Výroční zpráva odboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání za rok 2016

Únor 2017

Hygienická stanice hl. m. Prahy se sídlem v Praze ♥ Rytířská 404/ 12, p. s. 203, 110 01 Praha 1 ♥ tel.: 296 336 700 ♥ fax: 224 212 335

Bankovní spojení: ČNB Praha 1, č. ú.: 65825011/ 0710 ♥ IČO 71009256 ♥ ID datové schránky: zpqai2i ♥ podatelna@hygpraha.cz ♥ www.hygpraha.cz

Odbor hygieny výživy a předmětů běžného užívání

1) Charakteristika oboru

Odbor hygieny výživy a předmětů běžného užívání (dále jen „HVPBU“) vykonává úřední kontroly v sektoru provozoven stravovacích služeb, stravování cílových skupin se zvýšeným rizikem, včetně stravování institucionálního, v sektoru materiálů a předmětů určených pro styk s potravinami, kosmetických prostředků a hraček a výrobků pro děti do 3 let podle zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů a 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. V případě výskytu onemocnění z potravin nebo při podezření na jakékoli zdravotní potíže pravděpodobně způsobené konzumací potravin, provádí Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP“) šetření v rámci celého potravinového řetězce. Výkon dozoru je prováděn 7 odděleními hygieny výživy (dále jen „HV“) nad cca 8019 evidovanými provozovnami, ze kterých však v dozoru orgánu ochrany veřejného zdraví (dále jen „OOVZ“) bylo v minulém roce 4134, neboť 3885 provozoven bylo v dozoru Státní zemědělské a potravinářské inspekce (dále jen „SZPI“) a 1 oddělením předmětů běžného užívání (dále jen „PBU“) nad 2615 subjekty.
Na odboru HVPBU k 31.12.2016 pracovalo 45 zaměstnanců, v přepočteném stavu 43,75 zaměstnanců.
Metodické vedení bylo uplatňováno prostřednictvím porad vedoucích oddělení, konaných 1x měsíčně a dalších konzultačních dnů dle potřeby s cílem sjednotit odborný názor. K tomuto účelu sloužily i vlastní odborné semináře. Na odborných seminářích přednášeli zaměstnanci HSHMP a odborní pracovníci z různých škol či institucí. Na pobočkách HSHMP se konaly pravidelné týdenní porady, kdy bylo ověřováno i průběžné plnění kontrolního plánu. Na úrovni odboru bylo plnění kontrolního plánu ověřováno 1x měsíčně na úrovni oddělení i odboru.

2) Preventivní dozor

V roce 2016 bylo vydáno celkem 1273 stanovisek. Z tohoto počtu bylo 52 stanovisek negativních. Pro jiné obory bylo zpracováno 238 dílčích stanovisek. Projektové dokumentace (dále jen „PD“) byly často konzultovány, zásadních evidovaných konzultací bylo 1789. Zaměstnanci odboru posuzovali PD výstavby a rekonstrukce jednotlivých typů potravinářských podniků, pokračovalo posuzování PD a kolaudace velkých polyfunkčních obchodních center se stravovacími jednotkami a prodejnami potravin, ve velké míře byla posuzována a schvalována PD změn v užívání menších provozoven.

celkový počet stanovisek	
stanoviska HVY (stanoviska, kolaudace, výzvy)	1273
negativní stanoviska HVY	52
dílčí stanoviska HVY (pro jiné odbory nebo jiné orgány státní správy)	238

Jako příklady významných akcí uvádíme:
Domov seniorů Albion, Peroutkova 531, Praha 5
Obchodní a administrativní centrum Bořislavka, Evropská, Praha 6
Výukové centrum zpracování zemědělských produktů, FAPPZ ŽU v Praze, Kamýcká 129, Praha 6
Prodejny Kaufland, Lidl,
Výrobna sušeného masa, Rokycanova 23, Praha 3
Výrobna a rozvoz pizzy, Vyšehradská, Praha 2
Přístavba Obchodního centra Chodov, Roztylská 19, Praha 11
Varna v 02 Aréně v Praze 9
Metronom Business Centrum, Bucharova 11 a Smart byty Nové Butovice, Praha 5 (nájemní jednotky s prodejem potravin nebo stravovacími službami)

Nejčastějšími nedostatky PD byla neúplná podání, která neprokazovala soulad s právními předpisy v ochraně veřejného zdraví, týkala se křížení provozu, chybějících prostorů s ohledem na navržený sortiment, nedostatečného vybavení zařizovacími předměty včetně vodoinstalačních, nedostatečného odvětrání provozoven a absenci vyhodnocení hluku v souladu s Nařízením vlády č. 272/2011 Sb., o ochraně před nepříznivými účinky hluku a vibrací. Dále byly posuzovány žádosti o vyjádření k nejrůznějším typům jiných zařízení stravovacích služeb, mobilním stánkům a dopravním prostředkům se stravovacími službami.

3) Vyhodnocení kontrolních plánů

Hygiena výživy (dále jen „HV“)

Stanovený rozsah (počet**)** plánovaných kontrol 2028 byl překročen o 545 kontrol (provedeno 2573 kontrol, plnění 126,8 %). V tomto počtu je zahrnut i celkový počet neplánovaných kontrol (942), který byl ovlivněn vysokým nárůstem počtu kontrol na základě ohlášení činnosti (374) v souvislosti s rozdělením kompetencí v dozoru po 1. 1. 2015 mezi Ministerstvem zdravotnictví (dále jen „MZ“) a Ministerstvem zemědělství (dále jen MZe“) a předáváním provozoven SZPI.
Dále se počet neplánovaných kontrol zvýšil z důvodu šetření podnětů a kontrolami prováděnými v souvislosti s podezřením na výskyt či s výskytem alimentárních onemocnění (425). Další neplánované kontroly (143) byly provedeny v souvislosti s akcí Policie České republiky (dále jen ČR“) „Alkohol“, prováděnou na žádost Úřadu vlády ČR.
Rozsah plánovaných kontrol u celostátní priority „Stravování pro zdravotnická zařízení a sociální služby spojené s odběrem vzorků“ s 25 % frekvencí, stanovenou MZ, byl 44 kontrol. Při plánování počtu kontrol bylo předem počítáno s tím, že v rámci této priority budou kontrolovány všechny významné provozovny stravovacích služeb (z hlediska objemu a sortimentu výroby, skladby klientů rizikovější), umístěné ve zdravotnických zařízeních a pobytových zařízeních sociálních služeb, tudíž se 100 % frekvencí. A to bez ohledu na vyhlášení úkolu hlavního hygienika ČR k provedení „Státního zdravotního dozoru (dále jen „SZD“) v provozovnách stravovacích služeb ve vybraných zařízeních poskytujících sociální služby a zdravotnických zařízeních zaměřených na monitorování pestrosti nabídky stravy a výživové hodnoty poskytované celodenní stravy“ (dále jen „Pestrost“). Těchto kontrol bylo provedeno 148. Celkem však bylo provedeno 192 kontrol v provozovnách stravovacích služeb ve zdravotnických zařízeních a v zařízeních sociálních služeb (v tomto počtu jsou zahrnuty i méně významné provozovny, např. různá občerstvení apod.).

Rozsah kontrol plánované krajské priority „Stravovací služby v ubytovacích zařízeních všech typů a kategorií – pokračování priority Hygienické stanice hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP“) 2015“ (160) nebyl splněn, provedeno bylo 127 kontrol. Důvodem pro nesplnění počtu kontrol byl nárůst neplánovaných kontrol (viz výše). Rozsah kontrol druhé plánované krajské priority „Stravovací služby v řetězcích rychlého občerstvení“ byl splněn, bylo provedeno 167 kontrol. V průběhu roku byl vyhlášen regionální úkol „Sledování kvality oleje při fritování“, při kterém bylo provedeno 54 kontrol a hodnoceno 98 vzorků fritovacích olejů.
Plán počtu odebraných vzorků v rozsahu 5 % z předepsaného počtu kontrol (102) byl splněn. Celkem bylo odebráno 141 vzorků, což je 6,95 % z předepsaného počtu kontrol. V tomto počtu není zahrnuto 98 vzorků fritovacích olejů hodnocených v rámci regionálního úkolu „Sledování kvality oleje při fritování“. Počet vzorků byl ovlivněn vzorky odebranými v souvislosti se šetřením podnětů a vzorky odebranými při celotýdenních odběrech ve zdravotnických zařízeních a v zařízeních sociálních služeb v rámci úkolu hlavního hygienika ČR „Pestrost“. Analýzy vzorků byly zajišťovány prostřednictvím Zdravotního ústavu se sídlem v Ústí nad Labem (dále jen „ZÚ“), kde byla také prováděna převážná část analýz, zejména mikrobiologických a senzorických.

Předměty běžného užívání (dále jen „PBU“)
Stanovený rozsah plánovaných kontrol podle počtu úvazků pro rok 2016, tj. 355 kontrol byl překročen o 58 kontrol (plnění 116 %).
Pro oblast PBU byly stanoveny 4 celostátní priority. Kontroly značení kosmetických přípravků probíhají při každé jejich kontrole. Přímo na deklaraci zdravotních účinků (zdravotní tvrzení) bylo provedeno 12 kontrol. Kontrol SVP u výrobců kosmetických přípravků bylo provedeno 5 a kontrol SVP u výrobců výrobků pro styk s potravinami bylo provedeno 6. K celostátní prioritě týkající se dovozu kuchyňského náčiní dodaného letecky na letiště Ruzyně dle Nařízení (ES) č. 284/2011 nebyla provedena kontrola žádná, vzhledem k tomu, že nebyl oznámen žádný dovoz předmětného náčiní. Celní správě byla poskytnuta 1 informace k materiálovému složení podezřelého výrobku, který však nebyl vyroben z polyamidu nebo melaminu. V rámci krajské priority - Kontroly nábytku pro děti do 3 let v tržní síti, bylo provedeno 5 kontrol zaměřených na obsah možných pro zdraví dětí nebezpečných kontaminantů včetně PAU. Závadnost nebyla prokázána ani u jednoho z kontrolovaných výrobků.
Plán počtu odebraných vzorků v rozsahu 5 % z předepsaného počtu kontrol (18) byl naplněn, odebráno bylo 49 vzorků, což je 13,8 % z předepsaného počtu kontrol. Výrazné navýšení počtu odebraných vzorků bylo ovlivněno odběry především v souvislosti cílenými úkoly a spoluprací s celními úřady při kontrole dovozních společností v rizikovém profilu.

4) Dozorová činnost HV (podrobná analýza)

a) Analýza dozoru

Z celkového počtu 8019 evidovaných provozoven stravovacích služeb bylo v dozoru SZPI 3885 provozoven a 4134 provozoven zůstalo v dozoru OOVZ. Kromě provozoven stravovacích služeb, které zůstaly v dozoru OOVZ, byly prováděny také kontroly v potravinářských podnicích (prodejnách potravin, výrobnách) primárně v gesci SZPI a kontroly v zařízeních stravovacích služeb, které podle výše uvedené domluvy mezi MZ a MZe jsou nyní v dozoru SZPI.

