

Přehled o činnosti odboru hygieny výživy Krajské hygienické stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové za období od 1. 1. 2019 do 30. 06. 2019

V daném období pracovnice odboru hygieny výživy Krajské hygienické stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové:

- ✓ vydaly v rámci preventivního hygienického dozoru celkem **153 stanovisek** jako dotčený orgán státní správy dle stavebního zákona, z toho 89 k projektovým dokumentacím, 52 k užívání stavby, 5 ke zkušebnímu provozu a 7 ke změně v užívání stavby,
- ✓ provedly **571 kontrol** v 517 potravinářských podnicích v rámci státního zdravotního dozoru, včetně **29 šetření v souvislosti s podezřením a výskytem alimentárního onemocnění**, z toho 25 na základě podnětů spotřebitelů,
- ✓ přijaly a řešily **64 podnětů** spotřebitelů,
- ✓ nařídily a vydaly celkem **19 opatření**, další opatření byla přijata a provedena provozovateli dobrovolně,
- ✓ uložily pravomocně celkem **153 pokut** v celkové výši **562 500 Kč**,
- ✓ odebraly **122 vzorků** potravin a pokrmů a **22 stěrů** z prostředí,
- ✓ odpovídaly na dotazy, poskytovaly podklady pro komunikaci s médii a informace občanům.

Tabulka č. 1: Přehled činnosti oddělení hygieny výživy za období od 1. 1. do 30. 6. 2019

Královéhradecký kraj	Počet zkontrolovaných provozoven	Počet kontrol	Počet uložených opatření	Počet uložených sankcí včetně napomenutí	Výše sankcí [Kč]	Počet odebraných vzorků
Celkem	281	299	19	153	562 500	144

Preventivní hygienický dozor

Tabulka č. 2: Preventivní hygienický dozor

Druh výkonu	Závazné stanovisko		Výzva k doplnění	Dílčí stanoviska pro jiné obory	Protokoly z místních šetření souvisejících s PHD
	souhlasné	nesouhlasné			
Celkem	149	4	2	38	15

