

ZPRÁVODAJ 2017Krajské hygienické stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě

ÚVOD

Vážení čtenáři,

v letošním roce, kdy si připomínáme 65 let od vzniku hygienické služby v České republice, předkládáme materiál, ve kterém souhrnně uvádíme výsledky roční činnosti, ale současně také podáváme informace z oblasti ochrany a podpory veřejného zdraví.

Hlavním úkolem je samozřejmě výkon státního zdravotního dozoru, jak nám ukládá zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví. Novela tohoto zákona přinesla od 1.12.2015 některé změny a novinky v problematice ochrany před hlukem.

Naší snahou je obsáhnout i řadu dalších činností, které směřují k naplnění základního poslání hygienické služby, a to je ochrana a podpora zdraví v nejširším slova smyslu. Z tohoto důvodu poskytujeme informace občanům i odborné veřejnosti prostřednictvím všech typů médií, organizováním seminářů a konferencí. V roce 2016 jsme připravili tři celostátní konference, pořádalí jsme semináře pro provozovatele stravovacích zařízení, personál školních stravovacích provozů, pro zdravotníky, bezpečnostní techniky či pro provozovatele služeb péče o tělo.

Všechny aktuální informace lze nalézt na našich internetových stránkách www.khsvoa.cz, pravidelně jsou poskytovány písemné informace do ČTK o aktuálním dění v oblasti ochrany veřejného zdraví v regionu. V roce 2016 jsme vydali celkem 48 tiskových zpráv, dále zpracovali 72 písemných informací na web o aktuálním dění v oblasti ochrany veřejného zdraví a 14 informací o výsledku SZD ve stravovacích zařízeních (uzavření provozovny, likvidace nevhodných potravin, sanitace). Publikovali jsme celkem 14 článků v odborných časopisech. V loňském roce jsme také vydali publikaci Zdravotní ukazatele obyvatel MSK, která je v elektronické podobě k dispozici na webu. Od roku 2015 uveřejňujeme aktuální informace rovněž na facebooku.

Na závěr mi dovoluě poděkovat našemu partnerskému Zdravotnímu ústavu se sídlem v Ostravě za kvalitní a včasný servis při zabezpečování laboratorních expertiz. Rovněž bych ráda využila této příležitosti a poděkovala všem spolupracujícím institucím za velmi dobrou vzájemnou komunikaci, vstřícnost a ochotu při řešení mnohdy značně složitých problémů. Uvítala bych též jakékoliv připomínky nebo náměty, které mohou být využity pro další zkvalitnění naší činnosti.

MUDr. Helena Šebáková
ředitelka

OCHRANA ZDRAVÍ DĚTÍ A MLADISTVÝCH

Hodnocení pestrosti stravy podávané ve školních jídelnách

V roce 2016 KHS MSK hodnotila hygieničtí školních jídelnic (ŠJ) die metotikou Nutričního doporučení ke spotřebnímu koši (ND) ministerstva zdravotnictví.

Cílem metodiky ND je plnění výživových norem, ale i skladba jídelničku, aby z důvodu preference jednoho nebyl opomenut pokrm druhý, s cílem vytvořit výživově vyvážený (plnohodnotný) měsíční jídelníček.

Mateřské školy

Hodnocení výborný jídelníček získalo 29 mateřských škol (MŠ), velmi dobrý jídelníček 56 MŠ. Dobrý jídelníček mělo 11 MŠ a nízkou úroveň pouze 1 MŠ. Byla zjištěna zejména nadměrná konzumace vepřového masa, časté zařazování uzenin a nízká frekvence zařazování bezmasých nesladkých pokrmů, zeleninových a luštěninových polévek a nedostatek zeleniny, zejména čerstvé.

V případě přesnědávek a svačin získalo výborné hodnocení 33 MŠ, velmi dobré 36 MŠ, dobrý jídelníček 23 MŠ. Třikrát byly jídelničky hodnoceny s nízkou úrovní, zcela nevychovující byly 2 jídelničky. Nadále zůstává problémem nedostatečná frekvence zařazování obilných kaší. Polovina ŠJ pravidelně zařazuje uzeniny. Ve čtvrtině ŠJ je nízká frekvence zeleninových a luštěninových pomazánek. Našli se i ŠJ, ve kterých chybí pravidelné zařazování zeleniny či ovoce ke svačinám a přesnědávkám.

Školní jídelny svačinky či přesnědávky vhodné kombinují - pokud je svačina či přesnědávká na slano, je doplněna zeleninou, pokud na sladko, je doplněna ovocem. V rámci přesnědávek či svačin nebyly podávány pastičky či játrové salámy nebo sladkosti typu oplatek.

Základní školy

Hodnocení výborný jídelníček získalo 30 základních škol (ZŠ), velmi dobrý jídelníček 59 ZŠ. Dobrý jídelníček mělo 15 ZŠ a 1 jídelniček ZŠ byl o nízké úrovni. Byly zjištěny nedostatky zejména v nadměrné konzumaci uzenin a vepřového masa, v nízké frekvenci bezmasých nesladkých pokrmů, v nedostatku čerstvé zeleniny, zeleninových a luštěninových polévek či nízké pestrosti obilných zavařek či příloh. Zhruba ve třetině ŠJ je nevhodné kombinováno jídlo, zejména polévky a hlavní chody.

Kontroly ve stravovacích provezech jsou komplexní a týkají se všech činností na úseku přípravy, výroby a distribuce pokrmů. Základem je kontrola dodržování tzv. programů nezbytných předpokladů (PNP), bez kterých nelze zajistit bezpečnost finálních produktů. V zásadě se jedná o udržování dobrého stavebně-technického stavu jednotlivých místností i jejich vybavení, zajištění dostatečného počtu pracovních ploch, dřezů, umývadel a chladicí techniky, pravidelné provádění čištění a sanitace, zajištění přívodu pitné a teplé vody a dodržování zásad osobní a provozní hygieny, včetně odstraňování odpadů. Závažné nedostatky v těchto oblastech bývají důvodem k okamžitému uzavření provozovny nebo nařízení sanitace. V roce 2016 k této situaci došlo ve 24 případech.

Další kontrolovanou oblastí je zacházení s potravinami, jejich správné skladování a dodržování data použitelnosti. V každém případě musí být zamezeno křížové kontaminaci, a to zejména odděleným skladováním, krájením a další manipulací s rizikovými potravinami, které mohou obsahovat patogeni mikroorganismy, např. syrové maso, vejce, syrové ryby, ale i nečištěná kořenová zelenina. V případě nedodržení těchto zásad je provozovatelem nařízena likvidace potravin a pokrmů, vyřazení výrobků nebo zákaz používání surovin. Opatření tohoto typu byla v roce 2016 vydána ve 43 případech.