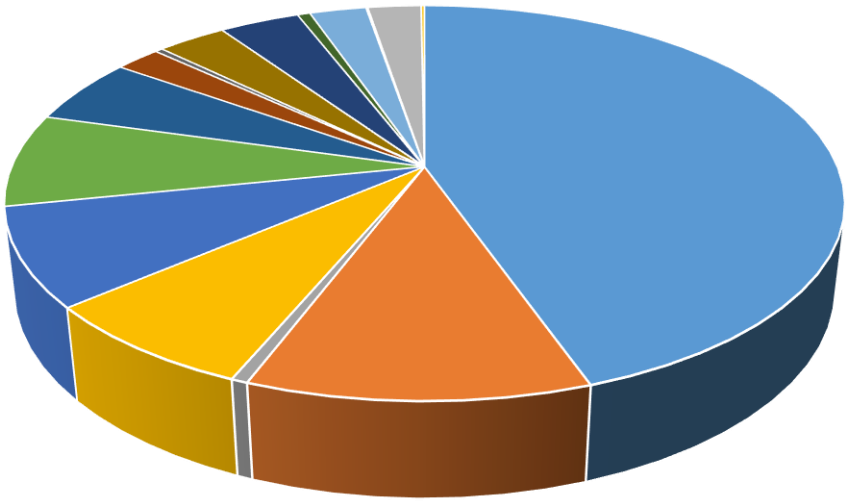
Celkem tedy bylo provedeno 2573 kontrol, z toho 2504 kontrol v zařízeních stravovacích služeb včetně prodejen potravin s občerstvením a 69 kontrol v prodejnách, výrobnách potravin a skladech (dále viz tabulky).

Kontroly podle typu provozovny

	Typ provozovny	Počet provozoven evidovaných k 31.12.2016	Počet kontrol
A1	restaurace (vyvařující)	4146	1148
B1	výčepy, bary, pivnice, vinotéky, čajovny	1744	287
A3	centrální kuchyně a výrobny pokrmů bez konzumace na místě	45	14
A5	pevné stánky	394	191
D1	občerstvení, bufety, cukrárny	657	207
A2	stravování zaměstnanců jako hlavní činnost - vyvařující kuchyně	257	196
B2	stravování zaměstnanců - výdejny, kantýny	287	139
A4	VŠ menzy	54	54
B3	stravování v zařízeních vězeňské služby	10	9
C1	stravování v lůžkových zdravotnických zařízeních a lázních (nemocnice, LDN, lázeňská zařízení)	81	82
C2	stravování v zařízeních sociálních služeb – pobytové (domovy pro seniory, týdenní stacionáře, domovy pro osoby se zdravotním postižením, atd.)	83	95
C3	stravování v rámci sociálních služeb – terénních, ambulantních	22	15
E2	mobilní stánky, pulty, vozíky	104	67
E3	automaty	76	0
F	výrobny potravin bez konzumace	6	2
G	prodejny potravin bez konzumace	50	63
H	sklady potravin	3	4
	Počet celkem:	8019	2573

.

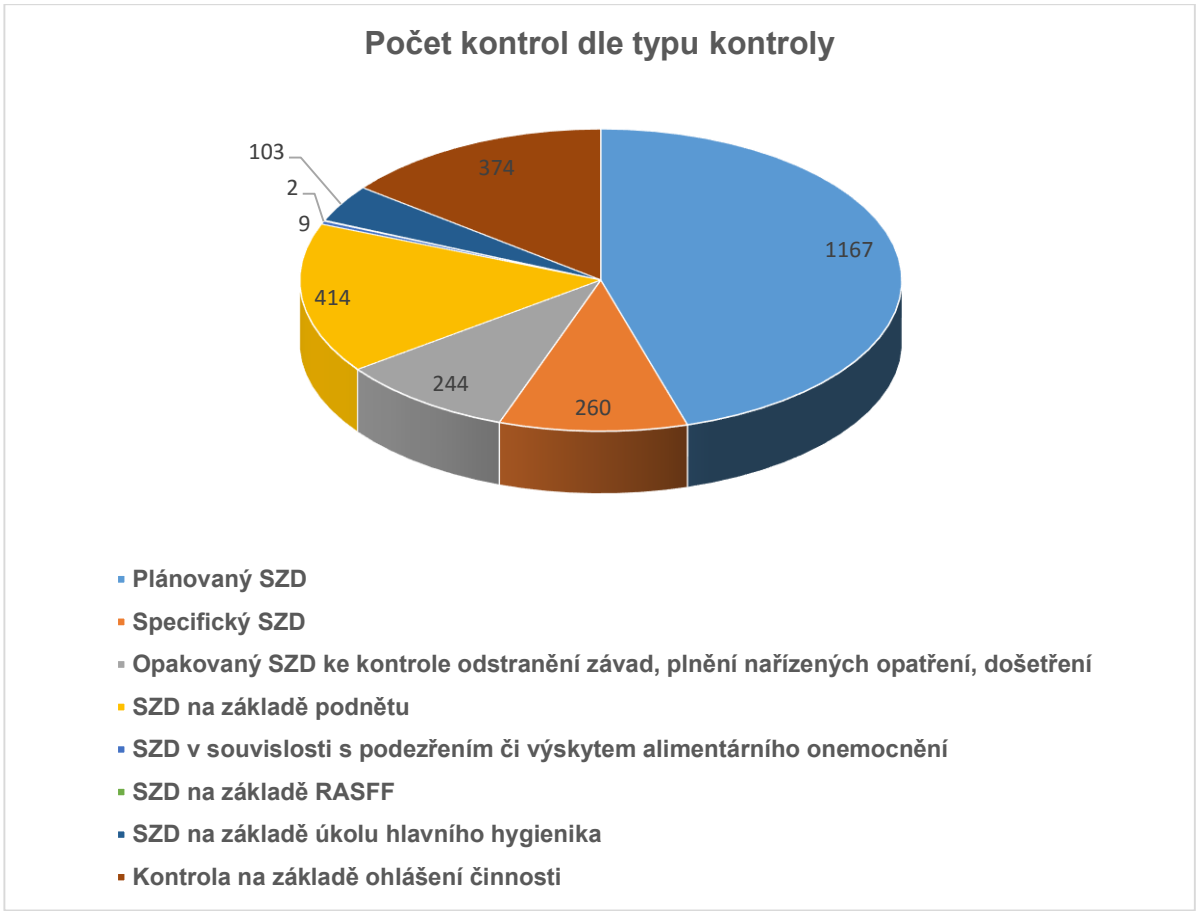
Počet kontrol dle typu provozovny



- restaurace (vyvařující)
- výčepy, bary, pivnice, vinotéky, čajovny
- centrální kuchyně a výrobny pokrmů bez konzumace na místě
- pevné stánky
- občerstvení, bufety, cukrárny
- stravování zaměstnanců jako hlavní činnost - vyvařující kuchyně
- stravování zaměstnanců - výdejny, kantýny
- VŠ menzy
- stravování v zařízeních vězeňské služby
- stravování v lůžkových zdravotnických zařízeních a lázních (nemocnice, LDN, lázeňská zařízení)
- stravování v zařízeních sociálních služeb – pobytové (domovy pro seniory, týdenní stacionáře, domovy pro osoby se zdravotním postižením, atd.)
- stravování v rámci sociálních služeb – terénních, ambulantních
- mobilní stánky, pulty, vozíky
- výrobny potravin bez konzumace
- prodejny potravin bez konzumace
- sklady potravin

Kontroly podle typu kontroly

	Druh kontroly	Počet kontrol
K01	Plánovaný SZD	1167
K02	Specifický SZD	260
K03	Opakovaný SZD ke kontrole odstranění závad, plnění nařízených opatření, došetření	244
K05	SZD na základě podnětu	414
K06	SZD v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění	9
K07	SZD na základě RASFF	2
K08	SZD na základě úkolu hlavního hygienika	103
K30	Kontrola na základě ohlášení činnosti	374
	Počet kontrol celkem:	2573



Kontrolní činnost byla zaměřena i na kontroly podle zákona č. 634/1992 Sb., v platném znění.
Klamání spotřebitele či falšování potravin bylo šetřeno ve 12 případech na základě podnětů občanů. Jednalo se například o fakt, že fotografie s nabídkou pokrmů poskytovaných v provozovně neodpovídaly skutečnosti, nesprávné značení piva, falšování alkoholu, maso použité do tatarského bifteku nebylo z hovězího masa, hovězí maso bylo vydáváno za bůvolí, nesprávné tvrzení o obsahu cukru v nápoji, neprokázané zdravotní účinky v nápoji, klamání ve značení nápoje, apod.

Dále byly provedeny kontroly povinností plynoucích ze zákona č. 379/2005 Sb., v platném znění a to v celkovém počtu 883 kontrol. V 60 případech byly nalezeny závady.
Kontroly plynoucí z Nařízení EU č. 1169/2011 byly prováděny v 1789 provozovnách, nalezeno bylo 43 závad. Závady se týkaly nedostatečného značení alergenů u pokrmů.

V roce 2016 byly prováděny zaměstnanci odboru HVPBU kontroly i mimo pracovní dobu a to ve večerních a nočních hodinách a o víkendech. Takto bylo provedeno 91 kontrol.

Vzorky HV

V roce 2016 bylo odebráno celkem **227** vzorků v provozovnách všech typů. V tomto počtu jsou zahrnuty plánované vzorky, vzorky odebrané na základě podnětů, vzorky odebrané v rámci plnění cílených úkolů hlavního hygienika ČR a vzorky odebrané v rámci regionálního úkolu „Sledování kvality oleje při fritování“. 12 vzorků bylo přijato i od podatelů při podání podnětu. Vzorky potravin a pokrmů byly odebírány na kontrolu mikrobiologických požadavků a na kontrolu bezpečnosti z hlediska obsahu chemických látek. Nejčastějším zjišťovaným nevyhovujícím mikrobiologickým agens byly Enterobacteriaceae, které byly převážně zjišťovány ve zmrzlinách.
Bližší informace viz níže uvedené tabulky.

Odběr vzorků:

		Odebraných v provozovnách	Odebraných od stěžovatelů
Celkový počet odebraných vzorků		227 (z toho 98 olejů)	12
Počet nevyhovujících vzorků		40	1
Zastoupení nevyhovujících vzorků	mikrobiologicky	14	1
	chemicky	25	0
	senzoricky	6	1
	Energetická a výživová hodnota pokrmu	14	0



	Chemické vyšetření		Energetická a výživová hodnota pokrmu		Identifikace složení potraviny/ pokrmu (záměna surovin, klamání)		Mikrobiologické vyšetření potravin a pokrmů		Senzorické vyšetření		Toxiny mikrobiálního původu		Celkem	
Druh vzorku	Počet vyšetření	Nevyhověl	Počet vyšetření	Nevyhověl	Počet vyšetření	Nevyhověl	Počet vyšetření	Nevyhověl	Počet vyšetření	Nevyhověl	Počet vyšetření	Nevyhověl	Počet vzorků	Nevyhověl
Teplý pokrm	21	20	21	14			3	0					24	21
Studený pokrm	3	0					12	1			4	0	12	1
Cukrářský výrobek	1	0											1	0
Zmrzliny	2	0					51	10					51	10
Kojenecká strava							3	0					3	0
Jiné	2	0					2	0	1	0			2	0
Nápoje nealkoholické							3	1	3	1			3	1
Led a ledové tříště	6	0					9	1					9	1
Originálně balená potravina	2	0			1	0	11	1	7	0			13	1
Surovina pro výrobu pokrmu	99	5					7	0	98	5			105	5
Doplněk stravy	2	0			1	0	2	0	1	0			4	0
Celkem	138	25	21	14	2	0	103	14	110	6	4	0	227	40

Analýza nejčastěji zjišťovaných nedostatků

Nejčastějšími závadami zjišťovanými při státním zdravotním dozoru (dále jen „SZD“) byly závady v obecných požadavcích na potravinářské prostory, včetně zvláštních požadavků na prostory pro manipulaci s potravinami. V menším měřítku chyběly některé prostory pro prováděnou činnost, větší mírou se jednalo o špatnou údržbu stávajících prostor.
Ochrana potravin a pokrmů před kontaminací při manipulaci, křížení neslučitelných činností, nevyhovující způsob manipulace s potravinami a pokrmy a nedodržování skladovacích podmínek stanovených výrobcem byly rovněž častými nedostatky shledávanými při kontrolách. Většina těchto závad šla na vrub nekázni jednotlivých pracovníků.
Dalšími závadami, které byly zjišťovány ve velké míře, bylo nedodržování zásad provozní hygieny, spočívající v nevyhovující frekvenci a kvalitě čištění prostorů a vybavení, a ve skladování osobních věcí a věcí nesouvisejících s provozem v těchto prostorách.
I nadále přetrvávaly závady v dodržování stálých postupů na zásadách HACCP a v dodržování správné výrobní a hygienické praxe. S tím souvisely i závady shledané v nedostatečném zavedení stálých postupů na zásadách HACCP a v proškolování zaměstnanců. Vybavenost provozoven kontrolními systémy se zlepšila, ne vždy však koresponduje s jejich využíváním a pochopením ze strany provozovatelů a personálu.
V případě kontrol povinností stanovených zákonem č. 379/2005 Sb., bylo zjištěno porušení zákona spočívající ve většině případů v umístění zjevně viditelného textu o zákazu podávání alkoholických nápojů a tabákových výrobků osobám mladším 18-ti let a označení provozovny, zda se jedná o kuřáckou či nekuřáckou provozovnu.
Většina zjištěných nedodržení nepředstavovala bezprostřední ohrožení bezpečnosti potravin a bylo možné je odstranit na místě nebo bylo možné přijmout opatření ze strany provozovatelů.