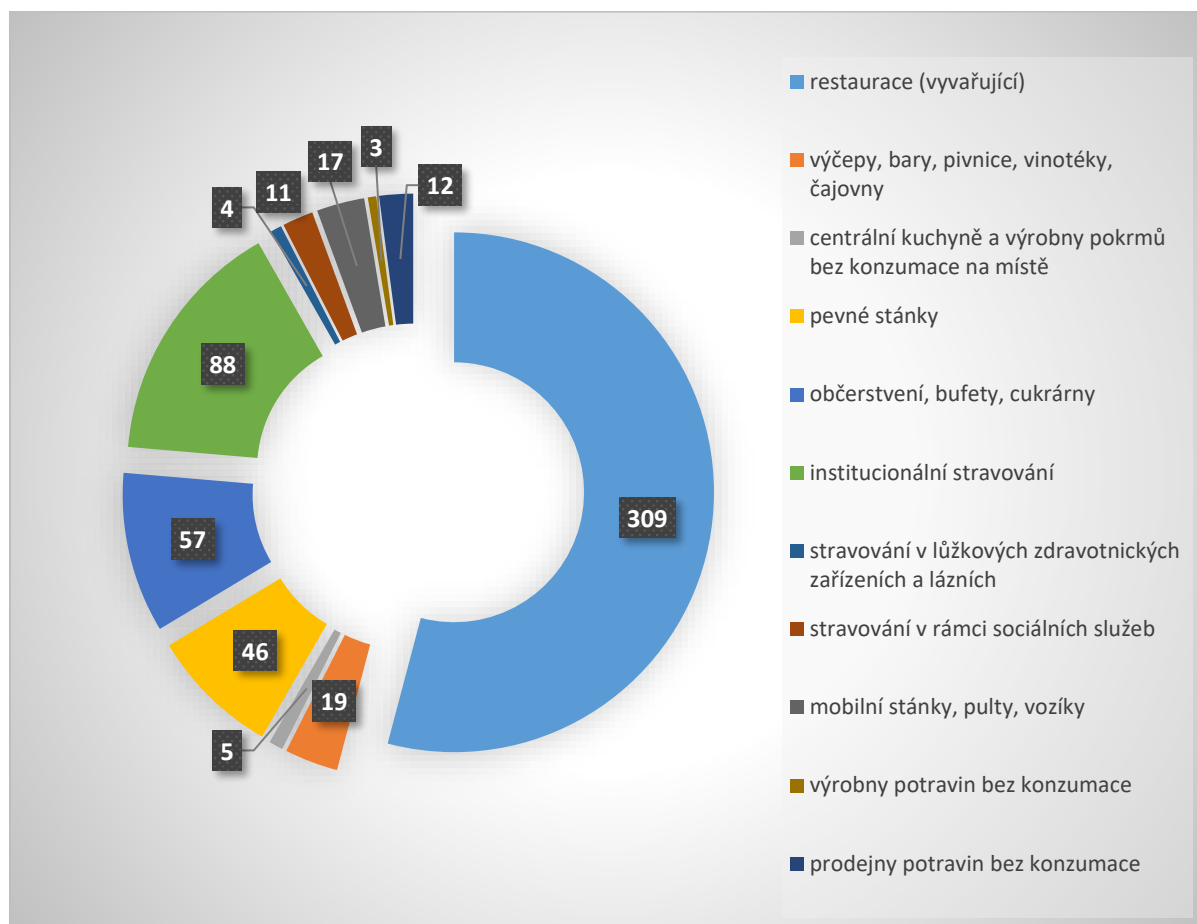
Posuzované projektové dokumentace se týkaly převážně změny užívání a stavebních úprav stávajících objektů na prodejny potravin a zdravé výživy, výroby, kavárny, výstavy a rekonstrukce provozoven stravovacích služeb (hotely, penziony, občerstvení), minipivovarů, bister na čerpacích stanicích.

Z významnějších staveb, které byly řešeny, lze zmínit Oranžérii na zámku Karlova Koruna v Chlumu nad Cidlinou, minipivovary v Opočně a Libáni, boudu a zpracování zvěřiny v Jaroměři, stravovací provoz zdravotnického zařízení lůžkové následné péče ve Dvoře Králové nad Labem, cukrárnu s výrobou v Jičíně, pekárnu – výrobu lahůdek v Lázních Běláhrad, Penny market ve Vamberku, Venclovův statek v Javornici, rekonstrukce zázemí a tribuny fotbalového hřiště v Červeném Kostelci, Rezidenci Post v Peci pod Sněžkou.

Kontroly

Celkem **571 kontrol bylo provedeno v provozovnách stravovacích služeb různého typu** (restaurace vyvařující – 309 kontrol, centrální kuchyně bez konzumace na místě – 5, institucionální stravování – 88 (závodní stravování zaměstnanců – 87, zařízení vězeňské služby - 1), zdravotnická zařízení - 4, zařízení sociálních služeb – 11 (domovy pro seniory, týdenní stacionáře, domovy pro osoby se zdravotním postižením), stánky s občerstvením – 63, bufety a občerstvení – 57, bary a pivnice – 19 kontrol). Dále byly provedeny **3 kontroly ve výrobě potravin a 12 v prodejně potravin**, a to v souvislosti s kontrolou pracovníků vykonávajících činnosti epidemiologické závažné, kteří byli vyloučeni z pracovního procesu při výrobě nebo manipulaci potravin, a šetřením alimentárního onemocnění či podezření na něj.

