

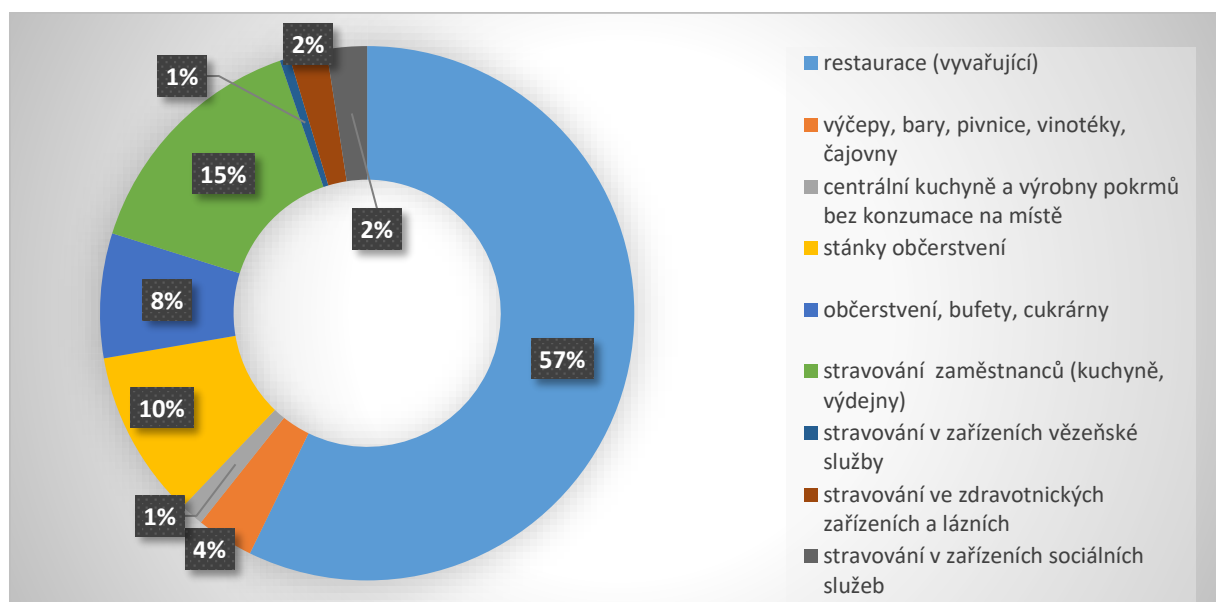
Přehled o činnosti odboru hygieny výživy Krajské hygienické stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové za období od 1. 1. 2017 do 30. 06. 2017

Tabulka č. 1: Přehled činnosti oddělení hygieny výživy za období od 1. 1. do 30. 6. 2017

Královéhradecký kraj	Počet provozoven	Počet kontrol	Počet opatření	Počet sankcí	Výše sankcí [Kč]	Počet odebraných vzorků
Celkem	453	497	15	149	516 000	64

Zaměstnanci odboru hygieny výživy Krajské hygienické stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové provedli v období od 01. 01. 2017 do 30. 06. 2017 celkem **492 kontrol ve 453 provozovnách stravovacích služeb**. Kontroly byly prováděny v různých typech provozoven stravovacích služeb (restaurace vyvařující – 281 kontrol, závodní stravování zaměstnanců – 73, zdravotnická zařízení - 11, zařízení sociálních služeb – 12, zařízení vězeňské služby – 3, stánky s občerstvením – 50, centrální kuchyně – 7, VŠ menzy – 1, bufety a občerstvení – 37, bary, vinotéky a pivnice – 17 kontrol).

