorických zkoušek, 6 vzorků při šetření podnětů (1x VPD, 5x VPSP), 8 vzorků v rámci cíleného celostátního úkolu HH ČR (5x VPSP, 3x HR).

Celkem nevyhovělo 6 vzorků – 4x prokázán obsah zakázaných esterů kyseliny ftalové u měkčených plastových hraček. 1 kosmetický přípravek nevyhověl požadavkům na mikrobiologickou čistotu a 1 VPSP neměl vlastnosti pro předpokládané použití (olupování povrchu).

Internetový prodej

Provedeno 21 kontrol internetových obchodů z toho 17 kontrol se týkalo e-shopů s nabídkou kosmetických přípravků. Jednalo o kontroly převážně provedené na základě podnětů právnických osob i spotřebitelské veřejnosti na podezření prodeje padělků. Za nesoučinnost byla udělena sankce subjektu, na který bylo opakovaně spotřebitelskou veřejností podáno několik podání.

b) Analýza RASFF a RAPEX, nebezpečné výrobky

Řešena 2 oznámení ze systému RASFF č. 2014.1406 a 2014.1187 týkající se: pečící formy – ověřeno stažení z prodeje v tržní síti a čajového sítka – dovozce nebyl od výrobce informován, na základě upozornění o nutnosti stažení informoval své odběratele a výrobek vrátil výrobci.

V rámci 146 hlášení v systému včasného varování RAPEX bylo provedeno celkem 36 šetření při vyhledávání nebezpečných kosmetických přípravků, 36 kontrol pro hračky a 12 kontrol pro výrobky pro děti do 3 let. V letošním roce nebyl nalezen na území Středočeského kraje žádný z notifikovaných výrobků.

Dále bylo provedeno 25 šetření v rámci vyhledávání vyhlášených nebezpečných výrobků, a to kontrol: 4 pro kosmetické přípravky, 6 pro předměty určené pro styk s potravinami, 3 pro výrobky pro děti ve věku do tří let a 12 pro hračky. Při 1 kontrole bylo nalezeno 6 ks panenek, které byly na provozovně provozovatelem znehodnoceny a následně zlikvidovány.

Na základě výsledků odběrů vzorků bylo na MZ ČR v roce 2014 zasláno 6 oznámení o výskytu výrobků nesplňujících požadavky na bezpečnost. Tyto výrobky po došetření distribučního řetězce byly následně oznámeny MZ ČR do systémů rychlého varování (RASFF, RAPEX).

c) Analýza opatření a finančních sankcí

V roce 2014 bylo uloženo 12 sankcí v celkové hodnotě 58 000,- Kč. 1x sankce uložena dovozci VPSP za uvedení na trh výrobku bez dokumentace, 2x za uvedení kosmetických přípravků na trh bez vyhovujícího označení, 7x v oblasti hraček za uvedení na trh nebezpečných hraček a bez nabývacích dokladů a 2x u výrobků pro děti do 3 let za absenci prohlášení a nabývacích dokladů.

V rámci součinnosti provedly kontrolované osoby 21 dobrovolných opatření, která spočívala převážně v likvidaci výrobků z důvodu nevyhovujícího značení, absence

doprovodné dokumentace či prokázání nebezpečnosti výrobku (3x VPSP, 15x KP, 3x VPD).

d) Vyhodnocení regionálních a celostátních cílených úkolů

Regionální kontrolní akce

Regionální priority

V oblasti kosmetických prostředků byly provedeny kontroly (23) ve velkoskladech se zaměřením na kontrolu značení funkce v českém jazyce; uvedení osoby odpovědné za kosmetický přípravek; šarže; plnění oznamovací povinnosti distributora a tvrzení uvedená na obale (cca 70 KP). 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 byla zkontrolována cca 4 prohlášení pro plastové výrobky, 3 prohlášení pro keramiku a 5 pro ostatní druhy předmětů.