Graf č.1: Přehled kontrol v jednotlivých typech provozoven



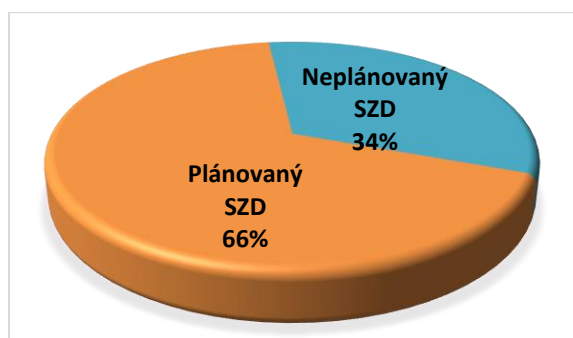
V rámci plánovaných kontrol byly plněny také krajské a celostátní priority:

Tabulka č. 3: Přehled cílených úkolů

Název	Počet kontrol k 30.6.2019
Ověření bezpečnosti pokrmů a potravin určených k přímé spotřebě se zaměřením na noroviry – krajská priorita	26
Expedice – kontrola provozoven s expedicí pokrmů – krajská priorita	5
Zmrzliny	26
HAD	3
Počet kontrol celkem:	60

Z celkového počtu 571 kontrol bylo **34 % kontrol neplánovaných**.

Graf č. 2 a Tabulka č. 4: Kontroly podle druhu



Neplánovaný SZD	195
Opakovaný SZD ke kontrole odstranění závad, plnění nařízených opatření, došetření	45
SZD na základě podnětu	38
SZD v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění	16
Kontrola na základě ohlášení činnosti	86
Ostatní	10

Šetření alimentárních onemocnění nebo podezření na ně

- Na základě ohlášení:

Domov U Biřičky Hradec Králové – zařízení sociálních služeb – šetření na základě oznámení zdravotních potíží klientů zařízení (průjem). Závady a souvislost se stravováním nezjištěny.

Restaurace Localis Café Hradec Králové – šetření na základě oznámení zdravotních potíží konzumentů (zvracení, bolesti břicha, nauzea). V provozovně nedostatky, kromě značení pokrmů a polotovarů, nezjištěny. Odebrané vzorky produktů a stěrů z prostředí (7) byly z hlediska přítomnosti patogenních bakterií i virů vyhovující.

Penzion U kurtu Strážné – šetření na základě ohlášení zažívacích obtíží dětské skupiny (11+1) - zvracení, průjem. Souvislost se stravováním nebyla zjištěna, vzorky neodebrány, suroviny, ani pokrmy nebyly k dispozici.

DOTEK (Středisko ekologické výchovy a etikety Rýchory), Horní Maršov - šetření na základě oznámení zažívacích obtíží 16 dětí + 1 dospělý (průjem a křeče, bez teplot a zvracení). Souvislost se stravováním nebyla zjištěna, vzorky neodebrány, suroviny, ani pokrmy nebyly k dispozici. Zjištěna závada v odstraňování odpadu.

- Na základě spotřebitelských podnětů:

Hotel Hvězda Pec pod Sněžkou – zažívací potíže po konzumaci (průjem, zvracení). Souvislost se stravováním nezjištěna.

Motorest Bílsko u Hořic – střevní potíže po konzumaci pokrmu. Odebrané vzorky po mikrobiologické stránce vyhověly, zjištěny závady v hygieně provozu, označování produktů, dodržování HACCP.

Indická a nepálská restaurace Tandoor, Hradec Králové – zdravotní obtíže po požití údajně starého kuřecího masa. Odebrané vzorky pokrmů a suroviny byly po mikrobiologické stránce vyhovující. Zjištěny nedostatky týkající se provozní hygieny, teplot pokrmů, značení polotovarů a pokrmů a zavedení postupů HACCP.

Fafood Asian Hradec Králové – zdravotní potíže po konzumaci v provozovně. Souvislost se stravováním nepotvrzena, odebrané vzorky (gyros, nudle, rýže, salát) po mikrobiologické stránce vyhověly, závady nebyly zjištěny.

Hospoda Na peci Pec pod Sněžkou – zažívací obtíže po konzumaci pokrmu kuřecí řízek s bramborem. Souvislost se stravováním neprokázána, výsledek mikrobiologického vyšetření odebraného vzorku pokrmu vyhovující, závady nezjištěny.

