

Výsledky státního zdravotního dozoru v zařízení školního stravování v MSK v roce 2016

Stálou prioritou státního zdravotního dozoru pracovníků Krajské hygienické stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě je mimo jiné dozor nad dodržováním podmínek pro přípravu bezpečných pokrmů pro velmi citlivou dětskou populaci se specifickými nároky na plnohodnotnou, vyváženou stravu. Stravování dětem a mládeži v roce 2016 bylo poskytováno v Moravskoslezském kraji v 640 školních jídelnách, 566 výdejnách, 31 ostatních stravovacích službách pro děti a 3 školních jídelnách – vyvažovnách. Doplňkovou stravovací službu poskytovalo 188 školních kantýn. V roce 2016 bylo provedeno na tomto úseku celkem 720 kontrol včetně opakovaných či cílených – z toho 424 ve školních jídelnách, 212 kontrol ve školních výdejnách, 23 v ostatních stravovacích službách pro děti a 59 kontrol ve školních kantýnách. Zkontrolovány byly také 2 školní jídelny – vyvažovny. Podmínky pro přípravu a výdej stravy pro děti a mladistvé, kvalita a pestrost podávaných pokrmů, a také úroveň znalostí pracovníků těchto provozů jsou na dobré úrovni. Pokud byly sledovány hygienické nedostatky, jednalo se zejména o tyto následující:

- nevyhovující stavebně-technický stav např. oprýskaný povrch kuchyňských robotů, olupující se omítka stěn, nevyhovující stav podlah apod. (50 provozů),
- nedostatečná provozní hygiena např. špatně provedené čištění a dezinfekce pracovních ploch, nedostatečné vybavení umyvadel na mytí rukou, špína a nečistoty ve skladovacích prostorech (53 provozů) a
- nedodržení podmínek skladování a manipulace s potravinami např. uložení teplých pokrmů na pracovním stole při pokojové teplotě, skladování potravin za nevyhovujících teplotních podmínek apod. (51 provozů).

Dále, již méně často, to byly nedostatky v osobní hygieně – nevyužívání ochranných pracovních pomůcek, překročení záručních lhůt potravin a křížení provozu. Přehled nejčastějších případů nedodržení požadavků právních předpisů i srovnání od roku 2012 uvádí následující tabulka.

Tabulka 1 Přehled nejčastějších případů nedodržení požadavků právních předpisů, srovnání 2012 – 2016

Parametry/nedostatky	2012		2013		2014		2015		2016	
	abs.	%	abs.	%	abs.	%	abs.	%	abs.	%
Osobní hygiena personálu	13	1	15	2	4	0,7	17	2	9	1,2
Provozní hygiena	67	8	43	6	23	4	46	5	53	7,2
Stavebně-technický stav provozovny	137	16	109	15	74	13	97	11	50	6,8
Podmínky skladování potravin	38	4	42	6	18	3	28	3	14	2
Datum použitelnosti, minimální trvanlivosti	39	4	10	1	18	3	20	2	18	2,5
Sledovatelnost, doklady o původu potravin	12	1	4	0,5	6	1	8	1	13	1,8
Manipulace s potravinami, křížení	18	2	10	1	9	1,6	10	1,2	37	5
Uvádění pokrmů do oběhu	11	1	7	1	9	1,6	8	1	2	0,3
Postupy na zásadách HACCP	8	1	8	1	13	2,3	17	2	14	2