KHS MSK provádí každoročně kontroly zaměřené na provozovny, ve kterých nedodržním hygienických předpisů může dojít k ohlivení bezpečnosti pokrmů a k závažnému dopadu na zdraví spotřebitelů.

Zdravotnictví a sociální služby

Kontroly byly provedeny ve všech zařízeních této kategorie (celkem 251 provozoven). Nedostatky byly zjištěny v 19 provozovech, provozovatelem byly uloženy sankce. Závady se týkaly jednak stavebně-technického stavu, jednak nesprávné manipulace s potravinami a pokrmý (křížjení, skladování při nevýhovujících teplotách, prošlé potraviny). V průběhu roku bylo odebráno 32 vzorků a 70 stěrů. V 6 případech bylo nařízeno opatření - sanitace z důvodu nálezů stafylokoků ve stěrů z prostředí a preventivní sanitace z důvodu šetření alimentárních onemocnění, a zákaz použití prošlých surovin.

Závodní jídelny

Bylo provedeno 117 kontrol v závodních kuchyních (cca 75 % provozoven tohoto typu). Nedostatky byly zjištěny ve 30 zařízeních, jejichž provozovatelem byly uloženy sankce. Závady se týkaly zejména provozní

ZAŘÍZENÍ SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ

hygieny, nálezu prošlých surovin, nesprávného značení nebo nedoložení dokladů o původu potravin. V 7 případech bylo nařízeno opatření - sanitace a zákaz použití surovin. Odebráno bylo 12 vzorků a 5 stěrů z prostředí. Nevýhodou pouze jeden vzorek, a to z důvodu nálezů alergenů (celeru), který nebyl uveden v informacích pro spotřebitele.

Sledování mikrobiologické kvality a výskytu kontaminujících látek v pokrmeh společného stravování

KHS MSK při své činnosti sleduje specifické ukazatele u různých typů pokrmů podávaných ve stravovacích provezech, které mohou ohrozit zdraví konzumentů.

Pokrmý z rybiho masa a mořských plodů

Na území MSK bylo provedeno celkem 18 kontrol, v průběhu kterých byla posouzena účinnost postupů založených na zásadách HACCP. V provozovnách byly zjištěny závady v nižší úrovni provozní hygieny, nález potravin s prošlým datem spotřeby, neznačení surovin, polotovaru a pokrmů. Provozovatelem byly uloženy sankce, v jednom případě byla nařízena sanitace. V průběhu kontrol bylo odebráno 18 vzorků pokrmů z rybiho masa a mořských plodů. Všechny vzorky byly ve sledovaných mikrobiologických ukazatelích vyhodnoceny jako vyhovující, histamin nebyl prokázán.

Zmrzliny a ledové tříště

Bylo provedeno 34 kontrol. Nedostatky byly konstatovány v 8 provozovnách a týkaly se nedostatečné provozní hygieny, skladování odpadů, původu surovin, značení a evidence v systémech HACCP. Celkem bylo odebráno 38 vzorků zmrzlin a ledových tříští k chemickému a mikrobiologickému vyšetření. Pozitivní nálezy syntetických barviv byly zjištěny ve 2 případech. Z hlediska mikrobiologického nebyla zjištěna přítomnost patogenů. Ve 3 vzorcích bylo zjištěno nedodržení kritéria hygieny výrobního procesu, což svědčí o nedostatečné úrovni sanitace. Za zjištěné nedostatky byly provozovatelem uloženy sankce.

Epidemiologický rizikové výrobky ve stáncích s občerstvením

Bylo provedeno celkem 339 kontrol ve stáncích s výrobou a prodejem výrobků typu grilovaných kuřat, zmrzlin, hamburgerů, gyrosu, pizzy. Za závady, především v oblasti nedostatečné provozní hygieny, nesprávných skladovacích teplot a nálezů prošlých surovin, bylo uloženo 73 sankcí. Navíc bylo nařízeno 17 opatření (sanitace, zákaz používání surovin, pozastavení činnosti). Z 25 odebraných vzorků bylo 5 nevychovujících.

VODA

Z uvedených výsledků je zřejmé, že se snižuje potřeba otevírat okna v základních školách. V mateřských školách v rámci režimových opatření, jako je pobyt dětí venku, příprava prostorů heren (ložnice) na spánek dětí, dochází k častějšímu a intenzivnějšímu provětrávání prostorů školy.

Tento fakt potvrzují také měření provedená na středních školách, kde z 20 měřených tříd nebyla koncentrace CO2 ani v jedné třídě pod hladinou 1 000 ppm. Avšak ve 14 třídách tato koncentrace byla nad povoleným limitem 1 500 ppm, v 6 třídách byla naměřena v rozmezí od 1 001 ppm do 1 500 ppm. V měřených třídách byla zjišťována teplota vzduchu řádově o 1 až 2 °C vyšší než ve třídách základních škol či hernách mateřských škol. I tento fakt potvrzuje nedostatečnou výměnu vzduchu na středních školách i přesto, že zdaleka ne všechny třídy byly vybaveny těsnými plastovými kny.

Dále KHS MSK ověřovala dobu, za kterou dojde od účinného vyvětrání a následného uzavření všech ventiláčích otvorů k vstupu koncentrace CO2 nad povolený limit. Tato doba je závislá na řadě faktorů: na velikosti třídy, počtu a věku žáků (dětí), na aktivitách, které zrovna ve třídách či hernách probíhají, na typech ventiláčích otvorů apod. Bylo zjištěno, že asi po 15 až 25 minutách tato koncentrace vzrostla na hodnotu 1 500 ppm. Pokud však v měřených prostorech byly potvrzeny 1 - 2 ventilační otvory, koncentrace CO2 nad stanovený limit nevzrostla.

Monitoringem koncentrace CO2 bylo opět zjištěno, že zejména v učebnách základních a středních škol nedochází k účinné výměně vzduchu, a to ani v učebnách, jejichž fasáda je nezateplená s původními dřevěnými okny. Je nutné, aby školy zajistily minimálně tato doporučení:

- pravidelně a intenzivně větrat učebny v době přestávek. K účinnému vyvětrání je vždy zapotřebí, aby vzduch v místnosti proudil. Tohoto proudění lze nejlépe dosáhnout jednoduchým současným otevřením oken a dveří. Při tomto intenzivním větrání lze v běžné učebně obměnit vzduch za cca 5 minut, aniž by se ochladily stěny. Toto větrání s případným mírným potvřešením 1 – 2 oken v průběhu vyučování by mělo stačit k zajištění hygienických požadavků pro vnitřní prostředí učeben,
- dbát na pobyt žáků ve vyvětraných chodbách o přestávkách nebo za příznivého počasí venku, na školním dvoře, hřišti.

