

## **Přehled vybraných výsledků kontrolní činnosti realizované v roce 2010 odborem hygieny výživy a předmětů běžného užívání**

### **Obsah:**

1. OBLAST HYGIENY VÝŽIVY .....	2
1.1 Činnost dotčeného orgánu státní správy.....	2
1.2 Státní zdravotní dozor .....	2
1.3 Šetření podnětů.....	6
1.4 Centrální a regionální cílené kontrolní akce .....	7
1.4.1 Centrální kontrolní akce - úkoly hlavního hygienika ČR .....	7
1.4.2 Regionální kontrolní akce .....	8
1.5 Mimořádné kontrolní akce Aktualizace .....	9
1.6 Odběr vzorků.....	9
2. OBLAST PŘEDMĚTŮ BĚŽNÉHO UŽÍVÁNÍ .....	10
2.1 Státní zdravotní dozor .....	10
2.2 Šetření podnětů.....	11
2.3 Centrální a regionální cílené kontrolní akce .....	11
2.3.1 Centrální kontrolní akce - úkoly hlavního hygienika ČR .....	11
2.3.2 Regionální kontrolní akce .....	12
2.4 Mimořádné kontrolní akce .....	13
2.5 Odběr vzorků.....	13
3. Použité zkratky.....	14

## 1. OBLAST HYGIENY VÝŽIVY

Předmětem činnosti Krajské hygienické stanice Středočeského kraje se sídlem v Praze, oboru Hygieny výživy (dále také pouze KHS Stč. kraje, obor HV), je mimo jiné zajišťování státního zdravotního dozoru v oblasti poskytování stravovacích služeb a v oblasti bezpečnosti potravin v regionu Středočeského kraje (podrobněji viz. „Předmět činnosti HV / PBU“). Kontrolní a dozorovou činnost prováděnou v rámci zajišťování státního zdravotního dozoru lze rozdělit na následující oblasti:

### 1.1 Činnost dotčeného orgánu státní správy

V rámci působnosti stavebního zákona jsou vydávána závazná stanoviska dotčeného správního orgánu ve smyslu § 77 zákona č.258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů k dokumentacím staveb pro územní řízení, stavební řízení a k užívání staveb jako podklad pro stavební úřad. Jedná se např. o prodejny, výroby a sklady potravin, restaurace, hotely, stabilní stánky apod.

Negativní stanoviska jsou vydávána v případech, kdy nejsou respektovány požadavky vyplývající pro příslušnou činnost z právních předpisů.

Přehled vydaných stanovisek za rok 2010:

Druh výkonu	Vydáno (počet)		
	celkem	z toho	
	771	kladné	negativní
Stanoviska k projektové dokumentaci ve smyslu § 77 zák.č.258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů	483	468	15
Stanoviska ke kolaudaci ve smyslu §77 zák.č.258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů	288	268	20

### 1.2 Státní zdravotní dozor

K 31.12.2010 bylo v regionu Středočeského kraje evidováno 6304 zařízení poskytujících stravovací služby (restaurace, pohostinství, závodní a nemocniční kuchyně apod.). Z nich bylo v roce 2010 zkontrolováno 54 %.

Při kontrolní činnosti je pozornost zaměřena zejména na dodržování takových opatření, která mají přímý vliv na bezpečnost pokrmů a potravin.

Kontroly jsou prováděny bez předchozího ohlášení. Jejich četnost vychází z kontrolních plánů, které zohledňují míru rizika provozované činnosti. Dalším kritériem jsou upozornění ostatních dozorových orgánů, spotřebitelské veřejnosti, médií i hlášení v rámci systému RASFF a RAPEX.

**KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE**  
STŘEDOČESKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V PRAZE

Součástí inspekce je v indikovaných případech odběr vzorků. Převážně je prováděn odběr vzorků pro mikrobiologické vyšetření. Vzorkování pokrmů a potravin se provádí při běžném dozoru náhodným výběrem. V případech s epidemiologickou souvislostí, stížnostech a při haváriích jde o výběr záměrný. Výsledky odběru vzorků jsou uvedeny v dalším textu (viz. bod 1.6).

*Pozn.* Některé následující údaje, pokud byly dostupné, jsou uváděny a hodnoceny za poslední tři roky.

**Přehled případů nedodržení požadavků právních předpisů v průběhu let 2008- 2010**

Ukazatel	Porušené ustanovení právních předpisů	Počet kontrol, u kterých bylo zjištěno nedodržení právních požadavků		
		2008	2009	2010
Postupy na zásadách HACCP	čl. 5 nařízení (ES) č. 852/2004	971	746	648
Stavebně-technický stav provozovny	příloha II, kap. I nařízení (ES) č. 852/2004	555	643	623
Provozní hygiena	příloha II, kap. I nařízení (ES) č. 852/2004 § 49 vyhlášky č. 137/2004 Sb.	882	809	787
Podmínky skladování potravin	příloha II, kap. IX, nařízení (ES) č. 852/2004	483	382	307
Manipulace s potravinami	příloha II, kap. IX nařízení (ES) č. 852/2004	271	227	144
Osobní hygiena personálu	příloha II, kap. VIII nařízení (ES) č. 852/2004 § 50 vyhlášky č. 137/2004 Sb.	82	73	68