Přehled nejčastějších nedostatků (závad)

Kontrolovaný parametr	četnost závad
Osobní hygiena osob činných ve stravovacích službách	**111**
Požadavky na hygienu provozu	**197**
Obecné požadavky na potravinářské prostory, zvláštní požadavky na prostory pro manipulaci s potravinami	**373**
Příjem a skladování surovin a složek pro přípravu pokrmů	**146**
Datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti	**54**
Ochrana potravin a pokrmů před kontaminací při manipulaci, křížení činností	**133**
Bezpečnost pokrmů při uvádění do oběhu, výdej, přeprava, rozvoz	**38**
Zavedení stálých postupů na zásadách HACCP	**182**
Dodržování postupů na zásadách HACCP	**168**
Požadavky na stav, konstrukci a instalaci zařízení ve styku s potravinami	**78**

Základní příčiny zjišťovaných nedostatků

Příčiny zjišťovaných závad jsou stejné jako v minulých letech a obvykle souvisí nejen s nízkou úrovní znalostí personálu, který se ve stravovacích službách vyznačuje častou fluktuací, ale velice často i s neznalostí samotných provozovatelů nebo osob, které v této oblasti provozují poradenství. Tato situace se týká zejména menších provozoven, které mívají větší problémy s orientací v právních předpisech týkajících se bezpečnosti potravin než velké provozovny ve zdravotnických zařízeních nebo při stravování zaměstnanců. K uvedeným důvodům přistupují i důvody ekonomické, včetně snižování počtu zaměstnanců, jejichž důsledkem jsou nejen nedostatky v oblasti stavebně – technické způsobilosti provozovny, ale i v nevyhovující manipulaci s potravinami, nedodržování správné výrobní a hygienické praxe, nízké úrovni provozní a osobní hygieny a v nezanedbatelné míře i klamání spotřebitele. Svůj vliv na úroveň provozoven stravovacích služeb měla i mediální kampaň k projednávané legislativě zákazu kouření v provozovnách stravovacích služeb a zavedení elektronické evidence tržeb koncem roku.

Šetření RASFF 2016

V rámci evropského systému rychlého varování RASFF o výskytu nebezpečných výrobků v tržní síti (potravin a výrobků pro styk s potravinami) byla v provozovnách stravovacích služeb a v tržní síti prošetřována všemi dostupnými prostředky jednotlivá oznámení ze systému RASFF.
HSHMP obdržela 5 notifikací a oznámení RASFF.
1 notifikace se týkala potravin a **4** notifikace materiálů přicházejících do styku s potravinami.
Oznámení RASFF se týkalo distribuce nevyhovující potraviny rýžových nudlí s vysokým obsahem hliníku původem z Jižní Koreje.
Na základě obdržené notifikace a oznámení bylo provedeno 2 odděleními hygieny výživy šetření ve 3 provozovnách. Výskyt nebezpečné potraviny nebyl zjištěn, ani žádná prokázaná onemocnění v souvislosti s konzumací této potraviny evidována nebyla.

b) Analýza opatření a finančních sankcí

V roce 2016 bylo přijato 47 opatření. Z tohoto počtu bylo přijato 28 opatření ze strany provozovatelů, bylo uloženo 8 nařízení provedení sanitace z důvodu neodpovídající provozní hygieny; 4 nařízení okamžitého uzavření provozovny se týkaly zcela nevyhovujícího stavu provozovny a v případě jedné restaurace se jednalo o kontaminovanou pitnou vodu z individuálního zdroje; 3 pozastavení výkonu činnosti do doby odstranění závady; 3 předběžná opatření – pozastavení uvedení do oběhu nebo na trh výrobků podezřelých z nebezpečnosti (Losos divoký uzený, CHIA semínka, uherský salám a 1 nařízení vyřazení z distribuce (Losos divoký uzený).
Sankce jsou uvedeny v následující tabulce.
Sankce byly nejčastěji ukládány v souvislosti s nedodržováním provozní a osobní hygieny, nedodržováním skladovacích podmínek potravin, s nedostatky v zavedení a dodržování postupů založených na zásadách HACCP, stavebně technickým stavem provozovny, křížením činností,

nedodržením doby spotřeby a teplot při uchovávání a uvádění pokrmů do oběhu, nedostatky ve značení, nedostatečným doložením původu potravin.
Sankce podle zákona č. 379/2005 Sb., v platném znění, byly uloženy za porušení spočívající ve většině případů v umístění zjevně viditelného textu o zákazu podávání alkoholických nápojů a tabákových výrobků osobám mladším 18-ti let a označení provozovny, zda se jedná o kuřáckou či nekuřáckou provozovnu.

Sankce	Celkem			Odvolání					
				Celkem podáno		neuzavřeno		odvolacím orgánem – rozhodnutí změněno	
	počet	navrženo (Kč)	uloženo (Kč)	počet	částka (Kč)	počet	částka (Kč)	počet	částka (Kč)
blok pokuta dle 200/1990 Sb., § 29 písm. n	156	230500	230500	0	0	0	0	0	0
sankce dle § 92 zákona 258/2000 Sb.,	65	413000	389000	0	0	0	0	0	0
sankce dle zákona č. 110/1997 Sb.,	2	35000	35000	0	0	0	0	0	0
sankce dle zákona č. 379/2005 Sb.,	12	25000	25000	0	0	0	0	0	0
Celkem	**235**	**703500**	**679500**	0	**0**	**0**	**0**	0	0

c) Šetření podezření na onemocnění z potravin

Alimentární onemocnění

Hromadná alimentární onemocnění

V minulém roce jsme evidovali 9 hromadných alimentárních onemocnění. Z tohoto počtu byly 3 hromadná alimentární onemocnění šetřena na základě podnětů a 6 při spolupráci s protiepidemickým odborem. Podrobnosti jsou uvedeny v níže přiložené tabulce.

Místo výskytu epidemie /	Počet nemocných / Počet odebraných vzorků	Laboratorní nález agens	Zdroj nákazy	Zjištěné závady / Opatření
Restaurace 1, Praha 1	16/1 Zahraniční turisté, Odebrán vzorek sušených hub - negativní	nezjištěno	nezjištěn	Ne

Restaurace 2, Praha 1	12/0 Firemní akce, onemocnělo 12 osob z 20 Vzorky neodebrány, pokrmy již nebyly zastiženy	nezjištěno	nezjištěn	Ne
Zařízení sociálních služeb 1, Praha 10	42/0 Vzorky neodebrány, pokrmy již nebyly zastiženy	noroviry	kontakt	Ne
Zařízení sociálních služeb 2,Praha 10	24/1 Vzorky neodebrány, pokrmy již nebyly zastiženy	noroviry	kontakt	Ne
Firemní akce, Praha 8	80/0 Vzorky neodebrány, pokrmy již nebyly zastiženy	noroviry	nezjištěn	Ne
Firemní akce, Praha 2	8/0 Vzorky neodebrány, pokrmy již nebyly zastiženy	Nezjištěno – pravděp. přenosné virové onemocnění s postižením GITprvotně u účastníků akce	nezjištěn	Záv. v hyg. režimu, opatření na místě
Catering pro filmaře, Praha 1	14/0 Vzorky neodebrány, pokrmy již nebyly zastiženy	1 x Salmonella enteritidis, 1 x Campylobacter jejuni	Volská oka	nebyla zajištěna šatna pro zaměstnance, chybělo umyvadlo na mytí rukou v kuchyni přívěsu, nebyly zavedeny postupy založené na zásadách HACCP/ odstranění závad
Rodinný výskyt, po konzumaci v restauraci, Praha 4	4/0 Vzorky neodebrány, pokrmy již nebyly zastiženy	4 x Salmonella enteritidis	V restauraci: smažené krevety, kukuřice na másle Připraveno doma: Tiramisu ze syrových vajec	Zjištěny četné závady v provozní hyg., osobní hyg., zajištění sledovatelnosti potravin, skladování, ochraně pokrmů před kontaminací, atd./uzavření provozovny
Závodní jídelna, Praha 5	10./0 Vzorky neodebrány, pokrmy již nebyly zastiženy	nezjištěno	Nezjištěn, onemocnění bylo pravděpodobně virového původu, ne všichni postižení se stravovali v závodní jídelně	Ne

d) Vyhodnocení regionálních a celostátních cílených úkolů

Cílené dozory v rámci regionálních prioritních oblastí a regionálních úkolů

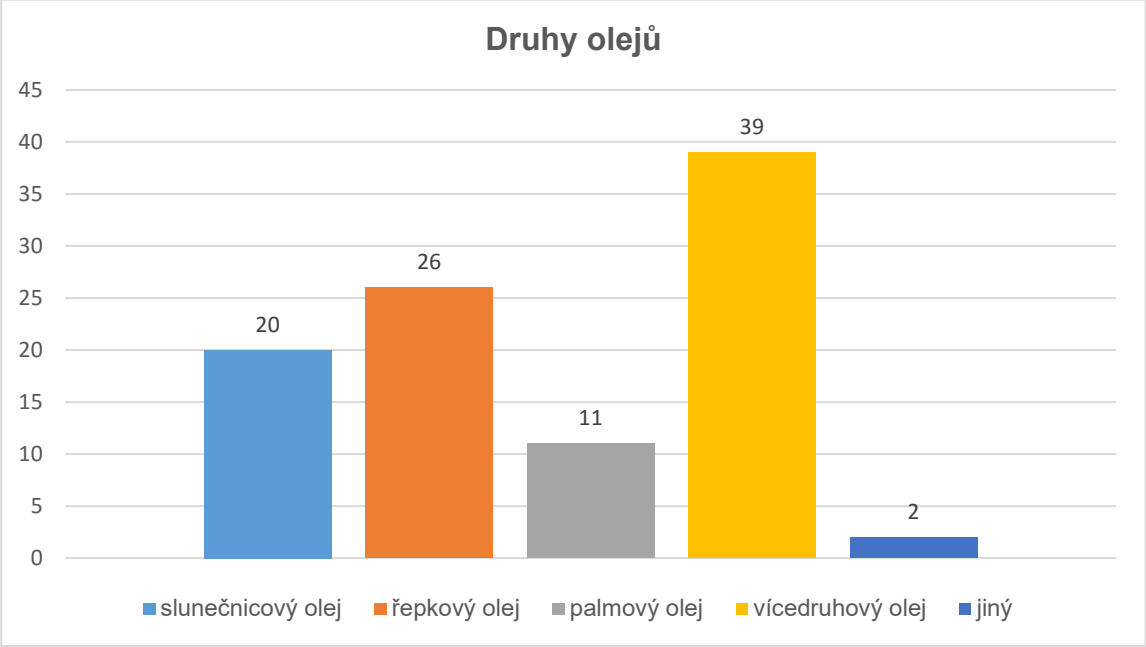
V roce 2016 byly stanoveny 2 regionální prioritní oblasti:

Krajská priorita „Stravovací služby v ubytovacích zařízeních všech typů a kategorií – pokračování priority HSHMP 2015“
Krajská priorita byla plánována z důvodů ověření počtů stravovacích služeb v ubytovacích zařízeních všech typů, na základě rozdělení provozoven stravovacích služeb po dohodě MZ a MZe. Priorita sloužila k získání přehledu o stravovacích službách, jak jsou provozovány a byla využívána k jejich usměrnění. Provedenými 127 kontrolami bylo zjištěno, že převážná část provozoven stravovacích služeb v ubytovacích službách, až na ojedinělé výjimky, byla shledána v dobrém stavu a zjištěná fakta nesvědčila o zvýšeném riziku z těchto provozoven.