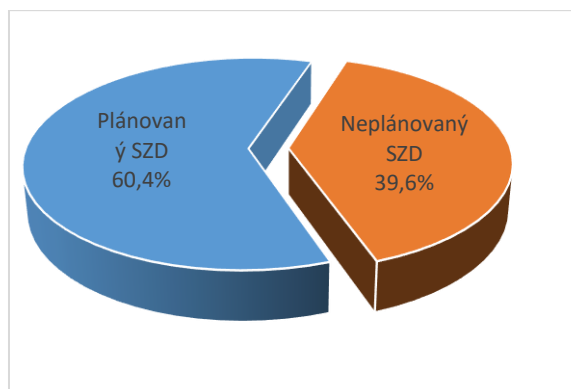
Graf č.1: Procentuální zastoupení kontrol v jednotlivých typech provozoven stravovacích služeb



Dále byly provedeny **3 kontroly ve výrobnách** a **2 v prodejnách potravin**, a to v souvislosti se šetřením podnětu, došetřením alimentárního onemocnění a s kontrolou pracovníků vykonávajících činnosti epidemiologické závažné, kteří byli vyloučeni z pracovního procesu při výrobě nebo manipulaci potravin.

Z celkového počtu 497 kontrol bylo 39,6 % kontrol neplánovaných.

Graf č.2 a tabulka č.2: Kontroly podle druhu



Neplánovaný SZD	197
Opakovaný SZD ke kontrole odstranění závad, plnění nařízených opatření, došetření	41
SZD na základě podnětu	30
SZD v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění	4
SZD na základě RASFF	39
Dodatečná kontrola (Nařízení ES 882/2004, čl. 28)	2
Kontrola na základě ohlášení činnosti	71
Ostatní	10

Kontroly na základě RASFF byly provedeny ve vybraných zařízeních stravovacích služeb v souvislosti s dovozem masa původem z Brazílie. **30 kontrol** bylo provedeno **na základě podnětů spotřebitelů** k provedení státního zdravotního dozoru.

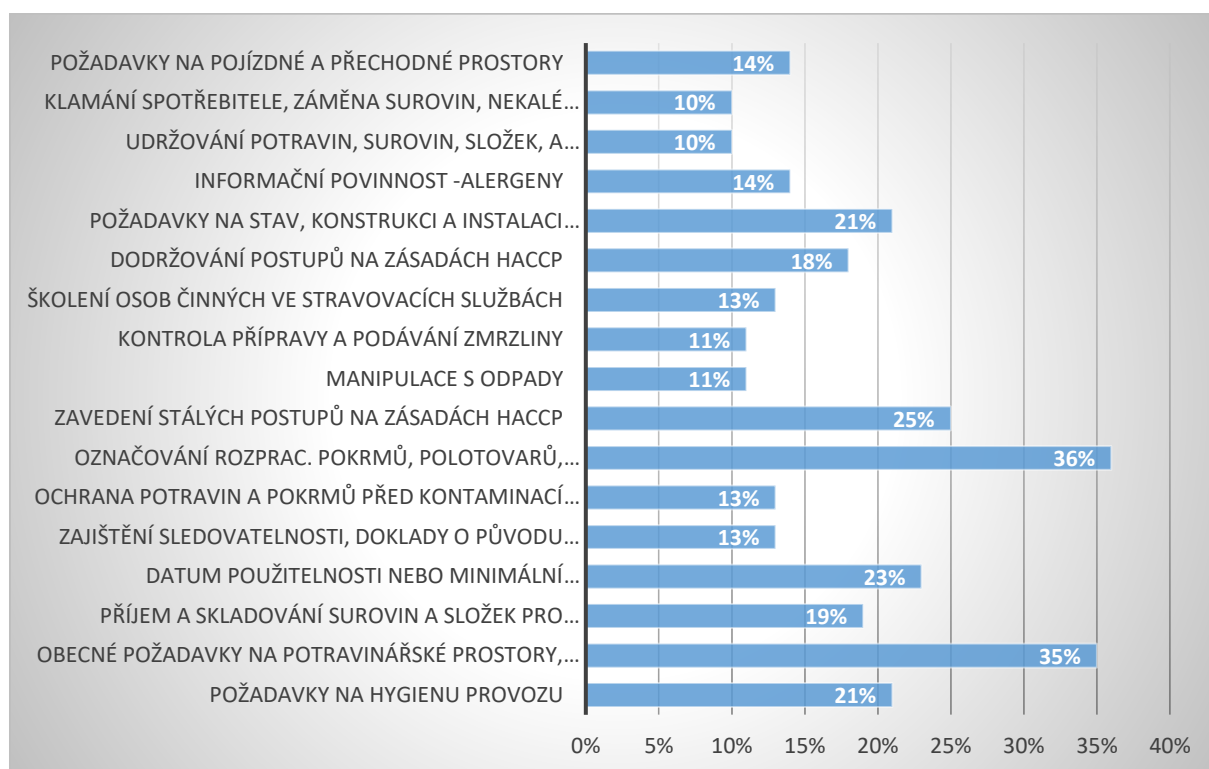
Na základě **podnětů**, kdy spotřebitelé uvedli zdravotní obtíže po konzumaci pokrmů a potravin, bylo odebráno **13 vzorků pokrmů a potravin a 6 stěrů** k laboratorním analýzám pro ověření mikrobiální nezávadnosti. Jako nevyhovující byly vyhodnoceny **2** vzorky lahůdkářských výrobků pro překročení limitní hodnoty v ukazateli koagulázopozitivní stafylokoky a **2** vzorky ochucené balené vody pro nevyhovující sensorické vlastnosti (chuť, zákal). Další **18 vzorků** bylo odebráno v souvislosti se šetřením **alimentárních onemocnění**, nebo podezření na ně. Všechny vyhověly požadavkům platných právních předpisů. V rámci **krajských priorit** zaměřených na ověření zdravotní nezávadnosti zmrzlin a obsah alergenů bylo odebráno **27** vzorků pokrmů. U **zmrzlin** ze 16 vzorků **nevyhovělo 7** v ukazateli Enterobacteriaceae. Na obsah **alergenů nevyhovělo** z celkem 11 odebraných vzorků **9** z důvodu nálezu alergenů v pokrmech nedeklarovaných).