VODA

Koupaliště a koupací oblasti

Kontroly celoročních i sezónních umělých koupališť byly v roce 2016 zajištěny ve všech provozovacích zařízeních. Bylo provedeno celkem 411 kontrol umělých koupališť a saun. Zjištěné nedostatky se týkaly provozní hygieny, vedení provozních záznamů, přechlorování vody. Závady v mikrobiologické kvalitě bazénové vody nebyly zjišťovány.

V průběhu letní koupací sezóny bylo v MSK v režimu přírodního koupaliště provozováno 9 zařízení. Jedná se o areál SRA Hlučín (jezero a betonová nádrž tzv. „bazén B1“), o betonovou nádrž v komplexu letního koupaliště SAREZA v Ostravě-Porubě („bazén pro plavce“), dále v okrese Frýdek-Místek dvě betonové nádrže v areálu rekreačního střediska Krkoška, dvě nádrže v zařízení Wellness Hotel Bahenec a nádrž u chaty Dukla v Čeládně. Na Novojičínku pak betonová nádrž v areálu Heipark v Tošovicích. Při kontrolách těchto zařízení nebyly v roce 2016 pracovníky hygienické služby zjištěny nedostatky.

Voda ke koupání vyhovovala po celou koupací sezónu legislativním požadavkům s výjimkou jezera v areálu šterkovny Hlučín, kde byl zaznamenaný výrazný rozvoj vodní rostliny stolistku klasnatého, který ovlivňoval zejména senzorickou kvalitu vody a bezpečnost při koupání. Tato rostlina vyrušuje ze dna a ze 4–5 nákolikmetrových hlčků dosahuje hladiny, kde vytváří ostrůvky ledviné hmoty. Za příznivého počasí přirůstá o 10 až 15 cm denně. Při kontaktu s kůží člověka není tato rostlina alergenní ani toxická, nicméně koupání v husté proroště části nádrže je fyzicky nepříjemné. Z těchto důvodů byla voda hodnocena jako vhodná ke koupání se zhoršeními senzorických vlastností. V závěru koupací sezóny došlo v jezeře rovněž k rozvoji toxických druhů sinic v množství, které představovaly zdravotní riziko zejména pro vinnaté jedince (malé děti, těhotné ženy, osoby s oslaběným imunitním systémem, alergici).

Na přírodních plácních plochách bez provozovatele byla kvalita vody sledována pracovníky hygienické služby na 21 místech. Z důvodu plánovaného odtěžování sedimentů na vodní nádrži Olešná v okrese Frýdek-Místek nebylo v roce 2016 možno využívat ke koupání místa

Kontrola lihovin

Během cílené akce bylo odebráno 65 vzorků lihovin. V žádném z odebraných vzorků nebylo zjištěno nadlimitní množství nežádoucích látek (metanol, 2-propanol), pouze 2 vzorky nevychověly požadavkům na kvalitu z důvodu nížšího obsahu etylalkoholu oproti údajům na etiketě (klamání spotřebitele). Z poznatků získaných vlastní kontrolní činností a z informací od kontrolních orgánů, se kterými KHS MSK spolupracuje, vyplývá, že nebezpečí nákupu lihovin vyrobených nepovoleným způsobem nadále trvá.

Alergeny

Bylo ověřováno, jak provozovatelé restaurací informují spotřebitele o přítomnosti látek způsobujících alergie nebo nesnášenlivost v pokrmeh (dále jen „alergeny“). Provozovatelé mají několik možností, jak tuto povinnost splnit. Nejčastěji je využíváno číselné označení alergenů uváděné u pokrmů v jídelním lístku nebo poskytnutí informace o alergenech prostřednictvím obsluhy.

Informace o alergenech byly sledovány u vytípanových pokrmů v 18 provozovnách. Následně byly odebrány vzorky k laboratornímu vyšetření s cílem zjistit, zda uvedené údaje odpovídají skutečnosti. Z výsledků vyplývá, že v cca 1/3 sledovaných provozoven se spotřebitel nemůže na deklaraci alergenů spolehnout, zejména pokud jde o hořčici, vejce a celer. Provozovatelé důsledně nesledují údaje o složení na etiketách výrobků používaných jako suroviny k výrobě pokrmů.

Zhledem k tomu, že spotřebitel nemá kompletní informace, nemůže se vyhnout potravinám, resp. jejich složkám, které u něj mohou vyvolat nežádoucí reakci, případně závažné zdravotní komplikace. Z těchto důvodů je nutné v kontrolách pokračovat.

Sledování nutriční hodnoty stravy ve zdravotnictví a sociálních službách

V posledních letech se KHS MSK věnuje rovněž otázkám nutriční hodnoty stravy. Sledování v roce 2016 bylo zaměřeno jednak na kojici matky na porodnických odděleních nemocnic z důvodu zvýšené potřeby nutričně hodnotné a vyvážené stravy, jednak na seniory v zařízeních sociálních služeb. Důvodem byla skutečnost, že senioři patří mezi nejvíce podvýživnou ohrožené skupiny obyvatelstva a zajištění správné výživy může významně ovlivnit kvalitu jejich života.

SLUŽBY

Služby péče o tělo

Každodenní aktivitou prováděnou průběžně v každém kalendářním roce jsou kontroly činnosti epidemiologicky závažných. Jedná se o činnosti provozované v režimu živnostenského podnikání – holičství a kadeřnictví, kosmetické služby, pedikúra a manikúra, masáže, regenerační a rekondiční služby, provádění solária nebo živnosti, při kterých je porušována integrita kůže. V zařízeních, ve kterých dochází k přímému kontaktu osoby vykonávající činnost s tělem zákaznika (tj. mimo soláři a provozoven FIT), musí mít pracovníci platný zdravotní průkaz, znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a schválený provozní řád. Tento dokument je garancí pro řádné poskytování služby a jeho dodržování je kontrolováno v rámci státního zdravotního dozoru. Z pohledu kontrol hygienické služby není podstatná fyzická zručnost provozovatele dané služby, ale úroveň provozní a osobní hygieny, zejména zda používané pomůcky a nástroje jsou řádně dezinfikované nebo sterilní.

Nejčastěji jsou kontrolovány tetovací salony a pedikúry nebo manikúry jakožto služby s nejvyšším rizikem poranění a přenosu infekčních onemocnění. Další skupinou s vysokou četností kontrol byly kosmetické služby s ohledem na široký rozsah úkonů, které lze v rámci živnosti provádět, včetně poskytování služby pomocí přístrojů.

V souvislosti s poskytovanou službou nebylo v roce 2016 prokázáno žádné onemocnění. Zjištěné nedostatky souvisely nejčastěji s úrovní provozní hygieny (úklid, manipulace s prádlem, provádění dezinfekce) nebo nevhodnými prostorovými poměry (špatné osvětlení pracoviště, nedostatek volné podlahové plochy). Za tyto nedostatky byly provozovatelům (kontrolovaným osobám) uloženy sankce.