Krajská priorita „Stravovací služby v řetězcích rychlého občerstvení“
Krajská priorita byla plánována z důvodů stále se rozšiřující sítě řetězců rychlého občerstvení na území hlavního města Prahy a to jak jejich počtu, tak různých provozovatelů a stále se rozšiřujícího sortimentu jimi nabízených služeb, nových druhů pokrmů a nápojů, včetně nových technologií jejich přípravy. Ani při 167 kontrolách v těchto zařízeních nebyly zjišťovány takové skutečnosti, aby jim musela být věnována větší pozornost s ohledem na jejich rizikovost.

Regionální úkol „Sledování kvality oleje při fritování“
Sledování kvality olejů při fritování bylo realizováno v období říjen a listopad 2016 a kvalita olejů byla testována přímo ve smažících lázních pro přípravu pokrmů. Pro zjištění kvality olejů byl kontrolními zaměstnanci používán chemický rychlotest 3M LRSM, který přesně stanoví kvalitu smažícího media dle hodnoty obsahu volných mastných kyselin. Ve 4 případech bylo současně s použitím rychlotestu 3M LRSM provedeno ještě kontrolní přeměření digitálním přístrojem Testo 270, jehož principem je procentuální zjištění celkového počtu polárních částic obsažených v oleji.

Testování proběhlo v 54 provozovnách různých typů zařízení stravovacích služeb – ve vyvařujících restauracích v počtu 36, provozovnách zajišťujících stravování zaměstnanců v počtu 7, stáncích pevných v počtu 9. Nejčastěji jsou k fritování používány jednodruhové oleje a to v 60 případech. Hlavně olej řepkový 26 x, palmový 11x, slunečnicový 21 x jiný 2x.
Použití vícedruhového oleje bylo zjištěno ve 39 případech.



Kromě zjišťování kvality olejů a preferovaných typů fritovacího media používaného ve stravovacích provozech, byla dále sledována teplota oleje při smažení, která v 17 zjištěných případech přesáhla teplotu 180 °C. Přičemž za těchto podmínek dochází k řadě chemických a fyzikálních změn, což má za následek zhoršení kvality oleje.

Dále byla ověřována kritéria pro výměnu oleje stanovená v kontrolovaných provozovnách, a jakým způsobem je prováděna kontrola kvality olejů provozovatelem. Hlavním kritériem výměny oleje je stanoveno vizuální posouzení (barva, vůně, kontaminace ze smažené potraviny, pěnivost, apod.). Bylo zjištěno, že provozovatelé zařízení společného stravování mají ve většině případů způsob kontroly kvality fritovacích olejů a kritéria pro jejich výměnu ve fritéze řešeny v systému založeném na zásadách HACCP.

Provedeným sledováním kvality olejů byla prokázána u 5 vzorků nevyhovující kvalita fritovacího oleje z celkového počtu 98 analyzovaných vzorků.

Cílené úkoly hlavního hygienika

V roce 2016 byly vyhlášeny a plněny na základě pokynu hlavního hygienika 3 úkoly:

„Cílený SZD zaměřený na sledování zdravotní nezávadnosti pokrmů a výrobků z rybího masa a mořských plodů v zařízeních poskytujících stravovací služby s cílem posoudit účinnost postupů založených na zásadách HACCP“

V období od 15. 2. 2016 – 15. 5. 2016 bylo zkontrolováno 22 provozoven stravovacích služeb a na území hl. m. Prahy provedeno 29 kontrol včetně kontrol následných. V rámci SZD byly kontrolovány v pokynu uvedené ukazatele, tj. zajištění sledovatelnosti, dodržování skladovacích podmínek a teplotního řetězce u surovin, rozpracovaných pokrmů/polotovarů a hotových pokrmů, ochrana potravin před kontaminací, manipulace a nakládání s odpady, dodržování provozní a osobní hygieny, a další

možná rizika kontaminace prostředí a následně ohrožení bezpečnosti pokrmů podle konkrétní situace v provozovně.
Odebráno bylo 7 vzorků pokrmů určených k přímé spotřebě s podílem syrového masa a surovin k jejich výrobě, které byly vyšetřeny na úkolem stanovené ukazatele, tj. přítomnost Listeria monocytogenes a Vibrio parahaemolyticus a na množství histaminu. Všechny odebrané vzorky ve vyšetřovaných ukazatelích vyhověly kritériím stanoveným v Nařízení komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, ve znění pozdějších dodatků.
Nedostatky v dodržování kontrolních postupů založených na principech HACCP byly zjištěny v 7 provozovnách. V provozovnách byly dále zjištěny závady v zajištění sledovatelnosti a dostatečné informaci pro spotřebitele, v nedodržování provozní a osobní hygieny a v ochraně potravin před kontaminací.
Za zjištěné závady bylo uloženo 6 sankcí ve výši 15 000 Kč (v blokovém řízení 5 sankcí ve výši 10 000 Kč a 1 sankce příkazem na místě ve výši 5 000 Kč).

„ Cílený SZD zaměřený na kontrolu obsahu vybraných syntetických barviv ve zmrzlinách a ledových tříštích v zařízeních poskytujících stravovací služby a na sledování jejich zdravotní nezávadnosti z hlediska mikrobiální kontaminace s cílem ověřit bezpečnost zmrzlin“

V období od 1. 4. 2016 – 31. 7. 2016 bylo zkontrolováno 43 zařízení stravovacích služeb na území hl. m. Prahy a provedeno 49 kontrol včetně následných. Ve 32 provozovnách bylo odebráno 60 vzorků zmrzlin a ledových tříští, všechny vzorky byly vyšetřeny mikrobiologicky a 9 vzorků bylo vyšetřeno chemicky na přítomnost a obsah vybraných barviv.
SZD byl proveden v řetězcích rychlého občerstvení a v provozovnách s novými technologickými postupy nebo surovinami.
Zmrzliny byly většinou vyráběny studenou cestou smícháním originálně balené práškové směsi a pitné vody. Pouze ve 2 z kontrolovaných provozoven bylo zjištěno používání originálně připravených past nebo práškových směsí a potravinářských barviv k dobarvování zmrzlin. Z odebraných vzorků na chemické vyšetření všechny vzorky vyhověly, ačkoli u jednoho vzorku tříště bylo zjištěno syntetické barvivo žluť SY E 110 v množství 17,5 mg/l, které po započtení laboratorní chyby překračuje stanovený limit. Výsledek byl po konzultaci s MZ uznán jako vyhovující. S ohledem na Report Evropské komise o vztahu mezi analytickými výsledky a nepřesností měření bude ze strany HSHMP této tříšti věnována zvýšená pozornost. Z ostatních barviv byla zjištěna barviva ve 3 případech, a to 2x Azorubin E 122, 1x Brilantní modř FCF E 133, všechna ve vyhovujících hodnotách. Z odebraných vzorků na mikrobiologické vyšetření bylo **50** vzorků vyšetřeno na stanovené ukazatele - přítomnost bakterií Listeria monocytogenes a Salmonella, stanovení počtu Enterobacteriaceae, koagulázapozitivních stafylokoků a **27** vzorků zmrzlin s nepasterovanou ovocnou složkou i na stanovení kvasinek a plísní.
U opakovaných **10** vzorků bylo provedeno vyšetření na ukazatele Enterobacteriaceae a kvasinky.
Odebrané vzorky v **8** případech zmrzlin s mléčnou složkou nevyhověly z důvodů množství Enterobacteriaceae, překračujícím stanovený limit kritéria hygieny výrobního procesu.
V **6** případech byly zjištěny kvasinky a to v hodnotách, které nepřekračují ČSN 56 9606 tolerovaná množství (4 ovocné zmrzliny, 1 zmrzlina bez ovocné složky a 1 tříšť s ovocnou složkou). V souvislosti s uvedenými zjištěními byla přijata provozovateli v **6** případech opatření (sanitace, údržba výrobníku zmrzliny), jejichž účinnost byla ověřena následnými odběry.
Byly uloženy **2** sankce 1x v příkazním řízení ve výši 5 000 Kč a 1x ve výši 1 000 Kč v blokovém řízení za závady v osobní a provozní hygieně a nezapracování postupu výroby zmrzliny do plánu HACCP.
I přes minimum zjištěných závad, problémem stále zůstává fakt, že pokračuje rozšiřování původního sortimentu v zařízeních o výrobu zmrzliny bez vytvoření základních podmínek pro tuto činnost.

K tomuto dochází převážně v menších provozovnách, jejichž stavebně technický stav nebyl původně pro tuto činnost uvažován a časové oddělení činností není vždy dodržováno.

„Cílený SZD v provozovnách stravovacích služeb ve vybraných zařízeních poskytujících sociální služby (celodenní stravování seniorů) a zdravotnických zařízeních (zejména oddělení s delší hospitalizací) zaměřený na monitorování pestrosti nabídky stravy a výživové hodnoty poskytované celodenní stravy“

V období od 1. 9. 2016 – 15. 11. 2016 bylo na území hl. m. Prahy provedeno šetření celkem v 6 zařízeních a to: ve 2 zdravotnických zařízeních a ve 4 zařízeních poskytujících sociální služby. V jednom zdravotnickém zařízení a ve dvou zařízeních sociálních služeb byl proveden odběr celotýdenní stravy na laboratorní vyšetření energetické hodnoty, trojpoměru živin, soli a jednotlivých nutričních složek stravy.

Bylo konstatováno, že i když je pestrosti stravy věnována čím dál tím větší pozornost ve všech typech provozoven, v některých hodnocených parametrech jsou stále nedostatky. Zvláště by se měla zvýšit frekvence podávání pokrmů z ryb, ať už ve formě hlavního chodu, či pomazánek. Ve zdravotnických zařízeních i zařízeních sociálních služeb by se měla častěji podávat teplá večeře, při přípravě studených pokrmů by bylo vhodné omezit používání uzenin a příliš slaných sýrů. Pozitivně se dá hodnotit frekvence podávání ovoce a zeleniny, vyjma zdravotnického zařízení, jsou v ostatních zařízeních nabízeny každý den ve formě celého kusu, salátů nebo kompotů. V laboratorních rozborech byly nalezeny některé rozdíly mezi sledovanými zařízeními, avšak u všech byl zjištěn stejný nález a to překročení doporučení WHO pro obsah soli.

