

Výsledky státního zdravotního dozoru za rok 2013 Výtah z celkové zprávy MZd ČR

Úřední kontroly provedené orgány ochrany veřejného zdraví

Orgány ochrany veřejného zdraví v souladu s kompetencemi vymezenými v zákoně č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a podle zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, vykonávají úřední kontroly v sektoru veřejného stravování včetně stravování institucionálního a v sektoru materiálů a předmětů určených pro styk s potravinami. V případě výskytu onemocnění z potravin, nebo při podezření na jakékoli zdravotní potíže pravděpodobně způsobené konzumací potravin, jsou orgány ochrany veřejného zdraví oprávněny provádět šetření v rámci celého potravinového řetězce. Výkon dozoru je prováděn 14 krajskými hygienickými stanicemi, které jsou samostatnými správními úřady, a jsou řízeny Ministerstvem zdravotnictví.

Úřední kontroly jsou prováděny na základě:

- centrálních kontrolních plánů a cílených akcí vyhledávaných hlavním hygienikem,
- regionálních akcí místně příslušných krajských hygienických stanic a
- ostatních akcí vyplývajících ze situace územního pracoviště (místní úroveň).

Frekvence kontrol vychází z plánu kontrolní činnosti a z hodnocení rizika spojených s daným typem provozovny podle charakteru vykonávané činnosti a cílové skupiny spotřebitelů, tzn., že větší pozornost je věnována zařízením s výrobou pokrmů a zařízením poskytujícím stravovací služby v rámci zdravotních a sociálních služeb a stravování dětí.

V roce 2013 bylo v 12 044 zařízeních školního stravování a stravování dětí provedeno celkem 6 237 kontrol. Z tohoto počtu bylo 5 728 úředních kontrol ve školních jídelnách, 97 kontrol v rámci zotavovacích akcí, tzn. dětské tábory, 333 kontrol ve školních bufetech a 79 v zařízeních určených pro stravování dětí do 3 let věku.

Tabulka č. 1 Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů

Kontrolované subjekty	2011	2012	2013
Provozovny veřejného stravování	52 962	59 738	65 791
Provozovny školního stravování	11 845	12 134	12 044
Výrobci materiálů a předmětů určených pro styk s potravinami	728	703	1695
Dovozci materiálů a předmětů určených pro styk s potravinami	76	75	551

Tabulka č. 2 Přehled počtu provedených kontrol

Kontrolované subjekty	2011	2012	2013
Provozovny veřejného stravování	29 752	49 107	28 811
Provozovny školního stravování	7 495	6 958	6 237
Materiály a předměty určené pro styk s potravinami	1 472	1 240	784

Z analýzy plnění kontrolních plánů v jednotlivých krajích vyplývá, že plán kontrol stanovený v roce 2013 byl splněn, a to jak v oblasti úředních kontrol stravovacích služeb, včetně školního stravování, tak i předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami.

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 uvádění pokrmů do oběhu. Vlastní sledování dalších potravin a potravinových surovin je prováděno pouze cíleně v případech, kdy je neefektivní vzorky duplicitně vyšetřovat pokud jsou předmětem dozoru jiných orgánů.

Odběr vzorků probíhal na třech úrovních:

- odběr v rámci státního zdravotního dozoru, tzv. „běžný“ odběr,
- odběr při došetřování podezření na ohrožení zdraví, stížností a upozornění spotřebitelů, apod.;
- odběr v souvislosti s výskytem epidemií.

Tabulka č. 3 Odběr vzorků

	Provozovny veřejného stravování s výjimkou školního stravování	Školní stravování
Celkový počet odebraných vzorků	3825	159
Počet nevyhovujících vzorků	576	18
Zastoupení		
mikrobiologicky	458	10
chemicky	118	1
senzoricky	28	7

V rámci školního stravování byly odebíranými komoditami teplé pokrmy, u kterých bylo provedeno pouze senzorické hodnocení. Odebráno bylo 71 vzorků, celkem nevyhověly 8 vzorků (11,2%). Dále bylo odebráno 59 vzorků stěrů z povrchů pracovních ploch pro mikrobiologické vyšetření, a z tohoto počtu nevyhovělo 5 vzorků (8,5%). Prokázány byly bakterie *Staphylococcus epidermidis*, *Enterobacter* spp., aerobně sporující mikroorganismy, *Escherichia coli*.