JUTA a.s., závodní kuchyně Dvůr Králové nad Labem – 2 podněty na zažívací potíže zaměstnanců po konzumaci oběda, občas zapáchající maso. Souvislost se stravováním nepotvrzena, výsledky mikrobiologického vyšetření vzorků pokrmů negativní, závady nezjištěny.

Restaurace Mexita, Hradec Králové – zdravotní potíže (nevolnost) po požití pokrmu zeleninový salát s lososem, podezření na přítomnost nedeklarovaného alergenu v pokrmu. Proveden odběr vzorku uvedeného pokrmu k analýze alergenní látky. Nedostatky zjištěny ve značení produktů vlastní výroby.

Pizza Ponte, Chlumec nad Cidlinou – zdravotní potíže po požití pokrmu šunková pizza. Souvislost se stravováním nepotvrzena, výsledky mikrobiologického vyšetření odebraného vzorku byly vyhovující.

Restaurace Taverna, Rychnov nad Kněžnou – šetření na základě oznámení údajné otravy houbami těhotné ženy (zvracení, průjem) po konzumaci pokrmu s obsahem hub (noky s houbami). Analýzy odebraných vzorků pokrmů a polotovaru byly vyhovující. Zjištěny nedostatky ve vybavení provozovny, manipulaci s produkty, v ochraně produktů před kontaminací, ve značení, překročení data spotřeby u některých potravin, nedodržení postupů v HACCP.

Restaurant Vnuk, Nepasice – zdravotní potíže po konzumaci (burger, biftek). Výsledky mikrobiologického vyšetření odebraných vzorků pokrmů, surovin a stěrů z prostředí byly vyhovující. Nedostatky se týkaly označování produktů, teplot pokrmů.

Prodejna Lidl, Hradec Králové – zdravotní potíže po konzumaci vepřových párečků Pikok. Souvislost se stravováním nepotvrzena, výsledky mikrobiologického vyšetření odebraného vzorku byly vyhovující.

Prodejna mastných a lahůdkářských výrobků – Váhala, Hradec Králové – šetření zdravotních potíží po konzumaci vaječné tlačenky. Analýza odebraných vzorků výrobku byly vyhovující, nedostatky nezjištěny.

Prodejna SUPERMARKET ALBERT, Náchod – šetření zdravotních potíží po grilovaném kuřecím stehnu. Výsledky vzorků výrobku byly vyhovující, závady zjištěny v dodržování HACCP (teploty při uchování pokrmů).

Prodejna Maso uzeniny Procházka, Hronov – zdravotní potíže po grilovaném kuřeti. Výsledky vzorků výrobku byly vyhovující, závady zjištěny v dodržování postupů HACCP (teploty uložení tepelně opracovaných produktů, křížení činností).

Bistro Maxim, Hradec Králové – šetření zdravotních potíží po konzumaci, hospitalizace, podezření na bakteriální onemocnění (salmonelóza, kampylobakterií). Nepotvrzeno, ve vzorcích produktů ani stěrech z prostředí původci alimentárních onemocnění neprokázáni. Závady zjištěny v čistotě provozu, udržování produktů při bezpečných teplotách, dodržení podmínek uvádění pokrmů do oběhu, označování produktů vlastní výroby.

Obecní hostinec, Lužec nad Cidlinou – zdravotní potíže po topinkách s masovou směsí. Souvislost se stravováním nezjištěna, vzorky neodebrány, suroviny, ani pokrmy nebyly k dispozici. Zjištěny nedostatky v čistotě a dobrém stavu provozu a vybavení, regulaci škůdců, nezavedení postupů HACCP.

PIZZERIA LA PIAZZA, Hostinné – zdravotní obtíže po konzumaci pokrmu – salát kebab. Výsledky mikrobiologického vyšetření vzorků pokrmů negativní, závady nezjištěny.

