

Přehled o činnosti odboru hygieny výživy Krajské hygienické stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové za období od 1. 1. 2017 do 30. 09. 2017

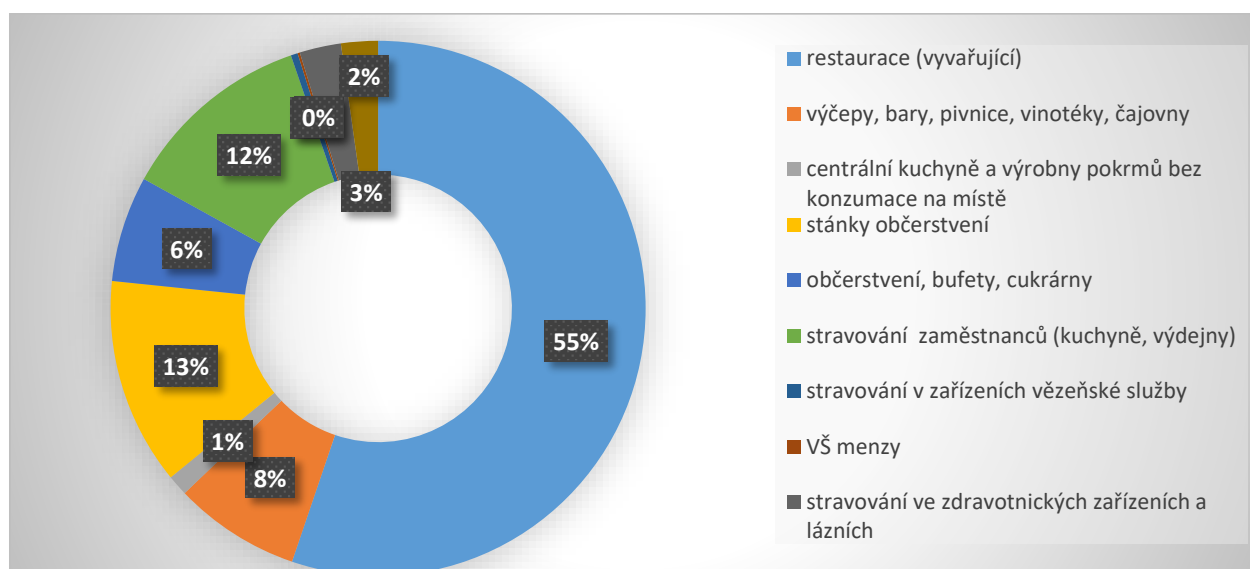
Tabulka č. 1: Přehled činnosti oddělení hygieny výživy za období od 1. 1. do 30. 9. 2017

Královéhradecký kraj	Počet provozoven	Počet kontrol	Počet opatření	Počet sankcí	Výše sankcí [Kč]	Počet odebraných vzorků
Celkem	644	728	41	210	516 000	121

Zaměstnanci odboru hygieny výživy Krajské hygienické stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové provedli v období od 01. 01. 2017 do 30. 09. 2017 celkem **719 kontrol v provozovnách stravovacích služeb**. Dále byly provedeny **3 kontroly ve výrobnách** a **6 v prodejnách potravin**, a to v souvislosti se šetřením podnětů, alimentárního onemocnění a s kontrolou pracovníků vykonávajících činnosti epidemiologické závažné, kteří byli vyloučeni z pracovního procesu při výrobě nebo manipulaci potravin.

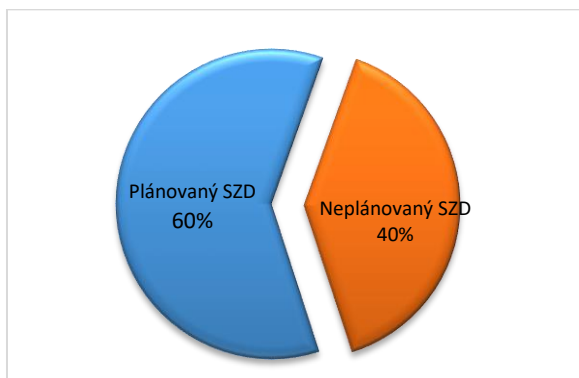
Kontroly byly prováděny v různých typech provozoven stravovacích služeb (restaurace vyvařující – 397 kontrol, závodní stravování zaměstnanců – 84, zdravotnická zařízení - 18, zařízení sociálních služeb – 16, zařízení vězeňské služby – 3, stánky s občerstvením – 90, centrální kuchyně – 9, VŠ menzy – 1, bufety a občerstvení – 46, bary, vinotéky a pivnice – 55 kontrol).

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



Z celkového počtu 728 kontrol bylo 39,6 % kontrol neplánovaných.