V oblasti materiálů a předmětů určených pro styk s potravinami bylo odebráno a testováno 203 vzorků, z toho bylo 29 výrobků hodnoceno jako nevyhovujících. Ve srovnání s předchozím rokem došlo k poklesu počtu celkově odebraných vzorků zhruba o 4,2%.

Všech 29 výrobků bylo hodnoceno jako nevyhovujících požadavkům nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 a vyhlášce č. 38/2001 Sb., ve znění pozdějších předpisů, kterou jsou do národního právního řádu transponovány směrnice Společenství týkající se materiálů a předmětů určených pro styk s potravinami. 17 výrobků bylo vyhlášeno jako nebezpečných a informace o nich byly vloženy do systému RASFF, ve zbylých 12 případech se sice jednalo o porušení právních předpisů, ale vzhledem k povaze nesouladu s právními předpisy nebyl důvod k jejich vyhlášení jako výrobků nebezpečných.

Povaha rizika u nevyhovujících výrobků byla chemické a senzorické povahy. Jednalo se především o překročení maximální limitů specifické migrace pro obsah formaldehydu, prokázání přítomnosti primárních aromatických aminů, včetně karcinogenních, migrace olova nebo kadmia z pitných okrajů dekorovaných skleněných odlivek, a dále byl zjištěn na trhu výskyt ručních mlýnků určených k mletí suchých potravin nebo k odšťavňování ovoce, kdy v důsledku neodpovídající povrchové úpravy vnitřní plochy nebo závadné konstrukce docházelo k obrušování vnitřního povrchu a tak k uvolňování částic barvy nebo plastového povrchu do potravin. V případě náčiní z melaminové pryskyřice se jednalo ve všech

uvedených případech o nedodržení technologie, zjištěné látky nebyly pouhými příměsmi a nevyhovující výrobky pocházely zpravidla z Číny, nebo nebyla země původu uvedena. Totéž platí i pro ostatní plastové předměty, pokud jde o přítomnost primárních aromatických aminů.

Tabulka č. 4 Přehled případů vyhlášených nebezpečných výrobků

Nebezpečný výrobek	Riziková látka
Kuchyňská pinzeta - obracečka	primární aromatické aminy
Melaminová miska	formaldehyd
Ruční mlýnek na odšťavňování	mechanické narušování vnitřního povrchu mlýnku a uvolňování kovových částic do potravin
Plastová obracečka	primární aromatické aminy
Melaminový pohárek	formaldehyd
Plastová obracečka	primární aromatické aminy

Celkové dodržování u provozovatelů a produktů

Četnost a druh případů nedodržování

Zařízení poskytující stravovací služby včetně školního stravování se řadí mezi potravinářské podniky, které spadají do dozorové kompetence orgánů ochrany veřejného zdraví, a tudíž jejich provozovatelé jsou povinni dodržovat povinnosti stanovené potravinovým právem. Kmenovými předpisy jsou nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 a nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů.

Přehled nejčastějších případů nedodržení požadavků právních předpisů uvádí následující tabulka:

Tabulka č. 5 Přehled nejčastějších případů nedodržení požadavků právních předpisů

Typ nedodržení	Porušené ustanovení	Počet kontrol, u kterých zjištěno nedodržení		
		2011	2012	2013
Postupy na zásadách HACCP	čl. 5 nařízení (ES) č. 852/2004	7969	7241	3242
Stavebně-technický stav provozovny	příloha II, kap. I nařízení (ES) č. 852/2004	5945	5866	5558
Provozní hygiena	příloha II, kap. I nařízení (ES) č. 852/2004 § 49 vyhlášky č. 137/2004 Sb.	5673	5926	5253

Podmínky skladování potravin	příloha II, kap. IX, nařízení (ES) č. 852/2004	3868	3863	3804
Manipulace s potravinami	příloha II, kap. IX nařízení (ES) č. 852/2004	2697	2731	2396
Osobní hygiena personálu	příloha II, kap VIII nařízení (ES) č. 852/2004 § 50 vyhlášky č. 137/2004 Sb.	1752	1867	1844