Závodní kuchyně v objektu ASSA ABLOY, Rychnov nad Kněžnou – šetření na základě anonymního telefonického oznámení zdravotních potíží cca 60 osob po konzumaci pokrmů. Výsledky mikrobiologického vyšetření vzorků pokrmů negativní, souvislost se stravováním nezjištěna. Nedostatky zjištěny v ochraně produktů před kontaminací, v označování polotovarů a pokrmů, uvádění pokrmů do oběhu, dodržování postupů v HACCP.

Restaurace Draha, Rychnov nad Kněžnou – zdravotní obtíže po konzumaci šopského salátu. Souvislost se stravováním a závady nezjištěny.

Hotel Corso, Pec pod Sněžkou – zdravotní potíže po konzumaci pokrmu kuřecí placičky s bramborovou kaší. Souvislost se stravováním nezjištěna, výsledky odebraných vzorků vyhovující, závady nezjištěny.

Restaurace Kobyla, Hradec Králové – zdravotní potíže po kachně s knedlíkem a zelím. Odebraný vzorek přílohy vyhovující, závady zjištěny v čistotě provozu, skladování potravin, označování produktů vlastní výroby a zavedení postupů HACCP.

Prodejna Maso uzeniny Procházka, Hronov – zdravotní potíže po konzumaci teplé sekané. Souvislost nepotvrzena, odebraný vzorek vyhovující.

KEBAB LA STREGA, Týniště nad Orlicí – zdravotní potíže po hamburgeru s hranolky a tatarskou omáčkou. Nedostatky nezjištěny, souvislost nezjištěna.

Café Restaurant Biograf, Janské Lázně – zdravotní potíže po konzumaci zabíjačkového prejtu. Souvislost se stravováním nezjištěna.

Podněty

Pracovníky odboru hygieny výživy bylo řešeno v 1. pololetí 2019 celkem **64** podnětů spotřebitelů, z toho **11 podnětů** nespadajících do kompetence KHS bylo **postoupeno** jiným orgánům (SZPI, KVS, stavební úřad). Nejčastěji stěžovatelé uváděli zdravotní potíže po konzumaci (uvedeny v 25 podnětech) nevyhovující jakost, smyslové vlastnosti pokrmů a potravin (8), nevyhovující stav provozu a vybavení (10). Na porušování zákona č. 65/2017 Sb. – kouření – bylo poukazováno ve 3 podnětech, na výskyt hlodavců ve 2 případech. Často byla uváděna kombinace více závad.

Jako **oprávněných** bylo vyhodnoceno **16 podnětů**. Mezi oprávněné podněty byly zařazeny i ty, kde oprávněnost byla prokázána částečně, nebo při šetření byly prokázány hrubé provozní nedostatky, na které poukazováno nebylo.

Vzorky

V daném období bylo celkem odebráno **122 vzorků pokrmů a potravin** k laboratorním analýzám a **22 stěrů** z prostředí.

Na základě **podnětů**, kdy spotřebitelé uvedli zdravotní obtíže po konzumaci pokrmů a potravin, bylo odebráno **43 vzorků pokrmů a potravin a 13 stěrů** k laboratorním analýzám pro ověření mikrobiální nezávadnosti.

Dalších **35 vzorků včetně 7 stěrů** bylo odebráno v souvislosti se šetřením **alimentárních onemocnění** nebo podezření na ně.

V rámci plánovaných odběrů při **plnění cílených krajských úkolů** bylo odebráno **52 vzorků včetně 2 stěrů** k laboratorním analýzám.

