

## Výsledky SZD 2018 ve stravovací službě pro děti a mládež

V Moravskoslezském kraji jsme v roce 2018 evidovali 1404 provozoven stravovacích služeb (školní jídelny, školní jídelny – vývařovny, školní jídelny – výdejny, školní kantýny, ostatní stravovací služby), kontroly byly provedeny v 767 z nich. Podmínky pro přípravu a výdej stravy pro děti a mladistvé, kvalita a pestrost podávaných pokrmů, a také úroveň znalostí pracovníků těchto provozů jsou ve většině na velice dobré úrovni, což potvrzuje fakt, že hygienické nedostatky jsou zjišťovány pouze v 15 %. Jednalo se zejména o nedodržení provozní hygieny, neuplatňování znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví při výkonu epidemiologicky závažné činnosti, nedodržení podmínek pro skladování potravin, nezajištění stavebně – technického stavu provozovny nebo za nezpracování či nedodržení postupů založených na zásadách HACCP, nedodržení lhůt spotřeby a značení potravin.

V loňském roce jsme přistoupili mimo jiné k pozastavení činnosti školní jídelny z důvodu nevyhovující kvality pitné vody, jejíž zdrojem byla studna a 7x jsme nařizovali provedení sanitace výše uvedených stravovacích provozů z důvodu nedostatečné provozní hygieny. Bylo uloženo 107 sankcí v celkové výši 265 000 Kč.

Tabulka č. 1 Přehled nejčastějších případů nedodržení požadavků právních předpisů, srovnání 2014 – 2018

Parametry/nedostatky	2014		2015		2016		2017		2018	
	abs.	%	abs.	%	abs.	%	abs.	%	abs.	%
Osobní hygiena personálu	4	0,7	17	2	9	1,2	7	1	10	1,5
Provozní hygiena	23	4	46	5	53	7,2	40	5,3	34	5,1
Stavebně-technický stav provozovny	74	13	97	11	50	6,8	44	5,8	54	8,1
Podmínky skladování potravin	18	3	28	3	14	2	18	2,4	22	3,3
Datum použitelnosti, minimální trvanlivosti	18	3	20	2	18	2,5	26	3,4	31	4,7
Sledovatelnost, doklady o původu potravin	6	1	8	1	13	1,8	19	2,5	18	2,7
Manipulace s potravinami, křížení	9	1,6	10	1,2	37	5	13	1,7	15	2,25
Uvádění pokrmů do oběhu	9	1,6	8	1	2	0,3	6	0,8	10	1,5
Postupy na zásadách HACCP	13	2,3	17	2	14	2	9	1,2	30	4,5