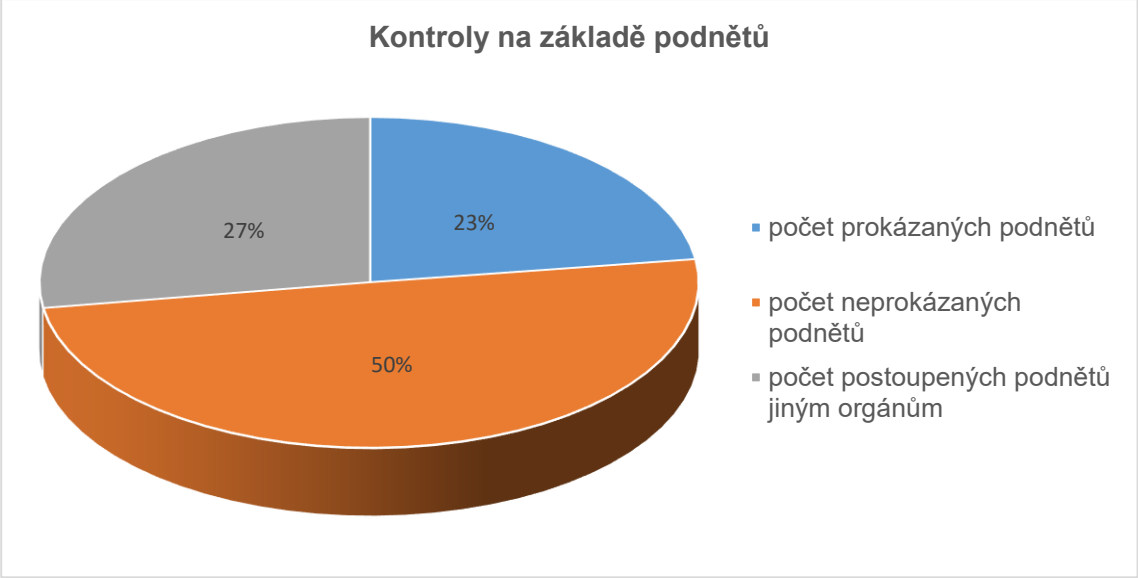
Závěry ze zjištění při SZD a z laboratorních rozborů byly zhodnoceny a sledovaná zařízení byla o jejich výsledcích informována s doporučeními k nápravě.

e) Analýza podnětů

Celkem bylo sice evidováno 590 podnětů, avšak 15 podnětů bylo přímo předáno dle místní příslušnosti jiným KHS, proto níže uvedené členění vychází již z počtu podnětů bez předaných KHS, tj. z počtu 575 podnětů. Z 575 podnětů bylo 130 podnětů prokázaných a 284 neprokázaných. Rozdíl mezi podněty evidovanými a řešenými je způsoben více podáními na jednu provozovnu nebo stejným předmětem podnětu, který zaslalo více podatelů nebo zaslal jeden podatel, ale na více kontrolních orgánů nebo podáním těsně po provedené kontrole. Některé podněty zahrnovaly i více faktorů, na něž si občané stěžovali a některé podněty postoupené jiným orgánům, byly také částečně podle příslušnosti řešeny HSHMP. Z 575 podnětů bylo 142 podnětů postoupeno jiným orgánům státní správy z důvodu věcné nebo místní nepříslušnosti, jednalo se zejména o SZPI, Státní veterinární správu a Českou obchodní inspekci.

		Počet celkem	V provozovnách dozorovaných OOVZ	V provozovnách dozorovaných SZPI
K05	Cílená kontrola na základě podnětu	414	254	160
ke K05	počet prokázaných podnětů	130	77	53
	počet neprokázaných podnětů	284	182	102
	počet podnětů postoupených jiným orgánům	157*	19	123
	Počet podnětů podle zákona č. 634/1992	11	11	0
	prokázaných	1	1	0
	neprokázaných	10	10	0
	Počet podnětů podle zákona č. 379/2005	8	6	2
	prokázaných	2	2	0
	neprokázaných	6	4	2

*z celkového počtu 157 předávaných podnětů bylo 15 postoupeno KHS a 142 jiným orgánům



Počet podnětů na zdravotní potíže jednotlivých spotřebitelů byl 235.
Šetření podezření na zdravotní potíže konzumentů po balených potravinách včetně doplňků stravy je velmi obtížné, neboť jsou často konzumovány v časovém odstupu, tudíž nelze dohledat v tržní síti

stejné šarže potraviny a je s nimi manipulováno v domácnosti, tudíž nelze vyloučit nevhodnou manipulaci; potíže jsou nahlášeny s vícedenním odstupem, případně dříve, ale bez údajů potřebných pro zahájení šetření včetně kontaktních údajů typu telefonního čísla, jejich získání si může vyžádat opět i několik dní, než konzument zareaguje. V případě pokrmů konzumovaných v provozovnách stravovacích služeb není zase většinou k dispozici pokrm ani surovina k jeho výrobě a to i v případě šetření zahájeného v tentýž den, kdy vznikly zdravotní potíže. Konzumenti většinou nevyhledají lékaře, nejsou schopni a nezřídka ani ochotni sestavit informaci o jídelníčku v inkriminovaném období nebo akceptovat souvislost jejich potíží s aktuální epidemiologickou situací.
Výkon SZD je komplikován při šetření zdravotních potíží nejen v provozovnách stravovacích služeb dozorovaných nyní SZPI, ale i v tržní síti, pokud SZPI provádí zároveň i vlastní kontrolu přesto, že podnět na zdravotní potíže předává k šetření HSHMP.

Nutrivigilance

Roku 2015 byla široké veřejnosti v ČR zpřístupněna beta verze webového portálu systému Nutrivigilance dostupná na adrese: http://nutrivigilance.szu.cz. Podstatou systému je sběr a analýza informací nežádoucích zdravotních účinků po konzumaci vybraných druhů potravin. Cílem je shromáždění dat, které dosud nikdo v ČR neeviduje. Na podkladě analýzy obdržených hlášení lze iniciovat podněty pro preventivní nápravná opatření realizovaná dozorovými orgány, zdravotníky, dalšími odborníky (podpora zdraví, vzdělávání) a vědci (hodnocení zdravotních rizik). V průběhu roku 2016 probíhal prostřednictvím systému Nutrivigilance sběr hlášení, do něhož se zapojila i HSHMP a odbor HVPBU do systému poskytl 7 hlášení (potraviny, doplňky stravy), které v průběhu roku 2016 šetřil.

5) Dozorová činnost PBU (podrobná analýza)

Oddělení PBU eviduje 2615 subjektů podléhajících dozoru. V oblasti předmětů určených pro styk s potravinami jde o 600 subjektů, u kosmetických přípravků o 1199 subjektů, u hraček o 343 subjektů a u výrobků pro děti do 3 let o 473 subjektů. Nejvýznamnější podíl zaujímají subjekty v distribuční síti především maloobchodní prodejny. Je evidováno 502 subjektů distributorů výrobků pro styk s potravinami, 964 kosmetických přípravků, 307 hraček a 397 výrobků pro děti do 3 let. V Praze rovněž sídlí většina velkých obchodních řetězců. Tento stav determinuje dozorovou problematiku oddělení PBU, kde rozhodující je zajištění dozoru v tržní síti, a to jak ve směru zajištění distribuce bezpečných výrobků, tak plnění legislativních povinností těchto subjektů. Na území hl. m. Prahy je velmi málo výrobních provozů i velkých skladovacích kapacit, které jsou přesouvány za okraj území hlavního města Prahy. V posledních letech se trend zřizování sídel v Praze, která mají stále častěji virtuální charakter, týká i společností typu dovozce, či distributor, které veškerou vlastní obchodní činnost uskutečňují v jiných regionech ČR a v místě sídla se nenacházejí. Uvedený stav komplikuje dozorovou činnost a mnohdy jediným způsobem, jak provést kontrolu, je vyzvat kontrolovanou osobu ke kontrole na hygienické stanici.
Problémem stále častějším je zjištění, že údaje o odpovědné osobě na etiketě výrobku nejsou pravdivé a odpovědnou osobu nelze zjistit ani z účetních dokladů, které jsou svými znaky nevěrohodné (např. nelze určit, že se faktura vztahuje na předmětný výrobek apod. většinou je uvedeno označení „lak“, „naběračka“ bez bližšího kódu). Stále častější je tvrzení společností na takto předkládaných fakturách, že takovouto fakturu nikdy nevydaly nebo s předmětným zbožím vůbec neobchodují. Z indicií při

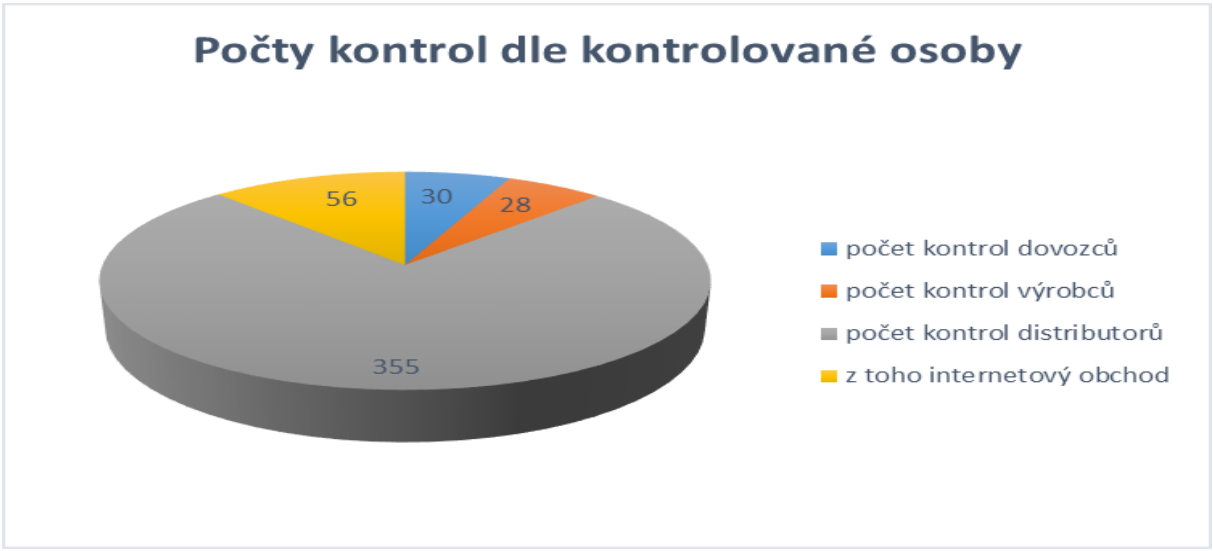
kontrole lze usuzovat, že faktury mohou být vytvářeny dodatečně pro potřeby doložení kontrolnímu orgánu. Což může signalizovat i problémy s plněním daňových povinností takovýchto subjektů.