Tabulka č. 5: Odběr vzorků podle komodit

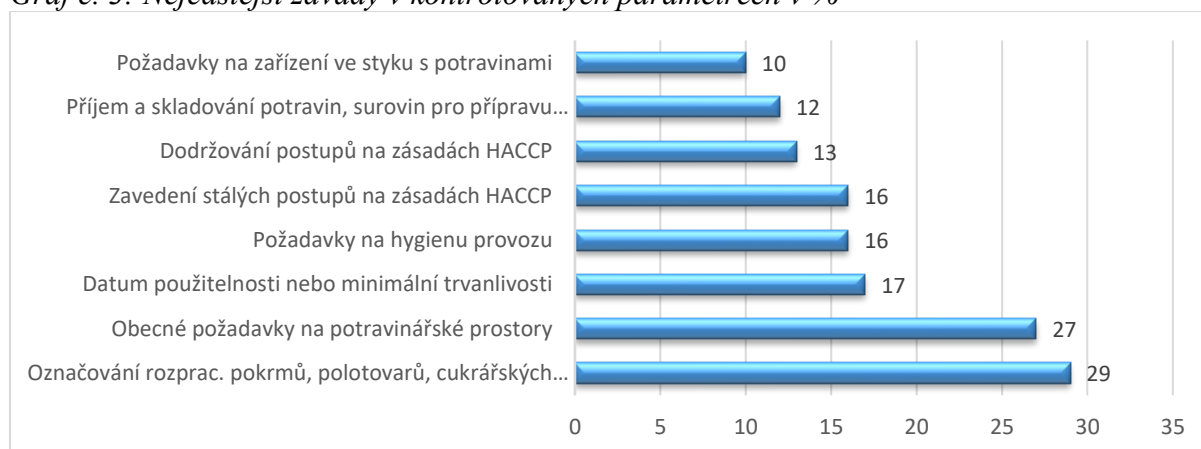
Druh vzorku	Mikrobiologické vyšetření potravin, pokrmů a stěrů z prostředí	
	Počet vyšetření	Nevyhověl
Teplý pokrm	39	0
Studený pokrm	42	0
Cukrářský výrobek	7	0
Zchlazený pokrm	2	0
Zmrzlina	20	14
Stěry	22	1
Potraviny, nápoje	1	0
Surovina pro výrobu pokrmu	10	0
Celkem	143	15

Jako nevyhovující byl vyhodnocen stěr z pracovní plochy pro krájení čerstvé zeleniny pro nález koliformních bakterií a vzorky zmrzlina pro hodnoty v ukazateli Enterobacteriaceae a ve 2 případech i v ukazateli koagulázopozitivní stafylokoky. Ostatní vzorky byly vyhovující ve všech sledovaných mikrobiologických ukazatelích včetně virů.

Nedostatky zjišťované při kontrolách

V rámci kontrol byly ve stravovacích zařízeních nejčastěji zjišťovány **nedostatky** týkající se označování polotovarů a pokrmů, obecných požadavků na potravinářské prostory, překročení data použitelnosti, požadavků na hygienu provozu zavedení, aktualizace a dodržování postupů založených na zásadách HACCP. Poměrně častým nedostatkem je nevhodné skladování potravin, nesplnění požadavků na zařízení ve styku s potravinami, absence školení pracovníků a manipulaci s odpady. Z celkového množství 571 kontrol byla závada zjištěna při 279 kontrolách. Často zjišťované nedostatky jsou uvedeny v grafu č. 3.

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



Sankce a opatření

Za nedostatky bylo v tomto období pravomocně uloženo celkem **153 pokut** ve výši **562 500,- Kč**.

Z celkového počtu bylo **36 pokut** ve výši **81 000,- Kč** uloženo **pracovníkům** za **neuplatňování znalostí** nutných o ochraně veřejného zdraví při pracovní činnosti, resp. nedodržování zásady osobní a provozní hygieny.

3 pokuty ve výši **12000,- Kč** byly uloženy **za porušení povinností** stanovených zákonem **č. 65/2017 Sb.**

Nápravné opatření vedoucí k odstranění nedostatků bylo pracovníky KHS uloženo v **19 případech** – 12x **pozastavení výkonu činnosti**, 6x nařízeno **provedení sanitace**, 1x **provedení speciální DDD**. Další opatření byla přijata a provedena dobrovolně provozovateli, jednalo se o omezení činnosti, provedení sanitace či likvidace potravin a pokrmů, které byly vyhodnoceny jako jiné, než bezpečné (uchovávané v nevhodných podmínkách, neoznačené, s prošlou dobou spotřeby aj.).

Graf č. 4: Opatření podle druhu