Nedostatky v souvislosti s postupy na principu HACCP jsou zjišťovány ve větší míře v malých a středně velkých provozovnách. V řadě případů jsou dokumenty zbytečně složité a administrativně náročné. Je nutné zdůraznit, že většině provozoven v dozorové kompetenci orgánů ochrany veřejného zdraví stačí ke splnění článku 5 nařízení (ES) č. 852/2004 zavedení

## **KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE** STŘEDOČESKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V PRAZE

nezbytných požadavků, nebo uplatnění příručky správné praxe, která je volně k dispozici na internetu i je šířena profesními svazy s tím, že musí být vždy upravena na konkrétní podmínky v provozovně.

Přestože závady v provozní hygieně vykazují proti minulým rokům pokles, stále jsou zjišťovány s největší četností. Jedná se nedostatečnou úroveň čistoty prostředí (podlahy, povrchy zařízení, pracovní plochy apod.)

Pozitivní je postupný pokles počtu závad zjišťovaných při skladování a manipulaci s potravinami, dochází i ke zlepšení ukazatele osobní hygiena personálu.

Závady prokázané v roce 2010 většinou v praxi zpravidla nepředstavují bezprostřední ohrožení bezpečnosti potravin a lze je mnohdy odstranit na místě. Podle posouzení rizika vyplývajícího z konkrétních podmínek v provozovně (velikost a typu provozovny, druhu pokrmů a cílové skupiny spotřebitelů apod.) jsou ukládána potřebná opatření, jejichž realizace je prověřena následnou kontrolou.

### ***Rozložení četnosti výskytu závad podle typu provozovny v průběhu let 2008- 2010***

<b>Typ provozovny</b>	<b>2008 (%)</b>	<b>2009 (%)</b>	<b>2010 (%)</b>
<b>Zařízení s výrobou pokrmů</b>			
Stravování veřejné (otevřené)	57	59,0	56,0
Stravování závodní (uzavřené)	4,7	5,4	5,2
Bez konzumace (rozvoz apod.)	3,9	0,5	0,4
Stánky pevné	6,0	3,8	5,5
<b>Zařízení bez výroby pokrmů</b>			
Otevřeného typu	18,5	15,8	17,4
Uzavřeného typu	4,0	3,8	3,6
<b>Stravování pro zdravotnická zařízení a sociální služby</b>			
Nemocnice, zdravotnická zařízení, lázně	0,4	1,2	1,0
Ústavy sociální péče	0,2	0,2	0,3

Jak již bylo zmíněno, odstranění zjištěných nedostatků je předmětem jednání s provozovateli. Následně jsou v případě potřeby ukládána nápravná opatření, jejichž frekvenci uvádí následující tabulka.

Je potřebné zdůraznit, že v řadě případů kontrolované osoby jsou ochotny s orgány ochrany veřejného zdraví spolupracovat a k přijímání opatření přistupují i na základě dobrovolnosti.

**Druhy uložených opatření**

Typ opatření	2008	2009	2010
nařízení provedení sanitace	-	72	88
nařízení likvidace pokrmů	14	46	39
nařízení uzavření provozovny, pozastavení činnosti	29	32	33
pozastavení používání látek, surovin a polotovaru nebo potravin	3	2	-
zákaz používání surovin, polotovarů a potravin k výrobě pokrmů	12	11	2
nařízení vyřazení potravin z použití ve stravovací službě	-	25	61

Nedostatky často souvisí i s nízkou úrovní znalostí personálu, který se ve stravovacích službách vyznačuje častou fluktuací. Tato situace se týká opět zejména menších provozoven, které mívají větší problémy s orientací v právních předpisech týkajících se bezpečnosti potravin než velké provozovny typu nemocnic nebo stravování zaměstnanců..

Za nesplnění povinností vyplývajících zejména ze zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů byly provozovatelům a fyzickým osobám podnikajícím uloženy pokuty v celkové výši 2 041 000,- Kč.

**Přehled uložených sankcí při porušení právních předpisů**

Druh sankce	2008		2009		2010	
	počet	suma (Kč)	Počet	suma (Kč)	Počet	suma (Kč)
bloková pokuta	2	2500	176	250800	212	284000
správní řízení	488	2373500	526	2426000	444	1757000
celkem	*)496	2395000	702	2676800	656	2041000

\*) zbytek byl uložen na jiném legislativním základě, např. zákon o ochraně spotřebitele

Z uvedeného přehledu vyplývá, že celková částka ukládaných sankcí klesá. Ve srovnání s rokem 2009 byla uložena nižší pokuta i v přepočtu na jednu sankci. Došlo také ke snížení počtu správních řízení a naopak se zvýšil počet blokových pokut ukládaných fyzickým osobám.