Analýza případů nedodržování

Výskyt případů nedodržování

V roce 2012 bylo nejvíce nedostatků opakovaně nalézáno v souvislosti s postupy založenými na zásadách HACCP, především nedostatečná dokumentace a záznamy. Tímto nedostatkem trpí především menší provozovny, které mají problémy se zaváděním postupů HACCP. Jak vyplývá z tabulky č. 5, počet závad zjištěných u postupů HACCP ve srovnání s předchozím rokem poklesl, což lze přičíst zejména předchozímu úsilí vynaloženého pracovníky krajských hygienických stanic na zavedení postupů založených na principech HACCP. Nedostatky v této oblasti souvisí především s poměrně častou výměnou pracovníků v zařízeních veřejného stravování a jejich nedostatečným proškolením. Je nutné zdůraznit, že většinou provozoven v dozorové kompetenci orgánů ochrany veřejného zdraví stačí ke splnění článku 5 nařízení (ES) č. 852/2004 zavedení nezbytných požadavků, nebo uplatnění příručky správné praxe, která je volně k dispozici na internetu a je šířena profesními svazy. I v roce 2012 se potvrdil trend ve snižování počtu kontrol, u nichž byly zjišťovány závady zejména při skladování potravin a postupně dochází postupně i ke zlepšování v ukazatelích osobní hygiena personálu a provozní hygiena.

Ve školních jídelnách přetrvávají především stavebně – technické nedostatky, které mnohdy vedou k neodpovídajícímu způsobu skladování potravin, nevhodné manipulaci s potravinami a neodpovídající provozní hygieně.

Povaha rizika vyplývajícího z nedodržování

Většina zjištěných nedodržování v praxi zpravidla nepředstavuje bezprostřední ohrožení bezpečnosti potravin a lze je odstranit na místě. Pro odstranění závad stavebně-technického charakteru provozovny bývá v praxi stanoven termín odstranění závady a provedena kontrola plnění, nebo je nařízeno přerušení činnosti do doby odstranění závad – na základě zhodnocení rizika podle velikosti a typu provozovny, druhu pokrmů a cílové skupiny spotřebitelů.

V případě nevyhovujících materiálů a předmětů určených pro styk s potravinami postup pro dovozce a distributory těchto výrobků upravuje § 5 odst. 6 zákona č. 102/2001 Sb., o obecné bezpečnosti výrobků a o změně některých zákonů (zákon o obecné bezpečnosti výrobků), ve znění pozdějších předpisů, který stanoví povinnost distributorů a dovozců výrobky okamžitě stáhnout z trhu. Dovozece nebo distributor je podle § 5 odst. 7 zákona o obecné bezpečnosti výrobků povinen umožnit osobě, která vlastní nebo drží nebezpečný výrobek, aby jej mohla vrátit zpět uvedenému dovozci nebo distributorovi na jejich náklady.

Základní příčiny případů nedodržování

Zjišťované závady obvykle souvisí s nízkou úrovní znalostí personálu, pokud jde o hygienickou manipulaci s potravinami, jelikož se sektor stravovacích služeb obecně

vyznačuje vysokou mírou fluktuace. 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. Přetrvávají i problémy s přístupem k systémům založených na zásadách HACCP a k nepochopení takového systému.

V oblasti materiálů a předmětů určených pro styk s potravinami tkví hlavní příčina v nedodržování požadavků na tyto výrobky v neznalosti právních předpisů, kterými se stanovují požadavky na tyto výrobky. Jednoznačně největší problém představuje dovoz ze zemí mimo Evropskou unii, především z Číny, Vietnamu, Hongkongu, ale i z dalších rozvojových států. Výrobky jsou velmi často prodávány na tržištích, kdy prodejci nejsou schopni doložit dokumentaci k výrobkům a není často možné ani dosledovat původ výrobku. Určité nedostatky jsou zjišťovány i v případě velkodistributorů, zejména v oblasti prohlášení o shodě, ale v tomto případě jsou subjekty většinou ochotny s orgány ochrany veřejného zdraví spolupracovat a k přijímání opatření přistupují často na základě dobrovolnosti.

Opatření k zajištění efektivnosti

Ve školním stravování a stravování dětí bylo uloženo celkem 364 sankcí v celkové výši 494 900 Kč. Z tohoto počtu bylo uděleno 306 blokových pokut ve výši 167 400 Kč a 58 sankcí ve formě správního řízení ve výši 327 500 Kč.