Kontroly v tržní síti s odběrem

V oblasti hraček probíhal cílený odběr v tržní síti hraček z měkčených plastů (10 vzorků) zaměřený na zvířátka (2 vzorky), pletací gumičky (5 vzorků) a jejich přívěsky (2 vzorky) a pistolku s přísavkami (1 vzorek) pro ověření přítomnosti zakázaných esterů kyseliny ftalové. Nevyhověly 3 hračky – 2x přívěsky a přísavky u pistolky. Zdravotná rizika spojená s používáním pletacích gumiček nebyla prokázána. U všech gumiček byl identifikován materiál - SB – kopolymer styren butadien, syntetický elastomer a v materiálech vzorků nebyla prokázána přítomnost N-nitrosaminů a N-nitrosovatelných látek. Bylo uděleno 7 sankcí za uvedení nebezpečného výrobku na trh a bez nabývacích dokladů.

Regionální cílené úkoly

V oblasti kosmetických prostředků proveden odběr 5 vzorků kosmetických přípravků s označením na obale „přírodní“ nebo „bio“ kosmetika se zaměřením na mikrobiologickou čistotu. 1 kosmetický přípravek nevyhověl.

V oblasti předmětů určených pro styk s potravinami provedeno 9 odběrů předmětů běžného užívání vyrobených z plastů (typu jednorázový talíř, jídlonosič, dózy, výrobky k podávání nápojů) se zaměřením stanovení migrací v rozsahu platné legislativy, čistoty pigmentů a senzorických zkoušek. Všechny odebrané předměty z plastu vyhověly.

V oblasti výrobků pro děti ve věku do 3 let bylo v tržní síti a u jednoho výrobce odebráno 11 vzorů dětské obuvi (typu bačkorky, plátěnky, capačky, cvičky a kožená obuv) pro ověření obsahu zakázané látky dimethyl-fumarátu v podšívkách a stélkách obuvi případně přítomnost šestimocného chrómu u kožené obuvi. Všechny odebrané vzorky dětské obuvi vyhověly.

Celostátní prioritní oblasti výkonu SZD:

Ověření výrobní metody vyhovující správné výrobní praxi při výrobě kosmetických přípravků. Bylo provedeno 10 kontrol u výrobců. Nejčastějšími nedostatky v roce 2014 bylo předložení zprávy o hodnocení bezpečnosti kosmetického přípravku, které nesplňovaly nové požadavky platné od července 2013 – zprávy byly hodnotitelům vráceny k přepracování. Kontrola v oblasti předmětů určených pro styk s potravinami se týkala ověření zavedení zásad správné výrobní praxe (nařízení (EU) č. 2023/2006). Bylo provedeno 11 kontrol u výrobců předmětů určených pro styk s potravinami. Nejčastějšími nedostatky bylo nevedení záznamů např. o provedení školení zaměstnanců, údržbě, úklidu apod.

Celostátní cílené kontrolní akce

Cílený státní zdravotní dozor 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. Odebráno 5 vzorků s vyhovujícími výsledky laboratorních analýz.

Cílený státní zdravotní dozor v oblasti kosmetických přípravků byl zaměřen na:

- kontrolu označování kosmetických přípravků se zaměřením na zdravotní tvrzení – odebráno v tržní síti 5 KP, pouze jeden KP vyhověl legislativním požadavkům, 1x udělena pokuta výrobcí, 3x postoupeno k došetření.

- žádost o provedení státního zdravotního dozoru u 2 vybraných výrobců konopných kosmetických přípravků - ověřeno, že jsou použity v KP obsahující suroviny neobsahující THC nebo neobsahují žádnou část rostliny rodu Cannabis

Cílený státní zdravotní dozor v oblasti hraček byl zaměřen na:

- zdravotní rizika hraček obsahující měkčené části zejména ve tvaru zvířátek nebo plastových pistolek odebrány 3 vzorky – 2x v přísavce šípů stanoven vyšší obsah sledovaných esterů kyseliny ftalové – vyhlášeny jako nebezpečné výrobky

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

- 1. etapa - zasláno 8 výměnných formulářů, v rámci 4 sdělení odebráno 6 vzorků panenek s měkčenými hlavičkami, 2 vzorky nevyhověly pro nadlimitní obsah zakázaných esterů kyseliny ftalové

- 2. etapa - doručeno 33 výměnných formulářů, na základě 12 sdělení bylo analyzováno 16 vzorků hraček – 14 druhů panenek s měkčenými hlavičkami panenek, 2 druhy zvířátek a 2 druhy pletacích gumiček, nebyla prokázána přítomnost zakázaných esterů kyseliny ftalové.

e) Analýza stížností

Bylo přijato 37 podnětů od spotřebitelské veřejnosti a právnických osob (28 KP / z toho 19 na e-shopy/, 6 VPSP, 3 VPD), z toho 4 anonymní, 9 podnětů bylo postoupeno (2 VPSP, 7 KP), 4 podněty šetřeny v roce 2015.