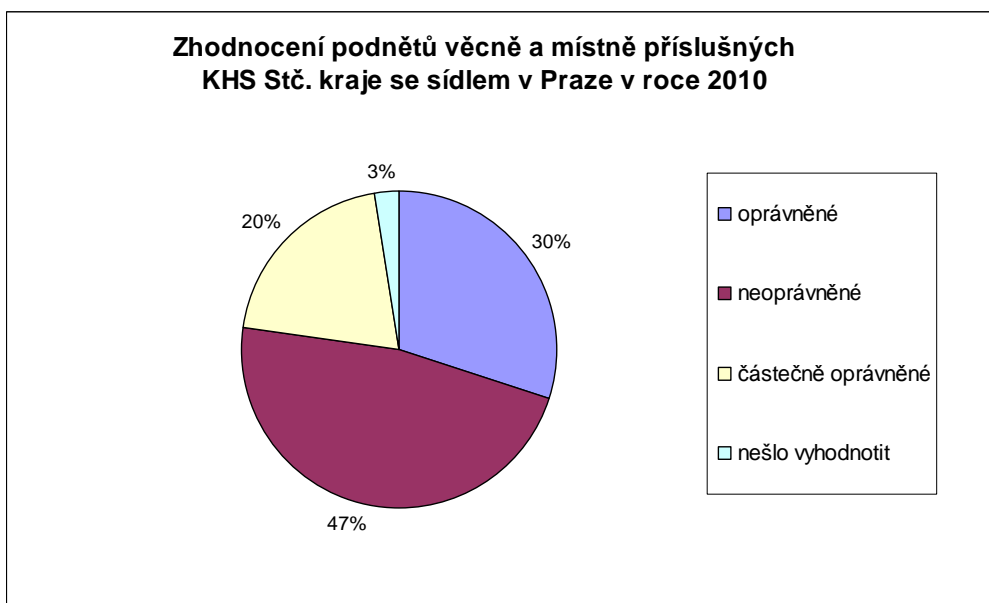
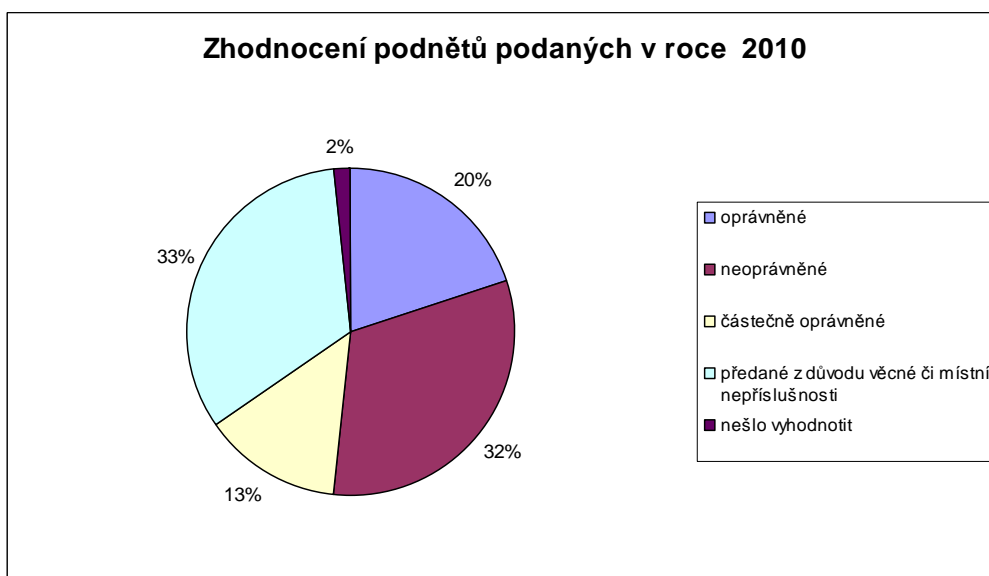
Nejčastěji byly sankce ukládány v souvislosti s nedodržováním provozní hygieny, nedodržováním skladovacích podmínek potravin, nezajištěním prostředků pro mytí a hygienické osušení rukou, křížením činností, nedodržováním doby spotřeby a teplot při uchovávání a uvádění pokrmů do oběhu, nedostatky v označování, nedostatečným doložením původu potravin, nedostatky v zavedení a dodržování postupů založených na zásadách HACCP apod.