Tabulka č. 6 Přehled uložených opatření při porušení právních předpisů

druh opatření	2011		2012		2013	
	počet	suma (Kč)	počet	suma (Kč)	počet	suma (Kč)
zařízení poskytující stravovací služby s výjimkou školního stravování						
bloková pokuta	3995	4.855.500	3742	4.723.200	3170	4.249.900
správní řízení	2582	8.728.900	2428	8.073.501	2161	6.664.700
celkem	6577	13.584.400	6170	12.796.701	5331	10.914.600
školní stravování a stravování dětí						
bloková pokuta	363	260.500	306	167.400	245	202.500
správní řízení	57	148.500	58	327.500	62	185.000
celkem	420	409.000	364	494.900	307	387.500

Nejčastěji byly sankce ukládány v souvislosti s nedodržováním provozní hygieny, nedodržováním skladovacích podmínek potravin, nedostatky v zavedení a dodržování postupů založených na zásadách HACCP, stavebně-technickým stavem provozovny, křížením činností, nedodržováním doby spotřeby, nedostatečným doložením původu potravin a osobní hygienou personálu. Ve srovnání s rokem 2011 se výrazně zvýšil počet případů, kdy byla nařízena povinná sanitace provozovny veřejného stravování, a došlo k mírnému nárůstu případů, kdy bylo nařízeno uzavření provozovny. V ostatních ukazatelích pak došlo k poklesu počtu kontrol, kde byla nařízena další opatření.

Ve školním stravování se snížil počet udělených blokových pokut, a stejně tak i finanční postih v přepočtu na jedno sankci je nižší, avšak v případě správního řízení, kdy se počet ve srovnání s rokem 2011, zvýšil o jedno správní řízení, došlo k výraznému nárůstu finančního postihu na jedno správní řízení, a to téměř dvojnásobně. Nejčastěji byly sankce ukládány v souvislosti s nedodržováním provozní hygieny, nedodržováním skladovacích podmínek potravin, křížením činností a osobní hygienou personálu.

Tabulka č. 7 Druhy uložených opatření

Typ opatření	2011	2012	2013
nařízení provedení sanitace	95	157	139
nařízení likvidace pokrmů	378	441	418
nařízení uzavření provozovny, pozastavení činnosti	149	136	45
pozastavení používání látek, surovin a polotovaru nebo potraviny	2	1	4
zákaz používání nejakostní vody	12	5	8
zákaz používání surovin, polotovarů a potravin k výrobě pokrmů	11	2	139

Opatření přijatá k zajištění účinného provádění služeb úředních kontrol

Pro zajištění jednotného postupu orgánů ochrany veřejného zdraví při výkonu dozoru byly zpracovány na centrální úrovni v základních oblastech standardní pracovní postupy a metodické návody, které jsou aktualizovány a jsou k dispozici všem krajským hygienickým stanicím. Pokud jde o kontrolu systémů založených na principech HACCP, byl vypracován Metodický návod pro sjednocení postupu orgánů ochrany veřejného zdraví při posuzování postupů založených na zásadách HACCP, čímž se zajišťuje jednotný přístup k hodnocení postupů založených na zásadách HACCP. K dispozici je materiál obsahující popis a kvalifikaci nejčastěji se vyskytujících nedostatků v sektoru veřejného stravování, který je rovněž podkladem pro jednotné posuzování závad v zařízeních společného stravování.

V oblasti materiálů a předmětů určených pro styk s potravinami byl zpracován Standardní pracovní postup pro provádění státního zdravotního dozoru pro pracovníky oboru hygieny předmětů běžného užívání v oblasti materiálů a předmětů určených pro styk s potravinami. Dále byl zpracován Metodický pokyn pro kontrolu správné výrobní praxe ve výrobě předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami, a metodický návod pro sjednocení postupu krajských hygienických stanic pro provádění kontrol podle nařízení (EU) č. 284/2011.

Problémy v oblasti výkonu státního zdravotního dozoru a příklady kazuistik jsou řešeny na celostátních poradách na základě požadavku krajských hygienických stanic a aktuální situace, a závěry jsou pak přenášeny na regionální a místní úrovně.

V oblasti kontroly školního stravování se aplikují stejné postupy jako v celém sektoru veřejného stravování. Pracovníci oboru při výkonu státního zdravotního dozoru postupují v souladu s postupy stanovenými pro obor hygiena výživy v příslušných standardních pracovních postupech. Podobně jako v předchozím období bylo posuzování závad v zařízeních školního stravování opakovaně projednáváno na poradách organizovaných v rámci metodické činnosti krajskými hygienickými stanicemi a Ministerstvem zdravotnictví. Dále byla problematika zařazena do programů realizovaných školních akcí.