

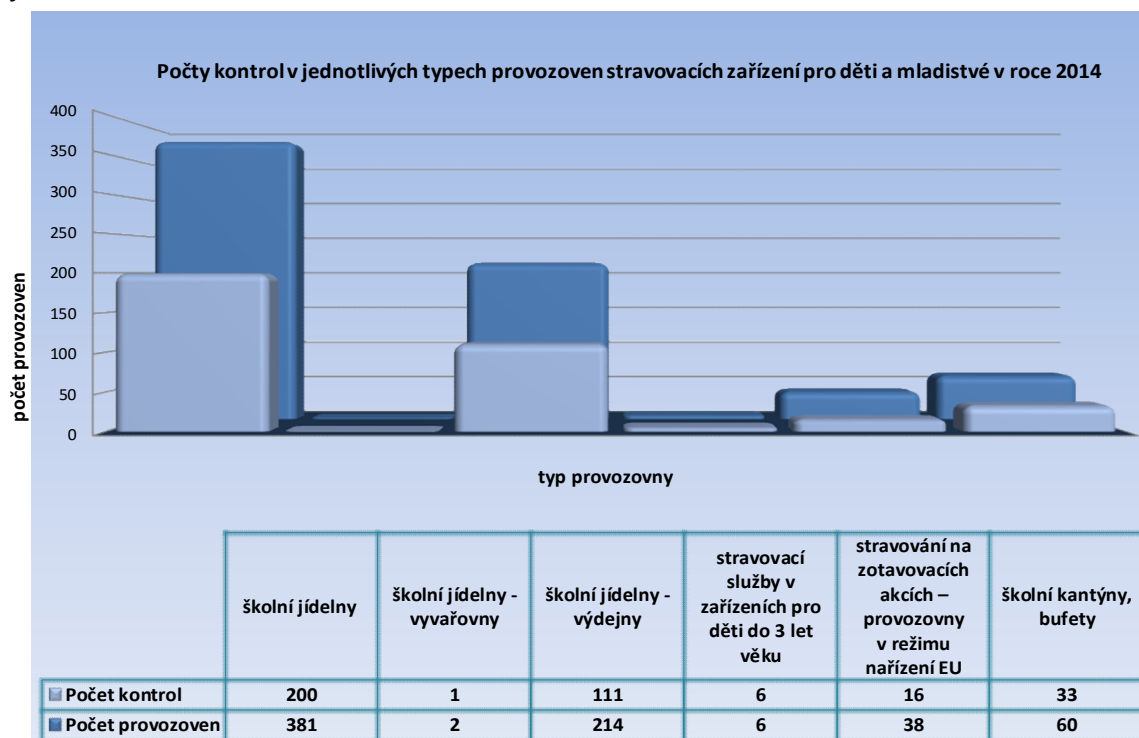
Zpráva o činnosti odboru HDM KHS kraje Vysočina v oblasti stravování dětí a mladistvých v roce 2014

V roce 2014 evidoval odbor celkem 701 provozoven školního stravování a dalších provozoven stravování dětí a mladistvých, z nichž v 367 provedl kontrolu státního zdravotního dozoru. Následující tabulka uvádí a graf č. 1 dokresluje, kolik kontrol bylo provedeno dle typu zařízení a v jaké frekvenci.

Tabulka č. 1: Počet provozoven a frekvence kontrol dle typu provozovny

typ zařízení	počet provozoven a počet zkontrolovaných provozoven v roce 2014		
	počet provozoven	Počet kontrol	Počet kontrol %
Školní jídelny	381	200	52,5
Školní jídelny - vyvařovny	2	1	50
Školní jídelny - výdejny	214	111	51,9
Stravovací služby v zařízeních pro děti do 3 let věku	6	6	100
Stravování na zotavovacích akcích – provozovny v režimu nařízení EU	38	16	42,1
Školní kantýny, bufety	60	33	55

Graf č. 1



Odbor HDM provádí rovněž šetření na základě oznámení v systému rychlého varování (RASFF), i když v mnohem menší míře než odbor hygieny výživy. Je to samozřejmě dáno charakterem distribuce potravinářských výrobků. Dodatečnými telefonickými dotazy na stravovací provozy v gesci odboru HDM probíhalo v červnu 2014 dle dodaných distribučních seznamů provozoven šetření v záležitostech dodávky králíčeho masa původem z Číny obsahujícího Nitrofuran (metabolit)-furazolidon (AOZ). Celkem se jednalo o 4 školní jídelny. Šetření probíhala v době, kdy výrobky již byly zpracovány a zprávy o šetření byly na MZ dodány společnou cestou přes odbor hygieny výživy.