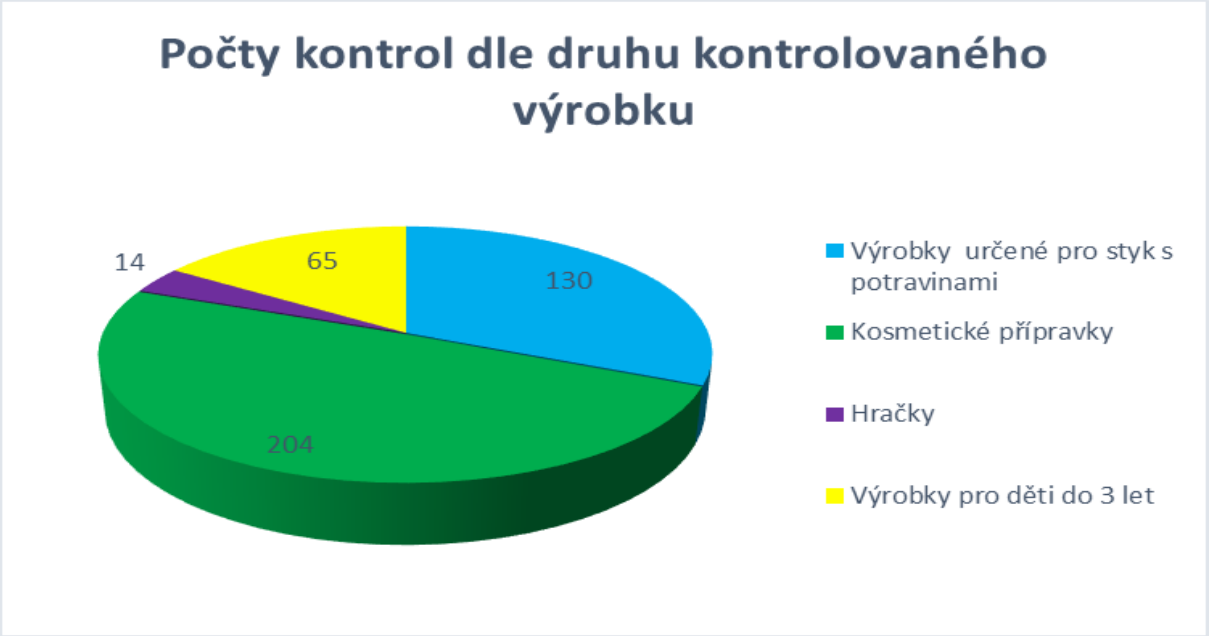
Počty evidovaných subjektů

	Výrobky pro styk s potravinami	Kosmetické přípravky	Hračky	Výrobky pro děti do 3 let
počet evidovaných subjektů celkem	600	1199	343	473
počet evidovaných výrobců	47	96	7	27
počet evidovaných dovozců	51	139	29	49
počet evidovaných distributorů	502	964	307	397

Přehled o počtu kontrol

	Výrobky pro styk s potravinami	Kosmetické přípravky	Hračky	Výrobky pro děti do 3 let	Celkem
počet kontrol	130	204	14	65	413
počet kontrol dovozců	8	13	4	5	30
počet kontrol výrobců	7	18		3	28
počet kontrol distributorů	115	173	10	57	355
z toho internetový obchod	17	31		8	56





Z celkového počtu 413 kontrol bylo **210** kontrol plánovaných a **203** kontrol neplánovaných. Neplánované kontroly byly vyvolány především podněty občanů a jiných kontrolních institucí a dále kontrolami na základě došetřování vyhlášených nebo oznámených nebezpečných výrobků.

Kontrol internetových prodejců bylo provedeno 56. V 6-ti případech byl realizován kontrolní nákup přes e-shop a v ostatních případech byla kontrola provedena v provozovně nebo výdejně e-shopu. Vzhledem k situaci, kdy naprostá většina podnětů se týkala podezření na prodej "padělků" a již z podání bylo zřejmé, že internetový prodejce je pro spotřebitele "nekontaktovatelný", byly kontroly směřovány na dohledání a následnou fyzickou kontrolu subjektu provozujícího internetový obchod. Z výsledků zjištěných při došetřování lze konstatovat, že tato forma prodeje je stále (spolu s prodejem pomocí inzerátů, slevových poukazů a stánkového prodeje) nejrizikovější z hlediska zajištění legislativních požadavků na bezpečnost výrobků a klamání spotřebitelů, především z důvodů obtížnosti nebo nemožnosti kontaktovat nebo i zjistit odpovědnou osobu provozující internetový obchod, případně i dodavatele a odpovědnou osobu stěžovaného výrobku. Hlavní způsoby vyhýbání se odpovědnosti provozovatelů problémových e-shopů jsou následující:

- Internetový obchod neuvádí kontaktní údaje o provozovateli (obvykle mimo dočasného telefonního čísla)
- Internetový obchod uvádí kontaktní údaje v zahraničí nebo uvádí kontaktní údaje neexistující firmy anebo falešně jiné firmy, která o tomto uvedení mnohdy ani neví.
- Internetový obchod uvádí provozovatele - společnost, která není v místě sídla ani jinak "kontaktovatelná" a na výzvy do datové schránky nereaguje.
- Internetový obchod v rychlém sledu mění provozovatele.
- Internetový obchod je založen na omezenou dobu, např. před vánočními svátky a ihned po svátcích zrušen.
- Internetový obchod např. typu "slevomat" se prokazuje smlouvou, že vykonává pouze službu (např. zasílání, poskytování poukazů, reklamní inzerce) pro prodejce a není distributorem.

Na základě uvedených zjištění informovala HSHMP na svých webových stránkách spotřebitelskou veřejnost, jak postupovat, aby kupující omezil riziko nákupu padělku, na co nejnižší míru.

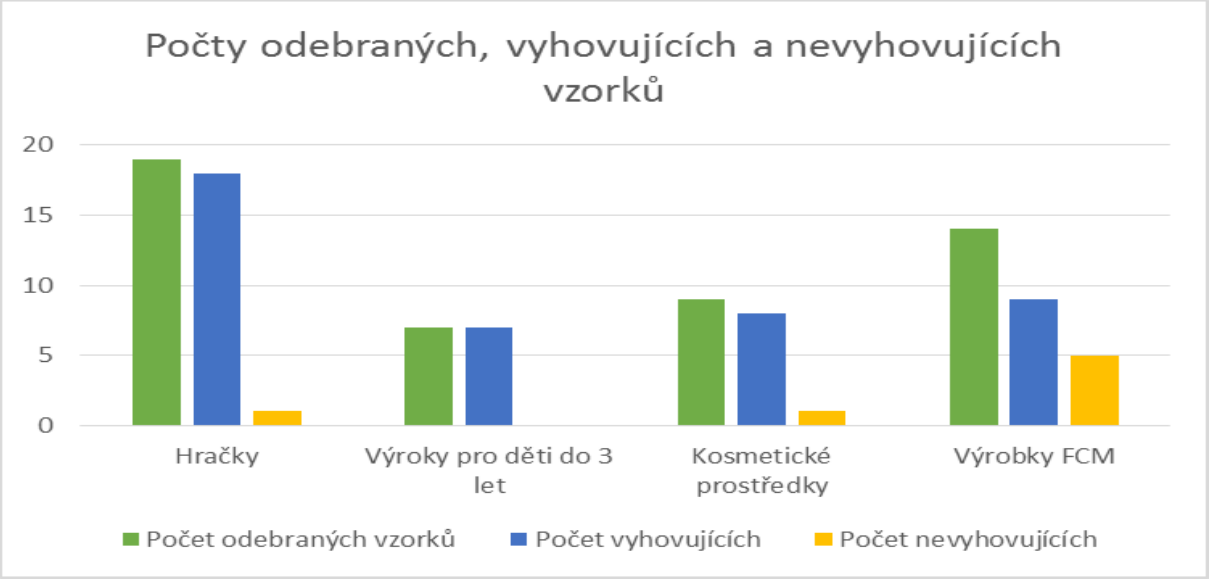
Vzorky PBU

V roce 2016 bylo laboratorně vyšetřeno celkem 49 vzorků, 7 vzorků bylo klasifikováno jako nevyhovující. Ve spolupráci s Celní správou ČR, na kontrole společností v rizikovém profilu nebyl v roce 2016 zachycen žádný nebezpečný výrobek a společné kontroly se ukázaly jako efektivní preventivní nástroj, který vedl i problematické firmy k vyšší odpovědnosti a dovozu bezpečných výrobků.

Výsledky vyšetření odebraných vzorků 2016:

	Počet odebraných vzorků	**Počet vyhovujících**	**Počet nevyhovujících**	**Nedošetřené**	Plán odběru
Hračky	19	18	1	0	
Výroky pro děti do 3 let	7	7	0	0	
Kosmetické přípravky	9	8	1	0	
Výrobky pro styk s potravinami	14	9	5	0	
Celkem	**49**	**42**	**7**	**0**	18

Komentář: V případě nevyhovujících vzorků výrobků pro styk s potravinami (FCM) se jedná o nadlimitní obsah formaldehydu, esterů kyseliny ftalové a obsahu těžkých kovů, u 1 vzorku došlo ke klamání spotřebitelů ohledně uváděného tvrzení. U 1 hračky došlo k překročení limitu pro estery kyseliny ftalové. U 1 kosmetického přípravku neodpovídal uváděný SPF faktor naměřeným údajům. Na základě cílených úkolů hlavního hygienika ČR bylo odebráno 22 vzorků, na základě podnětů 8 vzorků, 5 vzorků bylo odebráno v rámci priority PBU (regionální akce) a 6 vzorků při plánovaném SZD. Ve spolupráci s celníky bylo odebráno celkem 8 vzorků.



Analýza RASFF a RAPEX, nebezpečné výrobky

Nad rozsah plánovaných kontrol bylo zajištěno prověřování výrobků ze systému RAPEX a RASFF. Tyto kontroly nejsou prováděny plošně, ale dle znalosti problematiky jsou kontrolovány pouze vytipované provozovny. Celkově HSHMP obdržela **190 notifikací RAPEX**, na základě kterých bylo provedeno celkem **562** kontrol. Významná část oznámených výrobků nebyla do ČR vůbec dodána a u výrobků, které dodány byly (např. bělící krém na zuby, peeling na tělo Eveline), došlo okamžitě po zjištění v tržní síti cestou distribučních řetězců k jejich stažení, což lze přičíst i dlouhodobému tlaku HSHMP na odpovědné chování subjektů, působících na trhu v Praze.

Na základě **4 notifikací RASFF** u materiálů pro styk s potravinami bylo provedeno 14 šetření. Jednalo se v 1 případě o migrace kobaltu v keramických hrncích na kávu, zároveň byl při tomto šetření zjištěn prodej jiného podobného výrobku, který byl preventivně stažen z trhu. Dále se jednalo 2x o migraci kobaltu a kadmia v keramické snídaňové sadě Batman a dětské 3-dílné sadě nádobí Disney Minnie Mouse a Hello Kitty. V jednom případě se jednalo o nevyhovující organoleptické vlastností varné konvice.
V roce 2016 bylo MZ stanoveno celkem 268 nebezpečných výrobků (dále „NV“). HSHMP oznámila MZ 8 nebezpečných výrobků (4 FCM, 1 H, 3 KP) zachycené v tržní síti.