Nedostatkům se KHS MSK snaží předcházet v rámci prevence, a to zajištěním školení tzv. hygienického minima, které v roce 2016 absolvovalo celkem 200 studentů středních škol nebo učňovských oborů zaměřených na poskytování služeb péče o tělo (kosmetika, kadeřnictví, masáže, pedikúra).

Některé druhy sinic mohou produkovat jedovaté látky (toxiny). Podle toho kolik a jakých toxinů se do těla dostane se liší i zdravotní projevy: od lehké akutní otravy projevující se střevními a žaludečními potížemi, přes bolest hlavy, až po vážnější játerní problémy. Lidé při koupání často nechtěně vyplij trochu vody (1 až 2 dl) a s ní i přítomné částí nadek toxiny, které jsou v nich obsaženy. Riziko se zvyšuje u dětí, jejichž tělesná hmotnost je menší.

Některé sinice mají schopnost vystoupat k hladině a hromadit se zde v podobě zelené kaše nebo drobných, až několik milimetrů velkých částeček (někdy se podobají drobnému jehličí, jindy připomínají zelenou krupici). Takovému nahromadění sinic u hladiny se říká vodní květ sinic. Pokud sinice netvoří vodní květ, je málo pravděpodobné, že po jednom vykoupení vznikne vážné onemocnění. U rizikových skupin (malé děti, těhotné ženy, alergici) se však mohou vyskytnout různé reakce, především kožní problémy, záněty a alergické reakce očí a spojivek. Riziko se zvyšuje s délkou pobytu ve vodě, opakovaným koupáním po více dnů (týdnů) a samozřejmě i s rozvojem toxických druhů sinic v množství, které s přítomností většího množství sinic dle doporučení omezt a následně po koupání osprchovat pitnou vodou. Vodní květ se po hladině náhle pohybuje podle toho, jak zrovna vane vítr. Často tak tvoří u břehu souvislou vrstvu, se kterou mohou do styku přijít hrajiící si děti. Proto je vhodné tímto rizikem děti varovat a vnovat pozornost situaci u břehu nádrže, kde si děti hrají.

Informace o jednotlivých koupacích místech, včetně aktuální jakosti vody, jsou v době letní rekreační sezóny dostupné na webových stránkách

Na území MSK byla vybrána 4 zařízení sociálních služeb a 2 zdravotnická centra, ve kterých bylo provedeno vyhodnocení posouzení pestrosti stravy, včetně laboratorního vyšetření, a zhodnocení nutričních ukazatelů. Bylo zjištěno, že nejlépe byla zajištěna pestrost podávané stravy u hlavního jídla u večeří, nejhůře pak u dopoledních a odpoledních svačin.

Konstatována byla zejména nízká frekvence pokrmů z ryb a naopak časté zařazování uzenin, zřídkaové podávání zakysaných mléčných výrobků, nedostatek čerstvého ovoce a zeleniny, velmi ojediněle celozrnné výrobky.

Laboratorní výsledky vyšetření celotýdenní stravy (21 směsných vzorků) potvrdily u seniůrů odpovídající průměrný denní příjem energie, tuků, sacharidů a vlákniny, vysoký příjem byl zjištěn u bílkovin a soli. U kojících matek byl zjištěn odpovídající průměrný denní příjem energie, sacharidů a vlákniny, vysoký příjem byl u soli a bílkovin, nízký průměrný denní příjem pak u tuků.

Dále byla sledována kvalita poskytovaných pokrmů u seniůrů jak z hlediska rizikových látek (NaCl, nasycené masné kyseliny, cholesterol, jednoduché cukry, …), tak i látek příznivě působících na organismus (kvalitní bílkoviny, nenasycené masné kyseliny, polysacharidy, včetně vlákniny). V zařízeních pro seniory jsou nejčastěji podávány pouze „studené“ večeře a oběd se tak stává jediným teplým pokmem dne. Právě proto bylo zvoleno samostatné vyhodnocení obědů z hlediska jejich nutriční kvality. Opět bylo konstatováno nedostatečné zařazování ryb a rybích výrobků, zeleninových a luštěninových polévek, naopak červené maso, zejména vepřové a uzeniny, bylo podáváno velmi často (nevhodné pro vyšší obsah tuku a soli). Pro dochucování pokrmů byly používány i instantní směsi (často s vysokým obsahem soli). Hojně bylo podáváno sladké pečivo a moučnický, jako zdroj jednoduchých cukrů, naopak málo celozrnných výrobků s obsahem složených cukrů (vlákniny). U většiny seniůrů je příjem vlákniny snížený, a to jak z důvodu špatné tolerance k potravinám bohatých na vlákninu, tak z důvodu podvýživy s chrupem a polykáním.

Šetření podezření na onemocnění z potravin

V roce 2016 bylo v provozovnách veřejného stravování provedeno celkem 80 šetření zdravotních potíží po konzumaci potravin. Z tohoto počtu bylo 19 případů vyhodnoceno jako oprávněné nebo částečně oprávněné, za zjištěné závady bylo uloženo sankce.

SLUŽBY

Ubytovací služby

Zařízení, ve kterých je poskytováno ubytování, podléhají kontrole hygienické služby v případech, že jsou provozována v rámci živnosti „Ubytovací služby“ nebo „Hostinské činnosti“. Zařízení takového typu eviduje hygienická služba v MSK v počtu cca 840, ve kterých v roce 2016 provedla celkem 200 kontrol. Nejvíce kontrol (125) bylo provedeno v zařízeních typu ubytovna, tj. v zařízeních s nižším standardem vybavení i úrovní poskytovaných služeb. Ostatní kontroly byly provedeny v různých kategoriech hotelů, v kempech nebo jiných zařízeních (domy na půl cesty, azylové domy).

Všechna zařízení mají zákonnou povinnost mít zpracovaný provozní řád, ve kterém jsou uvedeny podmínky, za kterých provozují svou činnost, dále zásady prevence vzniku infekčních a jiných onemocnění, způsob zacházení s prádlem a způsob čistoty prostředí zařízení. Dalšími závažnými údaji jsou počty ubytovacích jednotek a osob, vybavení jednotek, způsob jejich vytápění a zásobování pitnou a teplou vodou. Tyto údaje, včetně ověření, zda zařízení je kolaudováno k danému účelu a provozováno osobou, která k tomu má živnostenské oprávnění, jsou podkladem pro výkon státního zdravotního dozoru.

Výsledky kontrol prováděných v ubytovacích zařízeních, ve kterých je ubytování poskytováno dlouhodobě (dále než 2 měsíce v období šesti měsíců po sobě doucious) jsou pravidelně měsíčně zasílány na ministerstvo zdravotnictví, které je následně předává úřadům práce jako podklad k ověření vyplácení dávek poskytovatelých podle zákona o hmotné nouzi.