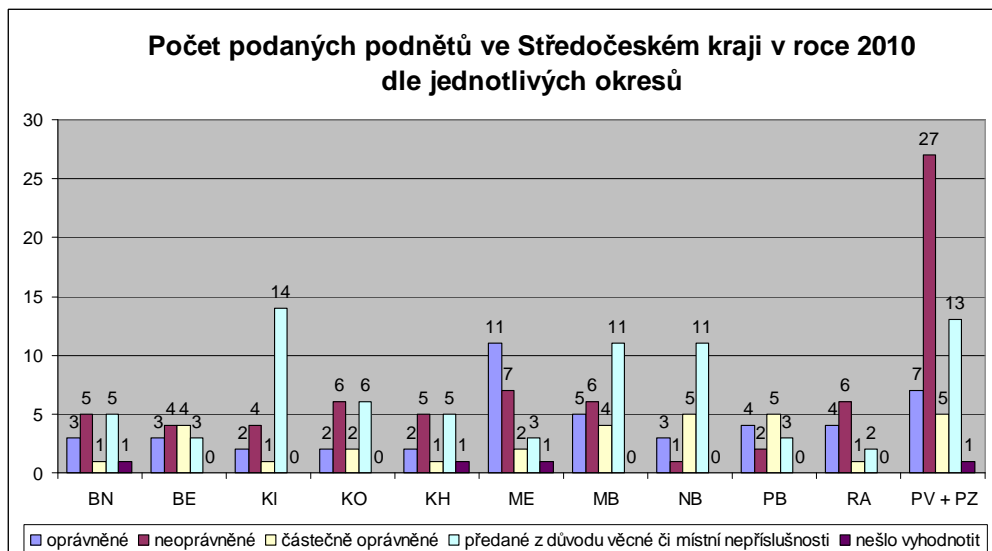
### 1.3 Šetření podnětů

KHS Stč. kraje, obor hygieny výživy řeší podněty spotřebitelů, orgánů státní správy a samosprávy v oblasti stravovacích služeb a bezpečnosti potravin.

V oblasti hygieny výživy bylo v roce 2010 v rámci Středočeského kraje šetřeno celkem 241 podání označených jako podnět k provedení státního zdravotního dozoru.

Jako oprávněných bylo vyhodnoceno 48 podnětů, 63 podnětů označeno jako nedůvodné či neoprávněné, 36 podnětů označeno jako částečně oprávněné. 85 podnětů bylo předáno z důvodů nepřislušnosti věcné či místní. 9 podnětů nebylo možné např. z důvodů časové prodlevy vyhodnotit. Předmětem stížnosti byla nejčastěji neuspokojivá provozní hygiena a zažívací obtíže po požití pokrmu.





## 1.4 Centrální a regionální cílené kontrolní akce

Součástí ověřování hygienického standardu provozoven jsou také centrální (celorepublikové) a regionální cílené kontrolní akce zaměřené na rizikové činnosti, výroby i provozovny.

### 1.4.1 Centrální kontrolní akce - úkoly hlavního hygienika ČR

Předmětem těchto úkolů je státní zdravotní dozor cílený na určitou problematiku bezpečnosti potravin. Úkoly hlavního hygienika ČR (vyhlášené Ministerstvem zdravotnictví ČR) jsou ukládány a následně prováděny s celostátní působností. V průběhu roku 2010 plnili pracovníci v oblasti hygieny výživy 4 úkoly hlavního hygienika ČR:

1) Pokyn k provedení cíleného SZD zaměřeného na dodržování požadavků platné legislativy včetně zavedení postupů založených na principu HACCP v zařízeních poskytující stravovací služby typu rychlého občerstvení. Šetření bylo zaměřeno na dodržování teplotních řetězců, podmínek manipulace s potravinami, nabývací doklady, dodržování osobní a provozní hygieny apod. Součástí úkolu bylo rovněž hodnocení postupů založených na principu HACCP.

Celkem bylo provedeno celkem 60 kontrol, nejčastěji byly konstatovány nedostatky v provozní hygieně, při manipulaci s potravinami včetně nepřipustného křížení činností apod. Za tyto a další nedostatky byly provozovatelům uloženy sankce v úhrnné výši 28 500,- Kč. V odebraném vzorku přítomnost sledovaných bakteriálních původců onemocnění prokázána nebyla.

2) Pokyn ke sledování zdravotní nezávadnosti pokrmů a výrobků z drůbežího masa v zařízeních poskytujících stravovací služby, s cílem posoudit účinnost postupů založených na zásadách HACCP. Celkem bylo provedeno 36 kontrol a bylo odebráno 12 vzorků pokrmů (např. grilované kuře, kuřecí závitek Gordon bleu, pečené kuřecí špalíčky). Mikrobiologickými rozbory odebraných vzorků přítomnost *Campylobacter* spp., *Salmonella* nebyla prokázána. Pouze v jednom případě byla zjištěna přítomnost *Listerie monocytogenes* v 25 g ve vzorku grilovaného kuřete. Na základě tohoto výsledku bylo uloženo provedení



sanitace včetně dezinfekce. Při opakovaném odběru vzorků tohoto výrobku laboratorní rozbor přítomnost *Listerie monocytogenes* neprokázal.

Za zjištěné nedostatky (např. nedodržování teplotních řetězců, nevhodné skladování, nedostatečnou úroveň provozní hygieny) byly uloženy sankce v celkové výši 15 000 Kč.

3) Pokyn k provedení cíleného SZD zaměřeného na sledování zdravotní nezávadnosti pokrmů a výrobků z rybího masa a mořských plodů v zařízeních poskytujících stravovací služby s cílem posoudit účinnost postupů založených na zásadách HACCP. Bylo provedeno 36 kontrol a bylo odebráno 12 vzorků na mikrobiologické a chemické vyšetření. Rozsah mikrobiologických vyšetření byl zaměřen na přítomnost mikroorganismů *Vibrio parahaemolyticus*, *Listeria monocytogenes* a dále bylo provedeno stanovení obsahu histaminu. Ze všech vyšetřených vzorků pouze jeden vzorek byl hodnocen jako nevyhovující z důvodu nepřijatelného množství histaminu. Záležitost byla dořešena v součinnosti s orgány SVS u dodavatele této suroviny.