Tabulka RAPEX, RASFF a NV2016

	Hračky	Kosmetické přípravky	Výrobky pro děti do 3 let	Výrobky pro styk s potravinami
RAPEX	**109**	**66**	**4**	**/**
Počet kontrol Rapex	334	216	12	/
Rapex Info	5	6	**/**	/
RASFF	/	/	/	**4**
Počet kontrol RASFF	/	/	/	**14**
Nebezpečné výrobky	**35**	**197**	**/**	**36**

Analýza opatření a finančních sankcí

Opatření v roce 2016 se týkala stahování nebezpečných výrobků nebo pozastavení prodeje výrobků, které nebyly na trh uvedeny v souladu s platnými legislativními požadavky. Opatření byla realizována v souladu s tlakem HSHMP na odpovědnost kontrolovaných osob především dle § 5 zákona č. 102/2001 Sb. a nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1223/2009, tj. přijetí vlastních nápravných opatření k odstranění nesouladu s legislativními požadavky nebo stažení výrobku z trhu. V roce 2016 bylo přijato kontrolovanými osobami 38 nápravných opatření na základě zjištěných nedostatků nebo nevyhovujících výrobků. 29 nápravných opatření bylo charakteru stažení z prodeje a v 9-ti případech

byly výrobky pozastaveny do doby odstranění závad. Počet opatření dle druhu výrobku je uveden v následující tabulce:

Opatření 2016

	Výrobky pro styk s potravinami	Kosmetické přípravky	Hračky	Výrobky pro děti do 3 let
Počet opatření dle druhu výrobku	16	13	1	8

Sankce v roce 2016 byly ukládány převážně za neplnění legislativních povinností (značení) a za nesoučinnost při došetřování nebezpečných výrobků a za uvádění nebezpečných výrobků na trh. Proti jedné sankci byl podán odpor a sankce byla ve správním řízení snížena o 5 000,-, v 7 případech byla sankce zaplacena a ve 3 případech bylo vymáhání sankcí předáno k exekuci. Uloženo bylo celkem 10 sankcí ve výši 375 000,- Kč. Z tohoto počtu bylo vydáno 9 příkazů ve výši 225 000,- Kč a 1 sankce ve správním řízení ve výši 120 000,- Kč. Sankcí v oblasti kosmetických přípravků (KP) bylo 5 v celkové výši 140 000,- Kč, 1 sankce ve výši 50 000,- Kč se týkala hraček (H), 1 sankce ve výši 15 000,- Kč se týkala výrobků pro děti do 3 let a 3 sankce ve výši 175 000,- se týkala výrobků přicházejících do styku s potravinami (FCM).

Sankce 2016

Druh PBU	Typ subjektu	Uložena sankce	Typ sankce / zákon	Odvolání	Poznámka
KP	Distributor	10 000,-	Příkaz/258/2000 Sb.		zaplaceno
	Dovozce	20 000,-	Příkaz/258/2000 Sb.		zaplaceno
	Dovozce	50 000,-	Příkaz/258/2000 Sb.		exekuce
	Distributor	10 000,-	Příkaz/258/2000 Sb.		zaplaceno
	Distributor	50 000,-	Příkaz/258/2000 Sb.		exekuce
H	Dovozce	50 000,-	Příkaz/350/2011 Sb.		zaplaceno
FCM	Distributor	50 000,-	Příkaz/258/2000 Sb.		zaplaceno
	Dovozce	5 000,-	Příkaz/258/2000 Sb.		zaplaceno
	Distributor	120 000,-	Rozhodnutí/255/2012 Sb.		exekuce
VPD	Distributor	15 000,-	Příkaz/258/2000 Sb.	Ano	zaplaceno 10 000,-
CELKEM		**375 000,-**			

Vyhodnocení regionálních a celostátních cílených úkolů

V roce 2016 byly vyhlášeny následující cílené úkoly hlavního hygienika ČR:

- Cílený úkol zaměřený na zdravotní rizika **vybraného druhu hraček (plastová zvířátka s měkčenými částmi).** Bylo odebráno 10 vzorků (kačenek). Všechny odebrané výrobky vyhověly obsahem ftalátů platné legislativě. Nad rámec úkolu byl řešen i obsah PAU ve vzorcích, také s vyhovujícím výsledkem. Úkol byl splněn v termínu.
- Cílený úkol zaměřený na zdravotní rizika spojená s používáním **plastového kuchyňského nádobí a náčiní**. V rámci úkolu byly odebrány 2 druhy vzorků z polyamidu a 3 druhy vzorků z melaminu. Úkol byl splněn v termínu. Odebrané vzorky polyamidu vyhověly platné legislativě. U 2 vzorků z melaminu došlo k překročení limitu pro migraci formaldehydu, tyto výrobky byly oznámeny MZ a následně stanoveny jako nebezpečné výrobky a notifikovány do systému RASFF.
- Cílený úkol zaměřený na dodržování plnění požadavků **týkající se přípravků určených ke slunění SPF (KP)** vyráběných nebo dodávaných na trh v ČR. Byly hodnoceny 3 vzorky KP, dva od českého výrobce v dětském a dospělém provedení a jeden od výrobce z evropské unie. Oba české výrobky vyhověly požadovaným testům SPF, u španělského výrobce byla deklarována hodnota SPF 90, naměřeno bylo SPF 55,2. Zjištění je v rozporu s doporučením Komise (EU) č. 2006/647/ES.

V roce 2016 byly realizovány 2 regionální úkoly:

- Úkol na ověření zdravotní nezávadnosti výrobků typu nábytek pro děti do 3 let. Bylo odebráno 5 vzorků dětského příslušenství. Všechny vzorky vyhověly platným legislativním požadavkům. Odběr byl proveden nákupem přes e-shopy. 1 výrobek byl řešen standardní kontrolou v rámci podnětu na dětskou matraci, tento výrobek také vyhověl platné legislativě.
- Vzhledem k připravovanému a následně odloženému úkolu hlavního hygienika ČR HSHMP zaměřeného na zdravotní rizika alergenů v parfémech, realizovala HSHMP tento úkol jako krajský. Byly odebrány 3 druhy parfému ve stánku ve velkotržnici SAPA. U odebraných vzorků nebyly v seznamu ingrediencí uvedeny alergenní látky zjištěné rozborem a nebyla uvedena osoba odpovědná za uvedení na trh v rámci EU. Uvedená zjištění potvrzují potřebu realizovat tento úkol v roce 2017 na celostátní úrovni.

Analýza podnětů

Celkem bylo evidováno **18** podnětů přímo od spotřebitelů z tohoto počtu se 9 podnětů potvrdilo jako oprávněných.
Podnětů předaných cestou krajských hygienických stanic (KHS) nebo jinými dozorovými orgány podaných spotřebiteli HSHMP bylo **119**. Z celkového počtu se 78 podnětů týkalo kosmetických přípravků (KP), z nichž bylo 58 prokázaných. Výrobků pro děti do 3 let (VPD) se týkaly 3 podněty, z toho 2 prokázané. Podnětů na hračky (H) bylo podáno 10, z toho 7 prokázaných. Výrobků pro styk s potravinami (FCM) se týkalo 28 podnětů a 15 jich bylo prokázáno. Naopak z důvodu věcné nebo místní nepříslušnosti bylo jiným orgánům státní správy (převážně jiným KHS) předáno 31 podnětů. Dotazů spotřebitelů k problematice týkající se náplně oddělení PBU bylo vyřízeno 58.

Na živnostenské úřady bylo zasláno 24 podnětů, které vycházely především ze zjištění kontrolní činnosti HSHMP. Jednalo se o předávání informací o nedohledatelných společnostech v místě sídla příslušným živnostenským úřadům. Jako nejzávažnější se v této souvislosti jeví situace, kdy v případě nebezpečných výrobků není možné došetřit distribuční řetězec. Živnostenské úřady na základě zaslaných odůvodněných oznámení informovali v roce 2016 HSHMP, že v 19-ti případech zahájili vlastní šetření směřující k odebrání živnostenských oprávnění. Zároveň bylo sděleno, že 7 subjektům již bylo živnostenské oprávnění zrušeno.

Stížnosti, podněty, předávky 2016

	KP	VPD	H	FCM	Celkem	Prokázané
Postoupené podněty	78	3	10	28	119	82
Přímé podněty	11	1	1	5	18	9
Podněty celkem	89	4	11	33	137	91
Stížnosti	0					
Předané podněty jiným orgánům	25 KHS +11 ŽÚ	1 ŽÚ	4 ŽÚ	6KHS +8 ŽÚ	31KHS +24 ŽÚ	

Spolupráce na projektech ochrany a podpory zdraví

Zaměstnanci odboru HVPBU spolupracovali na projektu ochrany a podpory zdraví se zaměstnanci ostatních odborů HSHMP. Jednalo o praktickou účast vyškolených zaměstnanců odboru HV PBU, kteří se podíleli na projektu „Hrou proti AIDS“ a na Dnech zdraví.

Spolupráce s ostatními dozorovými orgány a státními institucemi

V roce 2016 pokračovala spolupráce s Městskou veterinární správou v Praze Státní veterinární správy (dále jen „MěVS“) a s Inspektorátem SZPI ve smyslu změn kompetencí v novele zákona č.110/1997 Sb., s platností od 1. 1. 2015 a pravidel, která pro koordinaci kontrol v oblasti provozoven stravovacích služeb po 1. 1. 2015 stanovila MZ a MZe. S MěVS proběhlo 1 setkání s výměnou informací o výsledcích dozoru a dozorovaných provozovnách. Se SZPI schůzka nebyla realizována, během roku byly 3x aktualizovány seznamy rozdělení provozoven, kdy se jedná o velmi časově náročnou činnost pro všechny zaměstnance odboru HVPBU. Během roku bylo také provedeno 374 kontrol oznámení činnosti, z tohoto počtu se v 140 případech jednalo o provozovny nyní v dozoru SZPI. Z důvodu častých změn v tomto sektoru podnikání je problematické i dodržování lhůty stanovené pro kontrolu po oznámení činnosti. Výsledkem těchto změn v kompetenci je i nárůst korespondence týkající se vzájemné informovanosti o výsledcích kontrol či předávání podání z důvodu věcné nepříslušnosti. Problémy s postupováním podnětů a prováděním dozoru v dotčených provozovnách včetně odběru vzorků v případě podezření na zdravotní potíže po konzumaci potravin a pokrmů nadále přetrvávají.

Spolupráce s Inspektorátem ČOI pro Prahu a Středočeský kraj byla na standardní úrovni, především při předávání podnětů občanů v rámci kompetencí a výměně zkušeností ze státního dozoru. Občas ale problémem bývají podání postoupená s velkým časovým odstupem.
Spolupráce probíhala i ve vztahu k Magistrátu hl. m. Prahy, zejména na tvorbě a připomínkování vyhlášky hl. m. Prahy, kterou se vydává tržní řád a jeho aktualizace na jaře 2016. Rovněž pokračovala úzká spolupráce s jednotlivými úřady městských částí Prahy, ať již na úrovni spolupráce dané stavebním zákonem nebo na úrovni vzájemné výměny informací či společných šetření se živnostenskými úřady.
I nadále probíhala spolupráce s Celní správou ČR a Policií ČR s výměnou informací v případě podnětů na alkohol, užívání návykových látek, či vlastních poznatků z dozoru v této oblasti.
Dále trvala také spolupráce s Celní správou ČR a vzájemná výměna informací při kontrolách zásilek hraček a kosmetických přípravků před jejich uvedením do volného oběhu s cílem zamezit uvedení nebezpečných výrobků na trh a rovněž spolupráce s živnostenskými úřady v problematice "nedohledatelných" společností. V oblasti zdravotních tvrzení na kosmetických přípravcích byla prohloubena spolupráce se Státním ústavem pro kontrolu léčiv.
Pokračovala i spolupráce s Ministerstvem vnitra ČR, a to konkrétně s Policií ČR při předávání si informací ze státního zdravotního dozoru nad provozovnami stravovacích služeb a při vzdělávacích akcích.
Na základě požadavku Úřadu vlády se zaměstnanci odboru HVPBU zúčastnili jako jeden z oslovených správních úřadů akce Policie ČR „Alkohol“, která byla realizována ve 3 etapách (červen, červenec, srpen) o víkendech a ve večerních a nočních hodinách Policií ČR ve vytipovaných provozovnách stravovacích služeb.
Již dlouhodobě probíhá spolupráce se 3. Lékařskou fakultou University Karlovy (dále „LF UK“), jak při zajišťování praxe pro studenty fakulty, tak při vzájemné výměně informací, pořádání seminářů s aktivní účastí pracovníků fakulty či výměně studijních a jiných odborných materiálů.