Z celkového počtu provedených kontrol bylo v 17 případech zjištěny nedostatky, za které byly provozovatelem uloženy sankce. Nejčastějšími nedostatky jsou pochybení při manipulaci s prádlem (nevhodná skladování čistého prádla) nebo používání pouze jednoho dezinfekčního prostředku. Pochybením, které je rovněž sankcionováno, je také zjištění, že zařízení je provozováno odlišně od údajů popsaných v provozním řádu.

SLUŽBY

ministerstva zdravotnictví a jednotlivých krajských hygienických stanic (www.mzcr.cz, pro MSK na www.khsvoa.cz). Souhrnné informace o koupání za celou republiku lze získat na portále www.koupacivody.cz.

Na informačních tabulích, které jsou umístěny na všech koupacích místech, jsou vedle informace o nádrži uvedeny i obecné informace o jakosti vody ke koupání a jejím hodnocení, klasifikace vody za předcházející 4 sezóny a aktuální kvalita vody.

V MSK bylo v průběhu koupací sezóny 2016 provedeno na koupacích místech 169 kontrol spojených s odebrém vzorků k laboratornímu vyšetření. Koupací sezóna 2016 byla hodnocena jako poměrně příznivá. Významnější rozvoj sinic byl zaznamenán pouze v průběhu srpna na jedné nádrži, a to na přehradě Baška v okrese Frýdek-Místek. Ke konci sezóny dle již byl výskyt sinic ve vodě tak masivní (dominance rodu Aphanzomenon), že dne 31.8.2016 bylo nutné vydat zákaz koupání.

Nádrž Brušperk v okrese Frýdek-Místek byla po celou koupací sezónu hodnocena jako nevhodná ke koupání na základě potvrzené přítomnosti cerkárií ve vodě již v koupací sezóně 2015. Ve spolupráci s laboratoří Zdravotního ústavu se sídlem v Ostravě byla u plíží schistosom v nádrži prokázána přítomnost především larválních stádií ptačích schistosom rodu Trichobilharzia spp., které jsou původci cerkarióze dermatitidy. Cerkarióva dermatitida se projevuje zarudnutím kůže, vyrážkou a intenzivním svěděním. Masivní infekce může způsobit otoky napadených končetin, zvýšenou teplotu, nevolnost či průjomy. Léčba onemocnění je symptomatická (aplikace gelu užívaných po bodnutí hmyzem či přípravků kličujících kůži – např. gel po holení). U těžších projevů nutno vyhledat lékaře.

PŘENOSNÁ ONEMOCNĚNÍ

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

V roce 2016 bylo v MSK hlášeno celkem 16 208 infekčních nákaz, z nichž bylo 7 360 (45,4 %) akutních průjmových onemocnění (APO) a 553 nemocí parazitárních. Ve srovnání s předchozím rokem 2015 došlo k nárůstu počtu hlášených infekčních onemocnění o 4,6 %.

Akutní průjmová onemocnění (APO)

Nákazy jsou vyvolány různými původci, laboratorně prokázat se podaří asi třetinu onemocnění. Hlavním příznakem je řídká stolice, eventuálně s příměsí hlenu a krve. K dalším příznakům patří horečka, bolesti břicha, nevolnost a zvracení. Přenos nákazy se uskutečňuje prostřednictvím kontaminovaných potravin nebo vodou, eventuálně přímým kontaktem. Základem léčby je zavodnění (rehydratace) a dodání minerálních látek. Mezi epidemiologicky významné původce APO patří: viry (rotaviry, noroviry, adenoviry), bakterie (salmonely, kampylobaktery, yersinie, shigely, patogenní E. coli), toxiny bakterií (stafylokokový enterotoxin, toxiny clostridií).

Salmonelóza

V roce 2016 bylo na území MSK zaznamenáno 5 epidemických výskytů (2x v okrese Frýdek-Místek, po jednom výskytu v okresech Nový Jičín, Bruntál a Ostrava). Odebrané vzorky potravin a stěrů prostředí byly negativní.

Salmonelóza je akutní průjmové onemocnění, tzv. antropozoonóza (nákaza zvířat přenosná na člověka) převážně s velmi krátkou inkubační dobou (6 až 72 hodin). V našich podmínkách dochází k přenosu infekce obvykle prostřednictvím potravin, ve kterých velmi salmonely dostatečný čas a teplotu k pomnožení. K přenosu infekce dochází nejčastěji po konzumaci masa, mléka a vajec od infikovaných zvířat. Jako vehikulum se nejčastěji uplatňují cukrářské a lahůdkářské výrobky, drůbež, měkké uzeniny, výrobky z masa a vajec. Dominujícím etiologickým agens je *Salmonella enteritidis*.

Kampylobakteriόza

Onemocnění je charakterizováno průjemem (stolice často obsahuje krev), bolestmi břicha, horečkou, nauzeou a zvracením. Nástup příznaků onemocnění se obvykle objevuje 2 až 5 dní po infekční bakterií. Přenos infekce je zejména zprostředkovan kntaminovanou potravou (drůbež), případně nepasterizovaným mlékem a produkty z něj, nebo vodou. Nejvíce je zastoupen *Campylobacter jejuni* (kolem 95 % záchytů). Má se za to, že je nejčastější příčinou bakteriální gastroenteritidy na světě. Ani v České republice tomu není jinak.

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

OVZDUŠÍ

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Kvalita ovzduší v naší republice je chráněna zákonem o ochraně ovzduší (zákon č. 201/2012 Sb.), kterým jsou například stanoveny imisní limity vybraných škodlivin, jejichž pravidelným měřením nebo systémem AIM (automatický imisní monitoring s kontinuálním přenosem dat) je zjišťována aktuální úroveň znečištění ovzduší, a data jsou dále použita pro další vyhodnocování. Měřením a vyhodnocováním dat je pověřen Český hydrometeorologický ústav, některá měření provádí i Zdravotní ústav se sídlem v Ostravě, se kterým KHS MSK spolupracuje.

Imisní limity jsou stanoveny pro běžně sledované škodliviny (částice PM₁₀, PM_{2,5}, NO_x, SO_x, CO, ozón, As, Cd, Ni, Pb, benzen, benzo(a)pyren). Citovaný zákon se ale již nezabývá dalšími škodlivinami s menší významnými zdravotními dopady – například dioxiny, Cr nebo Hg, které mohou být v významných zdrojů sledovány pouze v emisích. Doposud byla též opomíjena otázka pachů, které jsou častým obsahem podnětů, se kterými se občané obrací i na hygienickou službu. KHS MSK se snaží hledat řešení na podkladě znalosti výskytu škodlivin v pracovním prostředí (pokud se jedná o pachy z průmyslu). V těchto případech spolupracuje s příslušnými dozorovými orgány na úseku ochrany ovzduší (ČIŽP, odbory životního prostředí místních úřadů, Krajský úřad MSK). Novelou zákona o ovzduší č. 369/2016 Sb. se opět problematika pachů stává součástí legislativy na ochranu ovzduší.