Celkem bylo v roce 2014 šetřeno 24 podnětů, z toho 7 podnětů bylo oprávněných (7 KP), 8 neoprávněných (4 VPSP, 2 KP, 2 VPD), 9 podnětů nebylo možné vyhodnotit (např. pro nesoučinnost kontrolované osoby, výrobky nebylo možné odebrat).

6) Spolupráce s ostatními dozorovými orgány, dalšími institucemi státní správy

Spolupráce probíhala bez větších problémů a na profesionální úrovni. Jednalo se například o ostatní orgány v oblasti dozoru nad bezpečností potravin – Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci a Krajskou veterinární správu Státní veterinární správy, kde se intenzita komunikace koncem roku ještě zvýšila v souvislosti s kompetenčními změnami v oblasti dozoru nad stravovacími službami od 1. 1. 2015. Dalšími spolupracujícími institucemi byly i jednotlivé orgány místní samosprávy, zejména stavební odbory. Dále v jednotlivých případech a kauzách bylo spolupracováno i s Celní správou, Policií ČR případně ČOI. V rámci konkrétní společné akce v oblasti PBU s orgány celní správy bylo odebráno před propuštěním do volného oběhu 21 vzorků hraček z měkčených plastů (panenky, zvířátka, pletací gumičky) z toho 2 vzorky vyhověly – orgány celní správy nebyly propuštěny do volného oběhu.

7) Vzdělávání pracovníků

V období roku 2014 byly průběžně prováděny kontrolně metodické návštěvy pracovišť. Podle potřeby se uskutečnilo celkem 7 pracovních schůzek za účasti vedoucích oddělení jednotlivých územních pracovišť, zaměřené na aktuální problematiku odboru, řešené kauzy apod. Na konkrétních případech byly diskutovány a vysvětlovány vhodné postupy řešení, což velmi významně přispívá ke sjednocení výkonu SZD v regionu.

Dále se uskutečnily schůzky pracovních skupin dle řešené problematiky – HACCP, audity, apod., směřující k dohodě postupu.

Pro pracovníky odboru jsou průběžně přepravovávány různé metodické pomůcky a pomocné materiály.

Uskutečnila se řada interních vzdělávacích akcí, jako jsou jednodenní (Seminář HV a PBU I. a II. část, Efektivní komunikace a hodnocení spolupracovníků) i vícedenní semináře (Společný seminář dozorových orgánů Stč. kraje pro oblast potravin – tradiční akce se zástupci SZPI a KVS, která měla za cíl výměnu zkušeností a další zlepšení a prohloubení spolupráce a dále i Středočeské dny hygieny výživy a PBU určené provšechny pracovníky odboru). Odborný program na těchto seminářích byl vždy zajištěn za účasti vysokoškolských pedagogů a dalších špičkových odborníků např. ze SZÚ, MZ či z praxe.

Vybraní zaměstnanci se zúčastnili i celé řady externích vzdělávacích seminářů:

- Koncepce hygienické služby a prevence nemocí (Poslanecká sněmovna)
- Závěrečný seminář registr HVY (projekt: Aplikace moderních ICT metod zvyšování výkonnosti, kvality a transparentnosti systémů Státního zdravotního dozoru, CZ, registrační číslo CZ.1.04/4.1.00/59.00003) – MZ ČR
- Význam jednotlivých druhů potravin v lidské výživě (Zemědělské poradensko-vzdělávací centrum)
- Sacharidy – Glykemický index (Zemědělské poradensko-vzdělávací centrum)
- Kvalita a autenticita potravin (Potravinařská komora ČR)
- Efektivní strategie podpory zdraví II.
- Aktuální změny potravinářské legislativy (Země živitelka)
- Aplikace požadavků vyplývajících z potravinového práva a zkušenosti dozorových orgánů (Potravinařská komora ČR)
- Implikace novely zák. č. 110/1997 Sb., z pohledu transpozice EU předpisů v kontextu budoucího PRV (Potravinařská komora ČR)
- Proškolení a zkouška ze sensorické analýzy (VŠCHT Praha)
- Podpora zdraví – dobrá volba pro všechny (4. odborné setkání iniciativy Vím, co jím a piju)
- Bezpečná výživa (VŠCHT Praha)