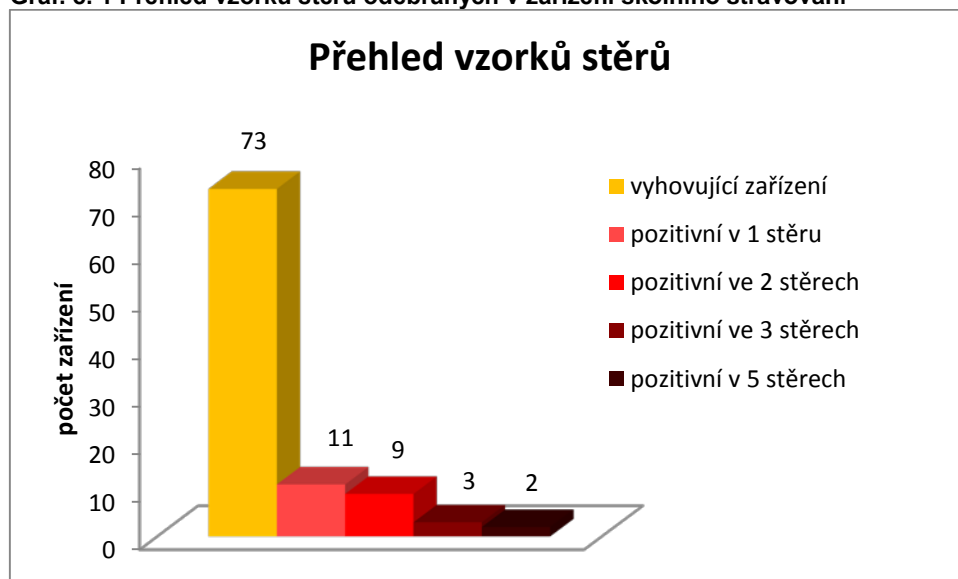
V roce 2016 jsme se v rámci regionálního úkolu zaměřili ve stravovacích provozech také na účinnost čištění a dezinfekce. Na každém územním pracovišti (v Moravskoslezském kraji je jich 6: Bruntál, Frýdek – Místek, Karviná, Nový Jičín, Opava, Ostrava) bylo za rok 2016 zkontrolováno 10 zařízení školních jídelen a 5 školních jídelen – výdejen, celkem tedy 90 zařízení. V jednom zařízení bylo odebráno 5 vzorků z čistých pracovních ploch, předmětů, instalací a zařízení, ve kterých se stanovovaly koliformní bakterie, které jsou indikátory fekálního znečištění a jejich přítomnost signalizuje, že ve stravovacím provozu není prováděná účinná dezinfekce a sanitace, což je porušením kapitoly II, čl. 4 odst. 2 a přílohy č. II., kapitoly V, bod 1, písm. a) Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004 o hygieně potravin, které uvádí, že všechny předměty, instalace a zařízení, se kterými přicházejí potraviny do styku musí být důkladně očištěny a podle potřeby dezinfikovány. Čištění a dezinfekce se musí provádět tak často, aby se vyloučilo riziko kontaminace.

Odběry byly prováděny v souladu s plánem odběrů vzorků, který zajistil kontinuální odběr vzorků v průběhu celého roku.

Celkem bylo odebráno všech plánovaných 450 vzorků z 90 zařízení. Oproti plánu bylo navíc odebráno 40 vzorků z 8 zařízení, neboť tyto byly nevyhovující při prvních odběrech ve dvou a více vzorcích stěrů.

Celkem nevyhovělo požadavkům legislativy 48 vzorků, respektive 25 provozů neprovádělo účinné čištění a dezinfekci předmětů, instalací či zařízení, které přicházejí do styku s potravinou. Tyto pak mohly být zdrojem kontaminace připravovaných pokrmů. Za porušení této povinnosti byla celkem 25x uložena sankce v celkové výši 54 000 Kč a zároveň byla nařízena sanitace a dezinfekce provozu. Její účinnost pak byla ověřena kontrolovanou osobou, které bylo nařízeno do stanoveného data předložit vyhovující výsledky kontrolních stěrů z prostředí dané školní jídelny či výdejny.

Graf. č. 1 Přehled vzorků stěrů odebraných v zařízení školního stravování



Ověřování „čistoty provozu“ nadále zůstává součástí státního zdravotního dozoru v zařízeních školního stravování pro tento rok. Naším cílem je postupně ve všech zařízeních ověřit, zda je prováděná sanitace v provozech školního stravování účinná.