4) Pokyn HH ČR k provedení cíleného SZD zaměřeného na dodržování stanovených povinností v souvislosti se zákazem kouření. Bylo provedeno 258 kontrol. V 86 případech byly zjištěny závady spočívající zejména v chybějícím či špatném značení prostor. V pěti provozovnách byla uložena sankce s tím, že ve všech těchto případech šlo o kombinaci dalších zjištěných závad.

## 1.4.2 Regionální kontrolní akce

Jedná se o státní zdravotní dozor tématicky zaměřený na určité oblasti bezpečnosti potravin, jejich výběr vychází z konkrétních podmínek a situace v daném regionu.

V roce 2010 byly v oblasti hygieny výživy prováděny regionální kontrolní akce zaměřené na následující problematiku:

- **Sledování kvality oleje při fritování**

Pro zjištění kvality olejů používaných v provozovnách stravovacích služeb k fritování potravin byl použit chemický rychlotest, který jako ukazatel snižování kvality oleje využívá koncentrace volných mastných kyselin. Kvalita používaných olejů byla měřena přímo ve smažicích lázních.

Stav každého oleje byl vždy nejprve zhodnocen smyslově (posuzovala se např. barva, vůně, pění, viskozita, kontaminace oleje spálenými částicemi potravin, kontaminace oleje ze smažené potraviny apod.) V případě jakéhokoli podezření, že kvalita oleje je zhoršena, se přistoupilo k provedení chemického testu.

Celkem bylo provedeno 255 měření. Výsledky prokázaly v 35 případech olej jako čerstvý, vyhovující kvalita byla posouzena u 165 případů. Doporučená výměna oleje byla kvalifikována u 35 případů, pro okamžitou výměnu byl určen olej v 15 případech, jako nevhodný pro další úpravu byl označen olej v 5 případech.

- **Kontrola provozoven v rekreačních oblastech**

Bylo provedeno 403 kontrol v zařízeních stravovacích služeb umístěných v oblastech se zvýšeným turistickým ruchem (např. koupaliště, kempy, významné turistické oblasti apod.). V případě zjištění hygienických nedostatků byla v indikovaných případech podle závažnosti zjištěného skutkového stavu ukládána potřebná nápravná opatření či sankce.



Nejčastější nedostatky se vyskytovaly v provozní hygieně, ve skladování potravin a pokrmů, v manipulaci s odpady, v souvislosti se zavedením a dodržováním postupů založených na zásadách HACCP, v dodržování doby spotřeby používaných potravin. Suma uložených pokut dosáhla 231 500,- Kč.

- **Kontrola provozoven s večerním provozem**

V rámci tohoto úkolu proběhly kontroly v zařízeních, které mají otevírací dobu pouze ve večerních hodinách či o víkendech, jako jsou například některé bary, hospody, herny apod. V rámci tohoto úkolu bylo celkem provedeno 302 kontrol. Nejčastější nedostatky zjištěny v úrovni provozní hygieny, v souvislosti s postupy založenými na zásadách HACCP, v dodržování doby použitelnosti potravin. V indikovaných případech byla ukládána nápravná opatření či finanční sankce (v celkové výši 120 000,- Kč).

- **Kontrola provozoven nabízejících zvěřinu**

Bylo zkontrolováno 180 zařízení, z toho 20 nabízelo pokrmy jejichž součástí byla zvěřina. Byla zjištěna jedna závada – kančí maso od dodavatele, který nebyl na seznamu schválených subjektů SVS. Celý případ byl dořešen v součinnosti s orgány SVS. Kromě jednoho zmíněného případu lze konstatovat: V provozovnách nabízejících zvěřinu byly pokrmy připravovány pouze z masa originálně baleného, značeného, hlubokozmraženého. Žádné nedostatky se nevyskytovaly ve způsobu značení masa, ani ve způsobu jeho skladování. Všechno maso bylo dodáno ze schválených závodů.

- **Kontrola cukráren s konzumací na místě**

Bylo provedeno 27 kontrol, zjištěny byly pouze méně závažné nedostatky týkající se provozní hygieny, za což byla v jedné provozovně udělena sankce ve výši 1 000,- Kč. Byly odebrány vzorky cukrářských výrobků (zákusek ovocný mix, zákusek malinový ve tvarohu, puding čokoládový s banánem s pařížskou šlehačkou, puding malinový s kiwi) a točené zmrzliny. Všech 9 vzorků ve sledovaných ukazatelích vyhovělo požadavkům platné legislativy.

- **Mikrobiologická nezávadnost nápojů z čerstvých ovocných šťáv**

Byly odebrány tři vzorky nápojů (pomerančová šťáva, jablečná šťáva, jahodovo-banánová šťáva). Z mikrobiologického rozboru vyplynulo, že v rozsahu provedených stanovení vyhověly odebrané vzorky platné legislativě. Při přípravě těchto ovocných šťáv nebyly zjištěny žádné hygienické nedostatky.