Šetření na základě podnětů

1. Anonymní stížnost stěžovatele na malé porce ve školní jídelně základní školy.

Při kontrole byly odebrány 2 celé porce oběda pro žáka 4. třídy na laboratorní stanovení energetické a výživové hodnoty. Rozborem bylo zjištěno, že byly víceméně splněny požadavky na vzájemné podíly hlavních živin (procentuální trojpoměr), jen lehce byl překročen podíl tuků v neprospěch sacharidů. Nedostatkem obou porcí byla jejich nedostatečná energetická hodnota a nedostatečná dávka vlákniny. Na základě hodnocení 2 vzorků oběda nelze však tvrzení o hladovění dětí potvrdit a lze jen konstatovat, že tento konkrétní oběd splnil po energetické stránce současně požadovanou, ne však oficiálně přijatou, hodnotu na 74%.

Podnět KHS považuje za opodstatněný, ale z důvodu neexistence v ČR oficiálně platných doporučených výživových dávek bylo možno školu pouze informovat, jak je popsáno výše a podnět předat ČŠI k došetření v záležitosti její kompetence (spotřební koš).

2. Stížnost na kvalitu podávaných pokrmů žákům školy v přírodě v rekreačním středisku.

Na základě provedeného šetření byly zjištěny závady v oblasti provozní hygieny a skladování potravin. Podnět byl opodstatněný.

Odběr vzorků

Bylo provedeno vyšetření **11 odebraných vzorků pokrmů**, z toho: **2x porce celého oběda pro stanovení energetické a výživové hodnoty** - výsledek vyšetření energetické a výživové hodnoty školních obědů **nevyhovoval** požadavkům dle hodnocení stanoveného pokynem HH.

Byl proveden odběr 4 vzorků pitné vody v kuchyni - výsledek mikrobiologického rozboru pitné vody **1x nevyhověl** (vydán zákaz používání pitné vody v celém areálu rekreačního střediska).

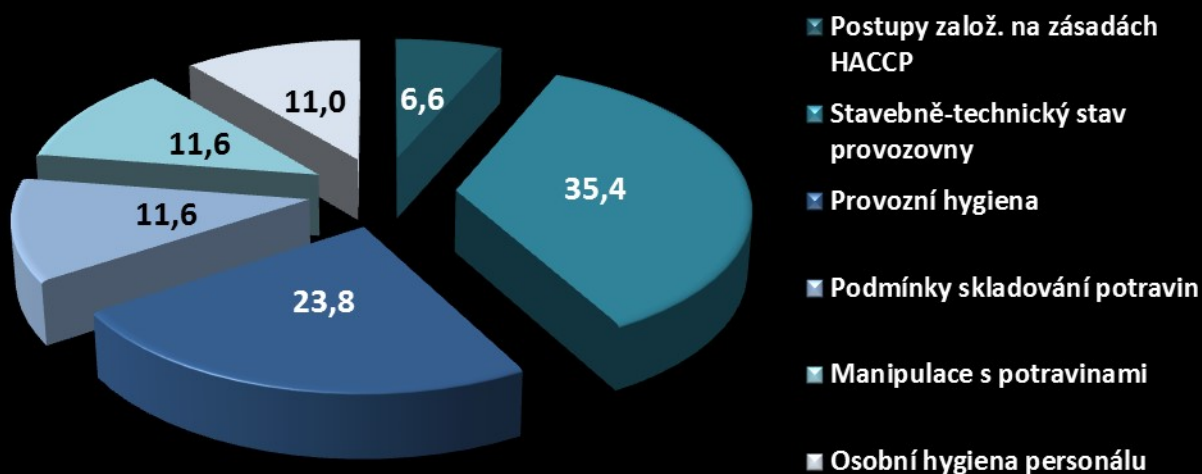
Dále bylo odebráno **5 stěrů z prostředí** - výsledek vyhověl.

Odbor HDM dále zajistil u SZÚ Praha **šetření na průkaz virů** v pitné vodě pro provoz kuchyně rekreačního střediska - nález pozitivní (**enteroviry**).

Tabulka č. 2: Přehled případů nedodržení požadavků právních předpisů

typ požadavku	počet kontrol, u kterých zjištěno nedodržení		
	2012	2013	2014
Postupy založené na zásadách HACCP	50	7	12
Stavebně-technický stav provozovny	70	35	64
Provozní hygiena	33	15	43
Podmínky skladování potravin	20	24	21
Manipulace s potravinami	14	8	21
Osobní hygiena personálu	7	4	20