KHS MSK má v ochraně ovzduší obtížnou úlohu vzhledem k tomu, že není podle zákona o ochraně ovzduší ani podle zákona o ochraně veřejného zdraví příslušným ani dotčeným orgánem státní správy, a své připomínky může uplatňovat pouze v rámci strategických materiálů (SEA), případně v procesu EIA (posouzení záměru podle zákona č. 100/2001 Sb., o hodnocení vlivu staveb na životní prostředí). Tuto možnost však plně využívá na podkladě znalosti stavu území a vlivu nových záměrů na zdraví i využitím závěrů autorizovaných hodnocení zdravotních rizik. V roce 2016 bylo k takovým záměrům vydáno celkem 101 vyjádření, včetně uplatnění připomínek pro doplnění podkladů. Vznesen byl například požadavek na měření šestimocného chromu při úpravě technologie spalovny nebo na důkladný monitoring ovzduší při sanaci lagun Ostravo.

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

ZDRAVOTNÍ STAV

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Demografie

V následující kapitole jsou uvedeny základní demografické ukazatele obyvatel ČR, MSK a jeho okresů, které jsou pravidelně uveřejňovány Českým statistickým úřadem (ČSÚ).

V celém kraji se nachází 300 obcí, což představuje jen 4,8 % z celkového počtu 6 253 obcí v rámci ČR. To dokládá vysokou míru urbanizace našeho kraje. Sídlení struktura je však v jeho jednotlivých regionech rozdílná. V širší oblasti ostravsko-karvinské aglomerace žije převážná část obyvatel. Obyvatelstvo této centrální části kraje je koncentrováno převážně do městských aglomerací, na druhé straně okrajové části horských a podhorských regionů na západě a východě kraje jsou typicky nižší hustotou osídlení v převážně vesnické zástavbě. Přesto téměř třicetivýnov podíl městského obyvatelstva na celkovém počtu obyvatel je v rámci celé ČR vysoce nadprůměrný.

V mezikrajském srovnání má MSK (s výjimkou Hlavního města Prahy) nejvyšší hustotu osídlení, a to 224 obyvatel na km2. Nejvyššího počtu obyvatel na km2 je dosahováno v okresech Ostrava-město (977 obyvatel) a Karviná (712 obyvatel), naopak nejmeně je zalidněn okres Bruntál, kde na km2 rozhoy obyvatele v průměru jen 61 obyvatel.

Na konci roku 2015 žilo v ČR 10 553 848 osob, z toho 5 186 330 mužů. Moravskoslezský kraj, do konce roku 2008 nejlidnatější, měl k 31.12.2015 celkem 1 213 311 obyvatel (3. místo v rámci ČR). Ve srovnání s rokem 2006 činí úbytek skoro 36 tisíc osob. V průběhu roku poklesl počet obyvatel kraje o 4 365 osob (z toho 1 978 mužů a 2 387 žen).

Celkový populační přírůstek -3 611 u 2000 obyvatel (absolutně -4 365 osob) byl nejvíce ovlivněn migrací. Počet obyvatel dlouhodobě klesá, lidé se z kraje více vystěhovali než přestěhovali, populace postupně stárne. Díky migraci došlo k početnímu snížení obyvatel především v okresech Karviná (-1 690 osob) a Ostrava-město (-814 osob). Migrační přírůstek byl zaznamenán jen v okrese Frýdek-Místek (+501 osob).

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

V roce 2016 došlo v MSK k téměř 23 % nárůstu nemocnosti proti roku 2015. Pokud srovnáme jednotlivé okresy, nejvyšší počet onemocnění je zaznamenán v okresech Opava a Ostrava. Naopak nejnižší nemocnost vykazují okres Bruntál.

Akutní virové střevní infekce

Jsou způsobeny zejména rotaviry a noroviry. K přenosu onemocnění nejčastěji dochází fekálně-orální cestou prostřednictvím kontaminovaných potravin a vody. K šíření dochází i aerosolem od nemocných osob. Přenos prostřednictvím rukou a kontaminovaných předmětů je rozhodující i pro šíření infekce v nemocničním prostředí. V MSK rotaviry způsobují epidemické výskyty zejména v dětských kolektivních (jesle, mateřská škola), ale také v ústavních zařízeních. K prevenci slouží očkování dětí, které však není hrazeno z veřejného zdravotního pojištění. V zemích s vysokou proočkovaností (Belgie, USA, Rakousko, Finsko) došlo k prokazatelnému snížení rotavirových infekcí.

Noroviry jsou hlavními původci epidemií zejména v zařízeních pro seniory, ve zdravotnických zařízeních, léčebnách, v nemocnicích apod. Specifická léčba ani očkování proti norovírům neexistuje.

V roce 2016 došlo na území MSK k již téměř 42 % poklesu průmýových onemocnění virového původu, celorepublikové údaje ukazují pokles o téměř 50 %.

Virové hepatitidy (žloutenky)

Virová hepatitida je zánětlivě degenerativní onemocněním poškozující játerní tkáň. Podle vry, který onemocnění vyvolává, rozlišujeme hepatitidy typu A, B, C, D a E. Inkubační doba se v závislosti na původci pohybuje v rozměří 15 až 180 dní. V počátku se onemocnění projevuje různorodými nespecifickými příznaky (chřipkové příznaky, bolesti kloubů, svalů, zažívací potíže, tlak v pravém podžebří). Následně dochází k projevům játerního poškození – objevuje se světlá stolice, tmavá moč, ikterus (žlutá barva) očního bělma a kůže. Hepatitidy B, C a D mohou také přecházet do stadia dlouhodobé infekce, tzv. chronická hepatitida, která může vést k tvrdě ohrožujícím komplikacím, jako jsou cirhóza (ztvrdnutí jater), selhání jater a rakovina jater.

V roce 2016 bylo na KHS MSK hlášeno o 9 % více případů onemocnění virové hepatitidami než v roce předchozím - celkem 190 případů, z toho 60 akutních a 130 chronických onemocnění.

Celkem 126 případů onemocnění připadá na virovou hepatitidu typu C. Pouze 15,6 % z celkového počtu virových hepatitid typu C představují akutní onemocnění. Značná část infikovaných nemá dlouhodobě žádné klinické obtíže. Inkubační doba je 15 až 180 dní. Nemoc se často odhalí náhodně při vyšetření krve z jinyh důvodů a v drtivé většině případů přechází do chronického stadia. Virus se přenáší převážně infikovanou krví, lze se tedy nakazit při sdílení společných předmětů (injekční stříkačky, zubní kartáčky, holičské strojky), dále při nechráněném pohlavním styku, při tetování a piercingu (pokud nejsou prováděny v náležitých hygienických podmínkách). Vzácně může dojít k přenosu z matky na dítě.