## **1.5 Mimořádné kontrolní akce**

V oblasti hygieny výživy byla řešena hlášení ze systému rychlého varování pro potraviny a krmiva RASFF. Šetřené kauzy v roce 2010 představují celkem 45 kontrol zaměřených např. na broskve v mírně sladkém nálevu – výskyt cínu; čokoládové výrobky – výskyt Salmonelly; jemné tvarůžky značky – zvýšené hodnoty Listerie monocytogenes; sušené rozinky – přítomnost methyl a ethyl esterů mastných kyselin, nevyhovující senzorické vlastnosti.

## **1.6 Odběr vzorků**

U vzorků pokrmů a potravin určených k přímé spotřebě a stěrů z povrchů je odběr vzorků zaměřený na kontrolu mikrobiologických požadavků a látky vznikající v průběhu výroby a

## **KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE** STŘEDOČESKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V PRAZE

uvádění pokrmů do oběhu. Vlastní sledování dalších potravin a potravinových surovin je prováděno pouze cíleně, protože duplicitní vyšetřování vzorků pokud jsou předmětem dozoru jiných orgánů, je neefektivní.

Odběr vzorků a jejich analýza byly v roce 2010 prováděny, podobně jako v letech předchozích, v rámci státního zdravotního dozoru, při došetřování a při epidemiích alimentárních onemocnění.

### **Odběr vzorků**

		Oblast hygieny výživy
Celkový počet odebraných vzorků		412
Počet nevyhovujících vzorků		7 *)
Zastoupení nevyhovujících vzorků	mikrobiologicky	2
	Chemicky	2
	Senzoricky	4

\*) jeden vzorek nevyhovoval současně chemicky i mikrobiologicky

V posledním období lze konstatovat srovnatelné zastoupení nevyhovujících vzorků - 1,77 % v roce 2009, 1,69 % v roce 2010.

Mezi nejčastěji odebírané komodity patřily:

studené pokrmy – 83 vzorků (1,2 % nevyhovělo)

teplé pokrmy – 91 vzorků (2,2 % nevyhovělo)

zmrzliny – 55 vzorků (0 % nevyhovělo)

cukrářské výrobky – 78 vzorků (0 % nevyhovělo)

Procento pozitivních vzorků byl u bakterie *Listeria monocytogenes* 0,3 % v roce 2010 (0 % v roce 2009).

## **2. OBLAST PŘEDMĚTŮ BĚŽNÉHO UŽÍVÁNÍ**

### **2.1 Státní zdravotní dozor**

K 31.12.2009 bylo v regionu Středočeského kraje evidováno 186 provozoven zabývajících se výrobou nebo dovozem předmětů běžného užívání. Celkem bylo v roce 2010 na území Středočeského kraje v rámci státního zdravotního dozoru provedeno 117 kontrol u výrobců a dovozců předmětů běžného užívání a 222 kontrol v tržní síti.

V roce 2010 bylo v rámci 82 hlášení v systému včasného varování RAPEX ( 61 hlášení pro kosmetické prostředky, 17 hlášení pro hračky, 4 hlášení pro výrobky pro děti do 3 let) provedeno celkem cca 453 vyhledávání notifikovaných výrobků. Výrobky nebyly nalezeny.

U výrobců a dovozců předmětů běžného užívání bylo zkontrolováno značení a dokumentace u cca 238 druhů výrobků/materiálů.

Nejčastěji zjišťovanými závadami bylo chybné nebo chybějící značení předmětů běžného užívání, neúplná prohlášení pro dané komodity předmětů běžného užívání.

Zjištěné nedostatky u předmětů běžného užívání zpravidla nepředstavují bezprostřední ohrožení zdraví. Nedostatky bylo možné odstranit následně – zasláním prohlášení od osoby odpovědné za uvedení na trh, doznačením předmětných výrobků, případně jeho stažením z prodeje v době kontroly.

V roce 2010 byly uloženy 4 pokuty v celkové hodnotě 12.000,- Kč. Ve dvou případech byly uloženy pokuty za uvedení neoznačeného výrobku pro děti do 3 let na trh v celkové hodnotě 6 000,- Kč. Za nedostatky v dokumentaci u výrobců kosmetických prostředků byly uloženy 2 pokuty v celkové hodnotě 6 000,- Kč. Dále byl vydán zákaz používání materiálu k výrobě předmětů určených pro styk s potravinami.

## **2.2 Šetření podnětů**

V roce 2010 bylo přijato 9 podnětů od spotřebitelské veřejnosti. 5 podnětů na kosmetické prostředky bylo předáno pro místní nepříslušnost, 1 podnět byl předán pro věcnou i místní nepříslušnost. 1 podnět, týkající se nevyhovujícího způsobu prodeje předmětu určeného pro styk s potravinami, se nepodařilo došetřit. 1 podnět na prodej neznačených kosmetických prostředků byl oprávněný. Další podnět na kosmetický prostředek byl vyhodnocen jako neoprávněný.