Tabulka č.3: Odběr vzorků podle komodit

Druh vzorku	Identifikace složení potraviny/pokrmu (záměna surovin, klamání)		Mikrobiologické vyšetření materiálu z prostředí (stěry, otisky, oplachy)		Mikrobiologické vyšetření potravin a pokrmů		Sensorické vyšetření		Toxiny mikrobiálního původu		Celkem	
	Počet vyšetření	Nevyhověl	Počet vyšetření	Nevyhověl	Počet vyšetření	Nevyhověl	Počet vyšetření	Nevyhověl	Počet vyšetření	Nevyhověl	Počet vzorků	Nevyhověl
Teplý pokrm	9	7			12	0			2	0	21	7
Studený pokrm	1	1			8	2			1	0	9	3
Cukrářský výrobek	1	1			2	0					3	1
Zchlazený pokrm					3	0			3	0	3	0
Zmrzliny					16	7					16	7
Jiné					1	0					1	0
Stěry			6	0							6	0
Nápoje nealkoholické					3	0	3	2			3	2
Originálně balená potravina					2	0					2	0
Celkem	11	9	6	0	47	9	3	2	6	0	64	20

V rámci kontrol byly ve stravovacích zařízeních opět nejčastěji zjišťovány **nedostatky** spočívající v označování polotovarů a pokrmů, plnění obecných požadavků na potravinářské prostory a stav zařízení ve styku s potravinami a požadavků na hygienu provozu, poměrně častým nedostatkem je zavedení, resp. aktualizace, a dodržování postupů založených na zásadách HACCP. Další často zjišťované nedostatky jsou uvedeny v grafu č. 3.

Graf č. 3: Nejčastější závady v kontrolovaných parametrech v %



Za zjištěné nedostatky bylo provozovatelům stravovacích služeb v tomto období uloženo **149 finančních sankcí v celkové výši 516 000 Kč**. V **9 případech** bylo pracovníky KHS uloženo nápravné opatření vedoucí k odstranění nedostatků zjištěných kontrolou - **pozastavení výkonu činnosti**, **2x** bylo nařízeno **provedení sanitace**. Další opatření byla přijata a provedena dobrovolně provozovateli, jednalo se o omezení činnosti, provedení sanitace a provedení likvidace potravin a pokrmů, které byly vyhodnoceny jako jiné, než bezpečné (neoznačené, s prošlou dobou spotřeby, uchovávané v nevhodných podmínkách aj.).