6) Ostatní

a) Vzdělávací aktivity

Stážisté v roce 2016 na odboru HVPBU

Odbor HVPBU v rámci specializačního vzdělávání pro lékaře z jiných oborů medicíny a pro studenty vysokých škol se zaměřením na ochranu a podporu veřejného zdraví, proškolil celkem 38 osob.
Z tohoto počtu stážovali na HSHMP tito stážisté:

3. LF UK
- třítýdenní praxe, bakalářský studijní obor Veřejné zdravotnictví, denní forma studia, 8 studentů
- dvoutýdenní praxe, bakalářský studijní obor Veřejné zdravotnictví, kombinovaná forma studia, 4 studenti

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, 1. ročník, veřejné zdravotnictví, dvoutýdenní praxe, 1 studentka

Národní centrum ošetřovatelství a nelékařských zdravotnických oborů (NCONZO Brno), akreditovaný kvalifikační kurz v ochraně veřejného zdraví pro získání odborné způsobilosti k výkonu povolání odborný pracovník v ochraně a podpoře veřejného zdraví, dvoutýdenní praxe, 1 lékařka

Institut postgraduálního vzdělávání ve zdravotnictví, stáž lékařů před atestací, 24 lékařů ve čtyřech termínech

Akce „Hrou proti AIDS – Primárně preventivní aktivita, zaměřená na mládež ZŠ a SŠ“

I v roce 2016 pokračovala výchovná činnost na základních a středních školách akcí „Hrou proti AIDS – Primárně preventivní aktivita, zaměřená na mládež ZŠ a SŠ“. Zaměstnanci odboru se zúčastnili 8 celodenních akcí a výchovně působili na cca 460 dětí.

Solme s rozumem

Na základě výzvy hlavního hygienika ČR „Solme s rozumem, “ zaměstnanci odboru oslovili 18 subjektů provozující stravovací služby na území hl. m. Prahy, aby se k výzvě připojili a udělali úpravy ve svých pokrmech a jídelníčcích tak, aby byl touto cestou snížen příjem soli strávníků. Tato edukativní činnost měla za smysl i ovlivnění stravovacích návyků obyvatel, vedoucích k snížení spotřeby soli u každého jedince. Součástí akce bylo předávání osvětových materiálů při kontrolách SZD v provozovnách stravovacích služeb. Tyto materiály byly předány ve 278 provozovnách 232 provozovatelům stravovacích zařízení.

Další vzdělávací akce

Hra pro zdraví v Základní škole Milíčova v Praze 4 dva zaměstnanci odboru výchovně působili na 30 dětí z 3. – 5. třídy.
Den zdraví pořádaný pro veřejnost na Úřadu městské části Praha 8, U Meteoru 8, Praha 8, jehož se zúčastnil 1 zaměstnanec (proškoleno cca 100 osob).
Den osvěty zdraví – proti kouření, na Střední škole gastronomické – hotelové, Vrbova 1233 v Praze 4, jíž se zúčastnil jeden zaměstnanec (proškoleno 45 žáků střední školy).

b) Publikace a komunikace

Ke konkrétním velkým projektům v preventivním hygienickém dozoru poskytli zaměstnanci odboru 1789 konzultací a stovky dalších konzultací k drobnějším stavbám. Konzultacemi byly podávány informace projektantům a stávajícím či budoucím provozovatelům ve snaze vysvětlit jim principy právních předpisů týkajících se potravinářských podniků, tak aby byla zajištěna bezpečnost připravovaných potravin a pokrmů.
Dále změstnanci poskytovali informace právnickým a fyzickým osobám při osobním, e-mailovém či telefonickém kontaktu. Vzhledem k tomu, že těchto dotazů byly tisíce, nelze uvést přesné číslo. Jednalo se zejména o dotazy na podmínky pro provozování potravinářských podniků různého typu od velkých provozů po jiná zařízení stravovacích služeb, využívaná zejména při jednorázových akcích,

dále na možnost podání podnětu a jeho řešení, na potraviny obecně, na výrobu potravin při kulinářských akcích a na povinnost značit alergeny u pokrmů. Na dotazy evidované v elektronickém spisu bylo dle povahy věci odpovídáno písemně nebo telefonicky. Zejména na rozsáhlejší a složitější dotazy bylo odpovídáno telefonicky tak, aby žadatel dostal komplexní informace. V oblasti dotazů týkajících se výrobků PBU bylo evidováno 58 zaslaných dotazů, včetně telefonických dotazů.

Informace poskytované mediím v roce 2016

Rozhovor pro živé vysílání dne 7. 7. 2016 – Český rozhlas Region na téma „Na co si mají dát pozor návštěvníci jednorázových kulinářských akcí".
Písemně pro vysílání – Český rozhlas Region „Ovoce u cest"
Telefonický rozhovor pro článek - noviny Blesk „Mytí rukou před konzumací v KFC"
Písemně pro článek – noviny Blesk a AHA „Otrava v Poslanecké sněmovně"
Písemně pro článek – noviny MF Dnes „Kontroly v restauraci Řízkárna – otrávené potraviny"
Písemně pro vysílání Český rozhlas Region „Dotazy ke společnosti Beauty Line s.r.o."
Písemně pro článek – Seznam.cz „Dotazy k letní činnosti HSHMP"
Písemně pro článek – časopis Svět potravin „Kebab"
Písemně pro článek – časopis Svět potravin „Dětská jídla v restauracích"
Písemně pro vysílání - televize Prima „Zmrzliny v letních měsících"
Písemně pro vysílání - televize Prima „Tatarský biftek"
Rozhovor pro živé vysílání dne 12. 8. 2016 - Český rozhlas Radiožurnál „Uzený losos"

Články na web HSHMP

V loňském roce po dokončení změn webových stránek HSHMP, zaměstnanci odboru HVPBU přispívali k informovanosti občanů články o činnosti odboru nebo sděleními potřebnými pro občany nebo provozovatele stravovacích služeb, zejména na jednorázových akcí. Například to byly tyto články:
Výskyt nebezpečné potraviny v tržní síti: balený rybí výrobek „Losos divoký uzený"
Reakce HSHMP na článek v deníku Blesk „Otrava ve Sněmovně"
Hygienici se zaměřili na vánoční trhy a bezpečnost prodávaných pokrmů
Kontroly stánkového prodeje občerstvení na Food Festivalech Smíchovská náplavka
Hygienici pokračují v kontrolách na pražských náplavkách na Rašínově nábřeží v Praze 2
Kontroly stánkového prodeje na cyklostezce z Komořan do Podolí
Food Festival „Polévkování a guláše", Smíchovská náplavka
Kontrola plastových hraček dopadla v Praze na výbornou
HSHMP vydává doporučení, jak se vyvarovat nákupu „padělku" kosmetického přípravu
Výsledky kontrol zaměřené na zdravotní rizika výrobků pro děti do 3 let (dětská obuv)
Výsledky kontrol zaměřených na zdravotní rizika plastového kuchyňského nádobí a náčiní
Výsledky kontrol zmrzlin a ledových tříští v zařízeních poskytujících stravovací služby
Výsledky sledování zdravotní nezávadnosti vybraných pokrmů a výrobků z rybího masa a mořských plodů

c) Informační systémy

Odbor HV a PBU využívá 2 informační systémy: Informační systém HVY a Registr PBU. V průběhu přípravy nového registru HVY byl opakovaně připomínkován zaměstnanci HSHMP. Dodnes registr nefunguje v plném rozsahu, tudíž je velmi ztíženo výkaznictví, např. nefunkční vytěžování opatření, celkový seznam provozoven, ukazatele při vyšetření vzorků duplicitně vykazují falešnou pozitivitu.
V případě registru PBU nebyl proveden převod dat z předchozího registru a původní registr již neumožňuje po spuštění nového registru plnou funkčnost v nahlížení a vytěžování dat v delším časovém horizontu. Registr je stále zatížen určitou nefunkčností a chybami, které se objevily až při reálném naplnění daty.

d) Ostatní

Zkoušky z hub

Hygienická stanice hl. m. Prahy je ve smyslu § 3 odst. 9 zákona č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů, oprávněna provádět zkoušky osob ze znalosti hub. V loňském roce se zkoušky uskutečnily v jednom termínu a 2 osobám byla vydána 2 osvědčení.

Akce Alkohol

V červnu, červenci a srpnu 2016 se HSHMP podílela na akci Policie ČR „Alkohol“, prováděnou na přímou žádost Úřadu vlády ČR, odborem protidrogové politiky. Akcí, v počtu 25, se zúčastnilo opakovaně 29 zaměstnanců odboru HV PBU, kdy bylo zkontrolováno 143 provozoven stravovacích služeb. Kontroly byly prováděny v noční době, včetně víkendů. Z kontrolovaných provozoven bylo 121 provozoven v gesci SZPI a 22 provozoven v gesci HSHMP. Při kontrolách bylo zjištěno porušení zák. č. 379/2005 Sb., za které bylo uloženo 11 sankcí v příkazním řízení za 23.000 Kč a 5 porušení zák. č. 258/2000 Sb., za které bylo uloženo 5 sankcí v příkazním řízení za 11.000 Kč.

Jednorázové akce

Proveden SZD na 15 jednorázových víkendových akcích stánkového prodeje občerstvení a to například na:
Food Festival na náplavce v Praze 2 „Degustační festival malých a mini českých pivovarů“, a na náplavce v Praze 5 „Polévkování a guláše“, „Oheň a kouř – Grilování a BBQ“, „Chill & Grill Barbecue Festival“, Francouzský trh na Kampě, „Praha bez aut“, Břevnovské posvícení, Bleší trhy v Praze 9, Dostihové závodiště, Výstaviště Letňany, Cyklostezka Komořany – Podolí, Jarmark Toulcův dvůr.
Některé akce byly kontrolovány i opakovaně.

Hodnocení zdravotních rizik

Hodnocení zdravotních rizik je nedílnou součástí práce zaměstnanců odboru HV a PBU už při vytváření kontrolního plánu a stanovení frekvence kontrol. Při stanovování krajských priorit se vychází z míry rizika jednotlivých provozoven, počtu strávníků s ohledem na cílené skupiny strávníků (zejména ve zdravotnických zařízeních a v zařízeních sociálních služeb), na velké množství strávníků v turisticky exponovaných lokalitách, na bezpečnost pokrmů včetně jejich přípravy a používaných technologických postupů. Přihlíženo je ke zjištěním při předchozích kontrolách. Při vlastní kontrole SZD v provozovnách je posouzení míry rizika hlavním kritériem pro další vývoj kontroly. Rovněž při posuzování staveb

v preventivním dozoru jsou hodnocena rizika při výstavbě a přestavbách potravinářských podniků tak, aby nebyla ohrožena bezpečnost potravin a pokrmů. Hodnocení rizik v oblasti PBU se pak týká především rizik spojených s nebezpečností výrobku PBU. Do systému RAPEX mohou být hlášeny výrobky, kde je riziko významné, upozornění na méně nebezpečný výrobek je možné pomocí RAPEX info.