## **2.3 Centrální a regionální cílené kontrolní akce**

### **2.3.1 Centrální kontrolní akce - úkoly hlavního hygienika ČR**

Cílené kontroly s celostátní působností, vyhlášené v roce 2010 Ministerstvem zdravotnictví ČR:

a) V oblasti kosmetických prostředků byly sledovány:

- zubní pasty určené buď přímo pro děti nebo pasty, které mohou být dětmi používány. V odebraných 5 vzorcích zubních past bylo provedeno mikrobiologické vyšetření (*Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Candida albicans*, celkový počet mikroorganismů, plísňe a kvasinky) a chemické vyšetření (stanovení obsahu fluoridových iontů, hodnoty pH, kadmia, chrómu, niklu, olova, rtuti, obsahu diethylenglykolu). Současně byly sledovány i vnitřní povrchy obalů z hlediska obsahu esterů kyseliny ftalové. Výsledky vyšetření zdravotní nezávadnost odebraných vzorků potvrdily.

- kosmetické prostředky ke slunění určené pro děti z hlediska požadovaného značení, povinné dokumentace zdůvodňující výrobcem uváděné značení výše SPF a UVA PF, laboratorního ověření použitých UV filtrů a stanovení výše SPF a UVA PF. Z hlediska značení zkontrolováno 12 prostředků - vyhověly 3 výrobky, 2 výrobky

nevyhověly, u nich byla přijata opatření pro odstranění zjištěných nedostatků a ostatní výrobky vyhověly částečně (nejčastěji chyběl údaj o dávkování prostředku ke slunění). 3 výrobky byly u výrobce odebrány pro laboratorní analýzu - 1 výrobek vyhověl, 2 výrobky nevyhověly ve výši ochranného faktoru UVA PF. V těchto případech výrobce upravil recepturu pro další jednorázovou výrobu v roce 2011. Výrobci bude uložena sankce.

- b) V oblasti hraček byly ukončeny analýzy 4 vzorků, které byly odeslány v roce 2009 do vybraných laboratoří Společenství v rámci projektu PROSAFE. Odebrané hračky vyhověly ve sledovaných parametrech (migrace As, Hg, Se, Cr, Sb, Pb, Cd, Ba a uvolňování malých částic) požadavkům platných norem.
- c) V oblasti výrobků určených pro děti do 3 let byly sledovány: kojenecké lahve a nádoby z polykarbonátu pro ověření migrace bisfenolu A. Byly odebrány 3 vzorky kojeneckých lahví a 1 vzorek plastového pohárku, výsledky migrace u odebraných vzorků byly vyhovující.

### **2.3.2 Regionální kontrolní akce**

V roce 2010 byly v oblasti PBU v rámci Středočeského kraje prováděny regionální kontroly zaměřené na:

- kontroly značení a prohlášení u keramických výrobků v rozsahu požadavků čl. 15 a 16 nařízení (ES) č. 1935/2004 bylo zkontrolováno na dvou akcích „Jarní hrnčířské a řemeslné trhy“ a „XIV Hrnčířské trhy“ celkem 16 provozoven (stánek) výrobců užitkové keramiky. Zjištěné formální nedostatky prohlášení byly následně odstraněny.

- kontroly značení kosmetických prostředků v rozsahu požadavků § 3 vyhlášky č. 448/2009 Sb., v platném znění, u 7 kosmetických prostředků zjištěno porušení ustanovení § 3 odst. 1 písm. a) citované vyhlášky – označení názvu a adresy osoby odpovědné za výrobek, u 14 kosmetických prostředků bylo chybné označení data minimální trvanlivosti. V těchto případech byly kosmetické prostředky staženy v době kontroly z prodeje.

- kontroly v provozovnách uvádějících na trh výrobky určené pro děti do 3 let, u výrobků od českého výrobce nebo dovozce byly zjištěny nedostatky v prohlášení v 26 případech- došlo k porušení ustanovení § 4 odst. 2 vyhlášky č. 84/2001 Sb., ve znění pozdějších předpisů. 11 kontrolovaných výrobků nebylo dostatečně značeno názvem a adresou osoby odpovědné za výrobek – porušení ustanovení § odst. 3 citované vyhlášky. Ve 2 případech byly uloženy pokuty za uvedení neoznačeného výrobku pro děti do 3 let na trh.

Dále bylo v rámci regionálních kontrol provedeny odběry vzorků v tržní síti, nichž byly sledovány následující parametry:

**Předměty určené pro styk s potravinami** - sledované parametry:

Dětské plastové nápojové láhve- ověření přítomnosti kadmia v plastu (5 vzorků)

**Výrobky pro děti do 3 let** - sledované parametry:

Textilní výrobky - ověření obsahu primárních aromatických aminů v barevných textilních materiálech. (2 vzorky)

**Hračky** - sledované parametry:

Textilní hračky - migrace primárních aromatických aminů (1 vzorek)

Plastové hračky - migrace zakázaných esterů kyseliny ftalové (2 vzorky)

Žádný z výrobků nebyl hodnocen jako nevyhovující.

## **2.4 Mimořádné kontrolní akce**

Do systému RASSF v roce 2010 nebyl hlášen žádný výrobek šetřený ve Středočeském kraji.