procentuální zastoupení typů zjištěných nedodržení požadavků právních předpisů



Tabulka č. 3: Rozložení četnosti výskytu závad podle typu provozovny

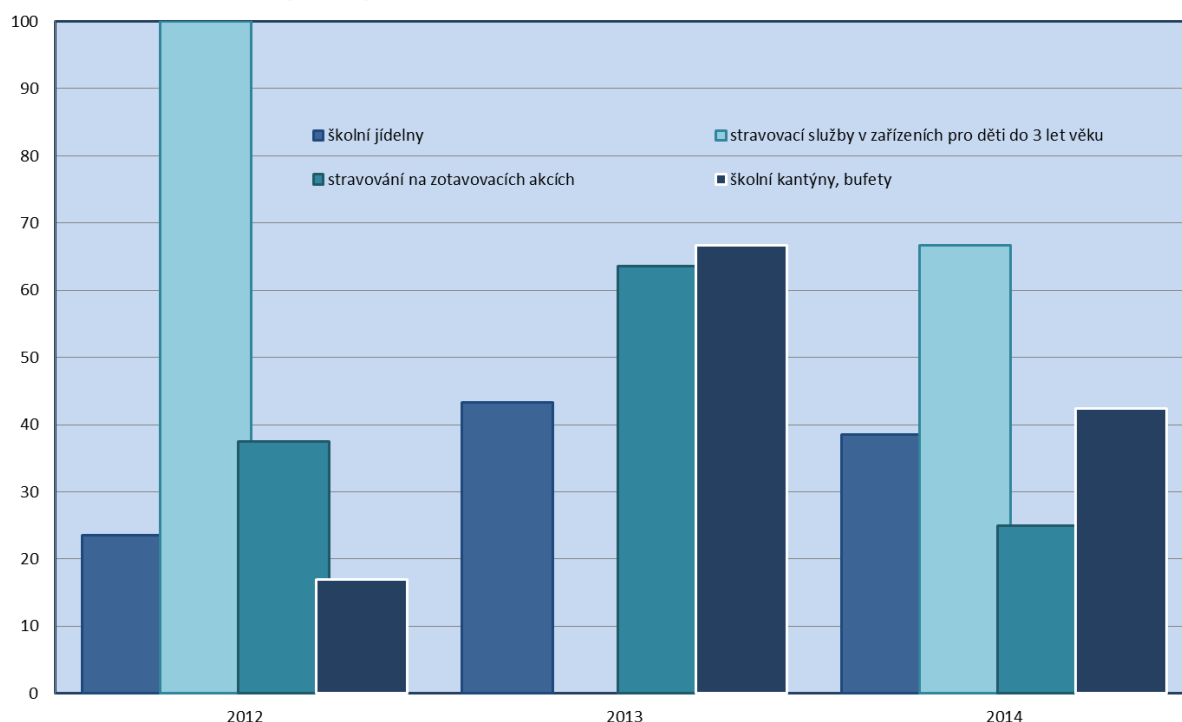
Typ podniku	2012	2013	2014
Školní jídelny	23,5	43,3	38,5
Stravovací služby v zařízeních pro děti do 3 let věku	100	-	66,7
Stravování na zotavovacích akcích	37,5	63,6	25
Školní kantýny, bufety	16,9	66,7	42,4

Pozn.: Rozložení četnosti výskytu závad znamená procentuální podíl kontrol s nalezenou závadou z počtu zkontrolovaných zařízení konkrétního typu provozovny v daném roce

Nejčastěji zjišťované hygienické závady v provozovnách školního stravování

Porušení zásad osobní hygieny, porušení zásad provozní hygieny, nedostatky ve stavebně technickém stavu provozovny, nedostatky v oblasti postupů založených na zásadách HACCP, porušení podmínek stanovených pro skladování potravin, nedodržení doby spotřeby a teplot při uchovávání a uvádění pokrmů do oběhu, křížení činností.

Procentuální podíl provozoven se závadami (z celkového počtu zkontrolovaných provozoven)



Tabulka č. 4: Přehled uložených opatření při porušení právních předpisů

druh opatření	2012		2013		2014	
	počet	suma (Kč)	počet	suma (Kč)	počet	suma (Kč)
bloková pokuta	1	500	1	500	11	10 200
správní řízení	4	19 000	7	21 000	4	9 000
celkem	5	19 500	8	21 500	15	19 200

Bloková pokuta byla udělena za porušení požadavků na osobní hygienu a nedostatky ve skladování

Pokuty uložené ve správním řízení se týkaly porušení provozní hygieny, nálezů prošlých potravin (po datu použitelnosti nebo minimální trvanlivosti) a uvádění pokrmu do oběhu (značení, teplota výdeje, doba výdeje).

V roce 2014 byla v jednom případě nařízena likvidace pokrmů.

V trendu vývoje kvality školního stravování **z hlediska výskytu hygienických závad a z hlediska nutričního plnění výživových norem** nelze pozorovat žádný významný posun oproti předchozímu roku.