Nejvíce případů virové hepatitidy typu E bylo zaznamenáno na Opavsku, kde z celkového počtu 16 případů v MSK, bylo hlášeno 12 onemocnění. Inkubační doba tohoto onemocnění je 15 až 60 dní, velká část případů probíhá skrytě jen s minimálními klinickými příznaky. Infekce je často způsobena konzumací nedostatečně tepelně zpracovaného masa, zejména vepřového. V zemích s endemickým výskytem může být vehikulem i kontaminovaná voda. Proti žloutence typu E dosud neexistuje žádná účinná očkovací látka. Nejlepší ochranou je dodržování hygienických návyků a důkladná tepelná úprava masných výrobků.

Od začátku roku 2016 probíhá na území Jihomoravského kraje rozsáhlá epidemie virové hepatitidy A, kdy hygienici zjistili protiepidemická opatření u více než tisíce osob a u řady kolektivů. Bylo potvrzeno celkem 448 případů.

Počet hlášených případů virové hepatitidy A v MSK zůstává ve srovnání s předchozím rokem téměř stejný - bylo nahlášeno 18 případů onemocnění. Na Opavsku a Bruntálsku nezaznamenali jediný případ. Zdrojem onemocnění je infikovaný člověk, u něhož je virus přítomen ve stolici již ve druhé polovině inkubační doby a po dobu 1 až 3 týdny od začátku klinických projevů onemocnění. Inkubační doba je 14 až 50 dní, nejčastěji 30 dní. K onemocnění dochází vesměs konzumací potravy nebo vody kontaminované výkaly od osoby infikované virem hepatitidy A. Předcházení tomuto typu onemocnění spočívá především v dodržování osobní hygieny a očkování. Osoby, které byly v kontaktu s nemocným (rodina, spolupracovníci, spolužáci), jsou pod dohledem lékaře a epidemiologu po dobu 50 dnů a jsou vyloučeni z aktiv, které by mohly ohrožit zdraví dalších osob – práce v potravinářství, lázně apod.

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Počet hlášených případů virovou hepatitidu typu B v MSK vzrostl ve

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Ekologická opatření se výrazně potýkají s ekonomickou stránkou, a proto je v této oblasti nutná osvěta.

Řada aktivit byla též zaměřena na vytápění domácností, a to od prezentace správného způsobu topení, upozornění na zdravotní rizika při spalování odpadů, ale i při nedokonalém spalování schválených paliv, až po dotace na pořízení nových kotlů. Krokem vpřed snad bude nová povinnost pro majitele domácích kotlů od 1.1.2017 povinně zajistit údržbu spalinových cest a kontrolovat ji oprávněnou osobou a možnost oprávněných osob kontrolovat, zda je k topení používáno pouze schválené palivo.

Veřejnost se o kvalitu ovzduší zajímá téměř výhradně v zimním období, kdy může dojít až ke smogovým situacím. V tomto období jsou, v souvislosti s upozorněním na výskyt smogové situace nebo s vyhlášením regulace, podávána doporučení, jaká opatření se mají v této situaci dodržovat. Doporučení jsou vztažena k vysokým koncentracím poletavých prachů, ale platí současně i pro další škodliviny, jejichž výskyt je vázán na přítomnost částic. Zdravotní doporučení jsou zaměřena na posílení imunity (zvýšení přísun vitamínů v ovoci a zelenině), snížení energetického výdeje (omezení náročných fyzických aktivit ve venkovní prostředí) nebo zvýšení ochrany kvality vnitřního prostředí (způsob větrání, omezení používání dalších zdrojů škodlivin). Doporučení jsou cílena zejména na rizikové skupiny obyvatel (děti, seniory, nemocné), ale v kombinaci s dalšími faktory se „de facto“ týkají všech. Je však nutné si uvědomit, že při celorocné nezpovědném přístupu ke svému zdraví a k prostorě, ve kterém pobýváme, nemohou mít tato opatření žádoucí efekt.

Nedostatečná pozornost je stále věnována vnitřnímu prostředí, ve kterém většina populace tráví podstatnou část dne. Přestože některé parametry a povinnosti již hygienická služba sleduje zejména v předškolních a školských zařízeních, nepřísluší do její kompetence prostředí domácností. Některé zjevné nedostatky, zejména výskyt plísní, se občané snaží řešit sami. Mnoha dalších faktorům však nevěnují patřičnou pozornost, přitom dlouhodobý pobyt v tomto prostředí pro ně může představovat významnější vliv na zdraví než je škodlivin v běžném venkovním ovzduší. Od výskytu chemických škodlivin z používání kosmetických a čistících prostředků, náterových hmot nebo pojeidel v nábytku, až po rizika spojená s používáním otevřených kotlů – výskyt CO z plynových spotřebičů nebo vyšší spotřeba kyslíku z otevřených krbů.

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

srovnání s předchozím rokem o 5 případů. V roce 2016 bylo nahlášeno 30 onemocnění virovou hepatitidu typu B, z toho bylo 9 akutních a 21 chronických onemocnění. Virus hepatitidy B je přítomen v krvi, spermatu a slinách. Přenáší se zejména krvní cestou a pohlavním stykem. Možný je také přenos z matky na dítě v průběhu těhotenství i během porodu a přenos sdílením injekčních jehel a stříkaček mezi injekčními uživateli drog. Onemocnění se v první fázi projevuje chřipkovými obtížemi (teplota, nevolnost, bolest hlavy a břicha, celková slabost). Dále se mohou vyskytnout kloubní, kožní a nervové projevy, může dojít k želoutnutí kůže a sliznic. Nemoc může probíhat také zcela bezpříznakově nebo jen s mírným průběhem. Preventivně se lze chránit očkováním, provozováním bezpečného sexu, individualizací osobních a hygienických pomůcek.

Nákazy přenášené členovci

Lymeská borelióza

Výskyt onemocnění v průběhu období let 2007 – 2016 v České republice kolísá přibližně mezi počty 31 až 46 hlášených případů na 100 tisíc obyvatel za rok. V roce 2011 byl zaznamenán nejvyšší počet tohoto onemocnění. Naopak rok 2015 je zaznamenána nejnižší nemocnost jak v MSK, tak v celé České republice za poslední desetiletí období.

Roku 2016 došlo v České republice díky mírné zimě a tedy přemnožení klíštět k 61 % nárůstu tohoto onemocnění. MSK zaznamenal v tomto roce 55 % nárůst (25 případů/100 tisíc osob). Nejvyšší nemocnost byla zaznaménána v okrese Bruntál (84,3 případů/100 tisíc osob), naopak nejnižší v okrese Karviná (11,8 případů/100 tisíc osob).