V rámci notifikací do systému rychlého varování Evropských společenství – RASFF v roce 2010 byla provedena 4 šetření ve dvou provozovnách. Notifikace se týkaly:

- nestálobarevnosti papírového sáčku na Kebab
- nestálobarevnosti papírového sáčku na pečiva
- migrace formaldehydu a melaminu z melaminového nádobí
- migrace benzenu a alifatických uhlovodíků z plastového hrnku

Na základě požadavku ministerstva zdravotnictví byla provedena kontrola u výrobce recyklovaného materiálu určeného pro styk s potravinami. Vzhledem k zjištěným nedostatkům bylo použití tohoto materiálu k výrobě předmětů určených pro styk s potravinami zakázáno.

V roce 2010 bylo provedeno 30 kontrol v tržní síti pro ověření, zda byly staženy z prodeje hlavním hygienikem označené nebezpečné výrobky. Ve 4 případech byly nalezeny nebezpečné výrobky ( melaminová obracečka a barvy na vlasy). Předmětné výrobky byly v době kontroly zlikvidovány.

## **2.5 Odběr vzorků**

V roce 2010 bylo laboratorně vyšetřeno celkem 24 vzorků: 11 vzorků předmětů určených pro styk s potravinami, 8 vzorků kosmetických prostředků, 3 vzorky hraček pro děti do 3 let a 2 vzorky výrobků pro děti do 3 let.

V oblasti předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami bylo odebráno 11 vzorků, z toho žádný nebyl vyhodnocen jako nevyhovující.

Odběry byly provedeny: - při kontrole za přítomnosti kontrolní mise FVO DG(SANCO) 2010-8576 1 druh keramického hrnku pro ověření migrace olova a kadmia; v rámci notifikace ze systému rychlého varování RASFF 1 druh papírového sáčku pro Kebab pro ověření stálobarevnosti potisku; při regionální akci 5 druhů dětských plastových nápojových lahví pro ověření přítomnosti kadmia v plastu a v rámci pokynu HH ČR 3 druhy kojeneckých lahví z polykarbonátu a 1 nápojového plastového pohárku pro ověření obsahu bisfenolu A.

V oblasti kosmetických prostředků bylo odebráno 8 vzorků v rámci úkolů HH ČR, z toho 5 vzorků zubních past, které vyhověly ve sledovaných parametrech a 3 vzorky prostředků ke

## **KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE** STŘEDOČESKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V PRAZE

slunění pro děti, z nichž 2 kosmetické prostředky ke slunění pro děti nevyhověly ve výši ochranného faktoru UVA PF. V těchto případech výrobce upravil recepturu pro další jednorázovou výrobu v roce 2011. Bude udělena sankce za nedostatky v dokumentaci.

V oblasti hraček byly odebrány v rámci regionu 3 vzorky hraček - 1 textilní hračka pro ověření migrace primárních aromatických aminů a 2 plastové hračky pro ověření migrace zakázaných esterů kyseliny ftalové, z toho žádný výrobek nebyl hodnocen jako nevyhovující.

V oblasti výrobků určených pro děti do 3 let byly odebrány 2 vzorky, z toho žádný nebyl hodnocen jako nevyhovující. Analýzy byly zaměřeny na ověření obsahu primárních aromatických aminů v barevných textilních materiálech.

Celkem ve sledovaných parametrech nevyhověly 2 kosmetické prostředky ve výši ochranného faktoru UVA PF.

Výsledky vyšetření odebraných vzorků PBU

<b>Druh vzorku</b>	<b>Celkem</b>	<b>Vyhovující</b>	<b>Nevyhovující (počet)</b>	<b>Nevyhovující (%)</b>
Výrobky pro děti do 3 let	2	2	0	0
Předměty určené pro styk s potravinami	11	11	0	0
Kosmetické prostředky	8	6	2	25
Hračky	3	3	0	0
Celkový počet za rok 2010	24	22	2	8,3

## **2. Použité zkratky**

HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Point (analýza nebezpečí a kritické kontrolní body)

HH ČR = hlavní hygienik České republiky

HV = hygiena výživa

KHS = krajská hygienická stanice

PBU = předměty běžného užívání

RAPEX = Rapid Alert System for Non-Food Products (systém rychlého varování pro nepotravinové výrobky)

RASFF = Rapid Alert System for Food and Feed (Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva)

SZD = státní zdravotní dozor

SPF = ochranný sluneční faktor

SVS = Státní veterinární správa České republiky

UVA PF = ochranný faktor proti dlouhodobému ultrafialovému záření A

FVO DG (SANCO) = Food and Veterinary Office, Directorate General for Health and Consumers

**KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE**  
STŘEDOČESKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V PRAZE

**Použité zkratky okresů:**

BN = Benešov  
BE = Beroun  
KL = Kladno  
KH = Kutná Hora  
KO = Kolín  
MB = Mladá Boleslav  
ME = Mělník  
NB = Nymburk  
PB = Příbram  
RA = Rakovník  
PV = Praha východ  
PZ = Praha západ

**Zpracovali:** Ing. Marie Jechová, vedoucí odboru hyg. výživy a předmětů běžného užívání  
Ing. Ludmila Bezpalcová, vedoucí odd. hygieny předmětů běžného užívání  
Ing. Josef Hrdina, vedoucí odd. hygieny výživy a PBU, ÚP Nymburk

**Datum zpracování:** 20.04.2011