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



Neplánovaný SZD	288
Opakovaný SZD ke kontrole odstranění závad, plnění nařízených opatření, došetření SZD na základě podnětu	58
SZD v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění	64
SZD na základě RASFF	5
Dodatečná kontrola (Nařízení ES 882/2004, čl. 28)	39
Kontrola na základě ohlášení činnosti	2
Ostatní	102
	18

Kontroly na základě RASFF byly provedeny ve vybraných zařízeních stravovacích služeb v souvislosti s dovozem masa původem z Brazílie. **64 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 **35 vzorků pokrmů a potravin a 8 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 **22 vzorků** včetně stěrů 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 **48 vzorků** pokrmů. Nevyhovující výsledky byly zjištěny zejména u vzorků **zmrzlin** odebraných v rámci plnění regionální priority před a v průběhu letní sezony – z celkem 37 vzorků odebraných zmrzlin **nevyhovělo 23 vzorků** ve sledovaném ukazateli *Enterobacteriaceae*. Přítomnost bakterií rodu *Enterobacteriaceae* značí nedodržení správné hygienické praxe v daných provozovnách. Na obsah **alergenů nevyhovělo** z celkem 11 odebraných vzorků **9** z důvodu nálezu alergenů v pokrmech nedeklarovaných.

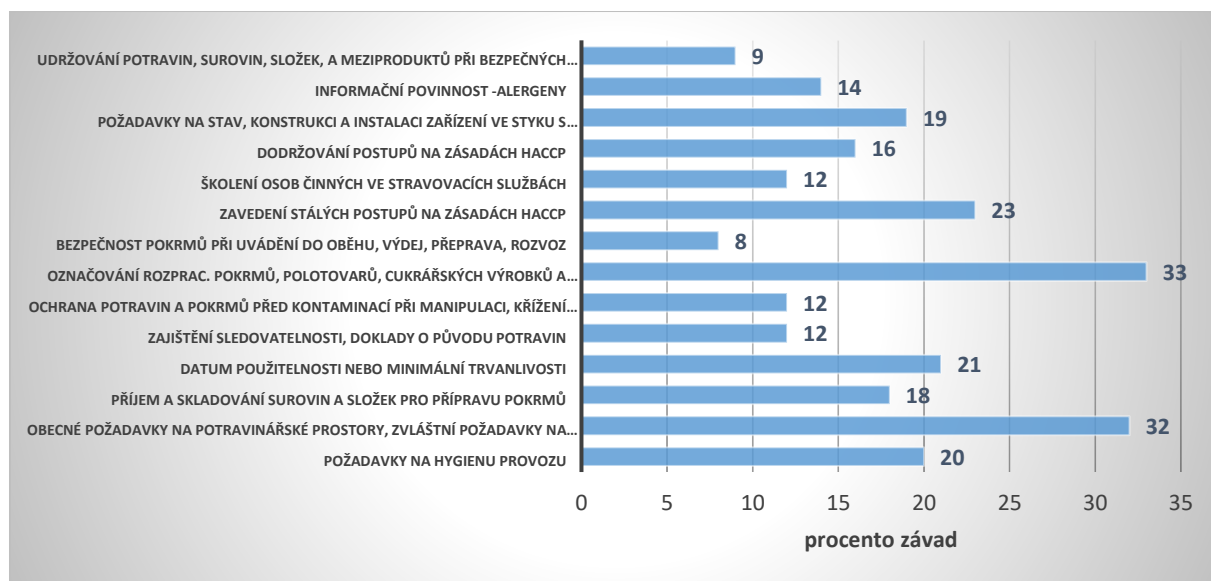
Tabulka č.3: Odběr vzorků podle komodit

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	
	Počet vyšetření	Nevyhověl	Počet vyšetření	Nevyhověl	Počet vyšetření	Nevyhověl	Počet vyšetření	Nevyhověl	Počet vyšetření	Nevyhověl
Teplý pokrm	9	7			14	0			2	
Studený pokrm	1	1			12	2			2	
Cukrářský výrobek	1	1			2	0				
Zchlazený pokrm					15	0			3	
Zmrzliny					39	25				
Jiné					3	0				
Stěry			12	0						
Nápoje nealkoholické					3	0	3	2		
Originálně balená potravina					2	0				
Surovina pro výrobu pokrmu					5	1				

V daném období bylo celkem odebráno **121 vzorků pokrmů a potravin** k laboratorním analýzám a senzoričkému hodnocení, z toho **41 vzorků nevyhovělo** požadavkům platných právních předpisů.

V rámci kontrol byly ve stravovacích zařízeních nejčastěji zjišťovány **nedostatky** v označování polotovarů a pokrmů, nesplnění obecných požadavků na potravinářské prostory, požadavků na zařízení ve styku s potravinami a požadavků na hygienu provozu, překročení data použitelnosti. Poměrně častým nedostatkem je aktualizace a dodržování postupů založených na zásadách HACCP. Často zjišťované nedostatky jsou uvedeny v grafu č. 3.

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



Za zjištěné nedostatky bylo v tomto období uloženo **210 finančních sankcí v celkové výši 678 000 Kč**. V **24 případech** bylo pracovníky KHS uloženo nápravné opatření vedoucí k odstranění nedostatků zjištěných kontrolou - **pozastavení výkonu činnosti**, **11x** 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.).

Odbor HV PBU