Klíšťová encefalitida

Je závažná akutní neuroinfekce způsobená virem ze skupiny klíšťových encefalitů. Hlavním přenašečem je klíště obecné, Ixodes ricinus, a to ve všech svých vývojových stadiích (larva, nymfa, dospělý jedinec). Cílem preventivních opatření je minimalizovat riziko přenosu nákazy na člověka v ohnisku prostřednictvím:

- nošení vhodného oblečení světlé barvy s dlouhými nohaviciemi a rukávy.
- používání repelentů na nekruté části těla a oblečení a insekticidů k hubení hmyzu.

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Nemoci z povolání

Nepríznivé působení faktorů pracovních podmínek na zdraví se může v některých případech projevit onemocněním, které se za přesně stanovených kritérií uznává jako nemoc z povolání. V ČR bylo v roce 2015 přiznáno celkem 1 035 nemocí z povolání, z toho v MSK 381 případů, což představuje 36,8 %.

Vývoj nemocí z povolání z dlouhodobého hlediska v České republice sice vykazuje pokles, v MSK se však jedná spíše o povolný nárůst. Podíl přiznaných nemocí z povolání v procentuálním vyjádření ve vztahu k ČR neustále roste (z cca 20 % v roce 2004 na 36,8 % v roce 2015).

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Hygienik práce má v procesu posuzování nemocí z povolání významnou roli – prošetřuje, za jakých podmínek zaměstnanec pracoval, a zda tyto podmínky mohly být v celkové souvislosti s diagnostikovaným onemocněním. Často se neobejde bez potřebných podkladů, např. měření lokální svalové zátěže, posouzení pracovních poloh, měření vibrací přenášených na horní končetiny, popř. měření hluku nebo prachu.

Pokud byl zaměstnanec při své práci exponován nadlimitním hodnotám faktorů pracovních podmínek, orgán ochrany veřejného zdraví vydává vyjádření v tom smyslu, že šetřeny zaměstnanec pracoval za podmínek vzniku nemocí z povolání. Nutným předpokladem ovšem je, aby zjištěné onemocnění bylo uvedeno v příloze k nařízení vlády č. 290/1995 Sb., kterým se stanoví seznam nemocí z povolání.

V tomto seznamu jsou jednotlivé choroby rozděleny do šesti kapitol:

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

I - nemoci způsobené chemickými látkami

II - nemoci způsobené fyzikálními faktory

III - nemoci dýchacích cest a plic

IV - nemoci kožní

V - nemoci pěnosené a parazitární

VI - nemoci způsobené ostatními faktory

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Dozorové činnosti nad kosmetikou, hračkami, výrobky pro děti do 3 let a výrobky určenými pro styk s potravinami se KHS MSK věnuje již řadu let. Na území kraje bylo v roce 2016 registrováno 2 210 provozoven zabývajících se výrobou, prodejem nebo dovozem předmětů běžného užívání, ve kterých bylo provedeno celkem 918 kontrol. Výskyt problematických výrobků notifikovaných v evropském systému RAPEX a RASFF a výskyt nebezpečných výrobků vyhlášených ministerstvem zdravotnictví byl obřován po celý rok v tržní síti, a to jak v supermarketech, tak v menších prodejnách, tržních stáncích i v nabídce internetových obchodů. Zkontrolovanó bylo celkem 2 092 kusů předmětů běžného užívání, z toho 180 výrobků nevyhovělo z hlediska označení a 6 výrobků bylo nebezpečných z chemického hlediska. Za zjištěné závady byly uplatněny sankce. U výrobků předmětů běžného užívání byly kontroly zaměřeny zejména na kontrolu správné výrobní praxe a dokumentace osvědčující bezpečnost výrobků.

Spotřebitelé se na KHS MSK obraceli nejčastěji s podněty na nedostatky, které se týkaly kosmetických přípravků. Jednalo se o závady v označení, prodej kosmetických přípravků bez českých překladů a nevyhovující zdravotní tvrzení uvedená na etiketě kosmetického přípravku. Dále bylo řešeno podezření na prodej falšifikátů parfému, prodej po datu minimální trvanlivosti, neschválená výroba a zdravotní potíže po použití kosmetického přípravku. Více než polovina z 23 řešených podnětů byla oprávněná. Za zjištěné nedostatky byly uloženy sankce, nevyhovující výrobky byly ihned staženy z trhu.

Cílený dozor byl zaměřen na odběry vzorků vybraného druhu **hraček** s měkčenými částmi z hlediska obsahu esterů kyseliny ftalové v materiálu. Kontroly byly provedeny zejména v prodejnách s levnějším sortimentem zboží. Celkem bylo v tržní síti odebráno 7 vzorků hraček. K laboratornímu vyšetření byla odebrána zvířátka z měkčeného plastu a panenky vyrobené v Číně mimo EU (zejména v Číně). Laboratorním vyšetřením bylo prokázáno, že 3 vzorky nevyhovely z důvodu nadlimitního obsahu esterů kyseliny ftalové. Jednalo se o 2 panenky a plastového ponika.

KHS MSK se dále zaměřila na **plastové kuchyňské nádoby** a náčiní vyrobené z polymidu nebo melaminu. V tržní síti bylo odebráno celkem

- prohlížení těla po návratu z přírody - prohlédnout je třeba i oděv, případně i psa.

- bezprostředního odstranění přísátého klíštěte pomocí pinzety nebo speciálních kleštěček - neodstraňovat holou rukou, ani rukou nerozmačkávat.

- Očkování - je částečně hrazeno některými zdravotními pojišťovnami, očkovat se může v průběhu celého roku - průměrná proočkovanost populace v ČR se pohybuje pouze kolem 20 %.

Průběh onemocněnísalmonelózypřes 10 dní

Člověk se může infikovat nejen přísátím klíštěte, ale i pitím tepelně nezpracovaného mléka či konzumací mléčných produktů od ovci a koz, které byly postípany infikovanými klíšťaty. Inaktivace viru pastertizací lze docílit při teplotě 72 – 85 °C již za 10 sekund.

V České republice byla v posledních 10 letech zaznamenána nejvyšší nemocnost v roce 2011, a to 8,2 případů/100 tisíc obyvatel, nejnižší pak v roce 2015, kdy bylo hlášeno 355 onemocnění a 2 úmrtí, což představuje 3,4 případy/100 tisíc obyvatel. V MSK byla nejvyšší nemocnost v roce 2008, nejnižší rovněž v roce 2015. Roku 2016 dosáhla nemocnost v MSK úrovně 2,88 případů/100 tisíc osob, kdy nejvyšší počty hlásil okres Bruntál (14,9 případů/100 tisíc obyvatel). Z dlouhodobého hlediska je patrný trvale vysoký výskyt onemocnění v okresech Bruntál a Opava. Objevují se však i nová ohniska, například v okrese Frýdek-Místek.

Problematika HIV/AIDS

V současnosti žije na světě přes 35 milionů lidí nakažených virem HIV. Česká republika vykazuje k