PBU:

- Seminář k registru PBU (MZ ČR)
- Konference – Obaly pro potraviny a kosmetiku (SYBA, Praha)
- Workshop – legislativa pro kosmetiku 2013 (Agentura Slavičková, Výstaviště Brno)
- Společný seminář dozorových orgánů (Tuchlovice)
- Odborný seminář sdružení PROKOS (SZÚ Praha)
- Seminář Konzervace a testování možné kontaminace kosmetických přípravků (Agentura Slavičková, ČZU Praha - Suchdol)
- IV. Mezinárodní konference – Materiály a předměty určené pro styk s potravinami (SZÚ Praha)
- Proškolení a zkouška ze sensorické analýzy (VŠCHT Praha)

8) Ostatní

a) Vzdělávací aktivity

Byly realizovány odborné přednášky pro různé skupiny posluchačů. Např. v případě přednášky pro provozovatele čajoven byla cílovou skupinou odborná veřejnost - pracovníci potravinářských provozoven. Výklad se soustředil na zásady správné praxe a problematiku související s postupy na principu HACCP a další požadavky vyplývající z právních předpisů pro provozování stravovacích služeb. Přednáška zabývající se problematikou výživy seniorů byla prezentována na konferenci s mezinárodní účastí „Budoucnost výživy člověka – Plnění úlohy hygienické služby, Teplice“.

Další přednášky se uskutečnily v rámci vzdělávání studentů např. pro SZŠ a VOŠ zdravotnické v Příbrami – prezentace činnosti OOVZ, výkon SZD a zkušenosti s kazuistikou řešení akce „metanol“. Pro veřejnost se uskutečnilo několik přednášek na témata z oblasti podpory zdraví. Pro odbornou i laickou veřejnost byly na vyžádání průběžně poskytovány informace a odpovědi na specifické dotazy. Nejčastěji šlo o telefonickou případně e-mailovou formu komunikace.

Na odděleních ÚP i v centru se uskutečnily stáže studentů a lékařů před atestací. Praktické poznatky z terénní praxe byly vždy doplněny výkladem se zaměřením na problematiku HV a PBU, související právní předpisy a hlášení alimentárních onemocnění. Studenti byli zapojeni do praktických šetření v terénu.

Zaměstnanci odboru se aktivně účastnili dnů zdraví – např. „Dny zdraví a záchranářů“ v Kolíně, „Dny města Kladna“, „Věda prochází žaludkem“ Přírodovědecké fakulty UK apod.

b) Publikace a komunikace

V čísle IV. 2014 časopisu Hygiena byl publikován článek s názvem Mise potravinového a veterinárního úřadu – Přípravenost na krizové situace v oblasti bezpečnosti potravin z pohledu Krajské hygienické stanice Středočeského kraje. Zástupci odboru byli 25. 6. pozváni do pořadu Host dopoledního regionu Českého rozhlasu Region – střední Čechy, kde prezentovali aktuální témata z oblasti hygieny výživy, o kterých zároveň i diskutovali s posluchači. V průběhu roku bylo dále na internetových stránkách KHS zveřejňováno mnoho článků o aktivitách odboru, dozorových akcích i spotřebitelsky zajímavých tématech.

c) Informační systémy

Ve druhém čtvrtletí roku 2014 svolána „Rada registrů“, kde KHS Stč. kraje má svého člena. Do konce roku proběhlo celkem pět schůzek v souvislosti s přípravou nových informačních systémů, jež se týkaly nejen školení k zahájení prvního a druhého kola testování, ale především podání a vypořádání připomínek z obou testovacích kol.

d) Ostatní

K dalším činnostem odboru patří i organizace zkoušek ze znalostí hub. V roce 2014 byly vypsaný 2 termíny, na které se celkem zaregistrovalo 9 žadatelů. 7 z přihlášených adeptů u zkoušky uspěli, 1 žadatel neuspěl pouze v ústní části a 1 žadatel neuspěl již v písemném testu.

Byla přijata jedna žádost o poskytnutí informace podle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím ve věci změny v užívání stavby přízemí domu č. p. 133 (hrad Křivoklát) v k. u. Křivoklát.