

## **Bezpečnost pokrmů při přípravě diet ve školním stravování v Moravskoslezském kraji**

Požadavky na školní stravování jsou zakotveny ve vyhlášce Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy (dále jen „MŠMT“) č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů. Tato vyhláška upravuje také možnost poskytovat školní stravování v dietním režimu (dále jen „dietní stravování“) a to s účinností od 1.9.2017.

Dietní stravování je poskytováno strávnickům, jejichž zdravotní stav vyžaduje stravovat se s omezeními podle dietního režimu, a to na základě potvrzení registrujícího poskytovatele zdravotních služeb v oboru praktické lékařství pro děti a dorost (pediatr).

Záleží na školní jídelně (dále jen „ŠJ“), zda-li se rozhodne dietní stravování poskytovat, neboť toto je vázáno na splnění určitých podmínek (jako například schválení receptur nutričním terapeutem popřípadě lékařem s konkrétní specializací, na prostorových možnostech, vybavení provozovny, proškolení personálu apod.). K provádění některých činností souvisejících s realizací dietního stravování vydalo MŠMT Metodické doporučení č.j.: MSMT-43643/2014-11.

V souvislosti s výše uvedeným, si Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě (dále jen „KHS MSK“) stanovila v roce 2018 a 2019 jako krajskou prioritu ověření podmínek poskytování dietního stravování a bezpečnosti těchto pokrmů ve školním stravování v rámci své kontrolní činnosti.

Co jsme ověřovali:

- skladování a manipulaci s potravinami, dále přípravu a distribuci dietních pokrmů,
- zakomponování dietního stravování do postupů založených na zásadách HACCP,
- způsob zajištění receptur pro dietní stravování,
- oprávněnost poskytovat dietní stravování,
- kvalitu dietních pokrmů laboratorním rozbořem na přítomnost alergenů, resp. lepku.

Účelem tohoto úkolu bylo také zmapovat počet ŠJ s přípravou dietního stravování, popř. ŠJ – výdejny, které tuto stravu vydávají.

**Zjištění, viz. tabulka:**

	OV	BR	FM	KA	NJ	OP
<b>počet ŠJ s dietním stravováním</b>	15	6	20	4	4	3
<b>počet provedených odběrů</b>	6	5	5	5	4	3
<b>obsah lepku zjištěný laboratorním rozbořem</b>	< 5mg/kg	< 5mg/kg	1x80 mg/kg	1x 38,3 mg/kg	< 5mg/kg	< 5mg/kg
<b>sankce</b>	-	-	10 000 Kč	10 000,- Kč	-	-
<b>opatření</b>	-	-	úprava vstupních surovin	úprava technologie	-	-
<b>provoz schválen terapeutem</b>	√	√	√	√	√	√
<b>zapracováno v HACCP</b>	√	√	√	√	√	√

V Moravskoslezském kraji byl proveden monitoring počtu zařízení školního stravování s přípravou dietních pokrmů. Z celkového počtu cca 634 školních jídelen evidovaných v kraji, je dietní stravování poskytováno 35 jídelnami. V souladu s dosavadními požadavky na dietní stravování je jednoznačně nejčastěji poskytována dieta s omezením lepku. Pro tuto stravu je charakteristické, že její příprava musí splňovat kritéria oddělené výroby – zamezení kontaminace surovinami obsahující lepek. Tato strava klade velký důraz na výběr potravin či surovin bez či s nízkým obsahem lepku. V 28ti jídelnách poskytujících bezlepkovou stravu, byl proveden SZD zaměřený na splnění požadavků pro poskytování dietní stravy a zároveň byl odebrán teplý pokrm – oběd k vyšetření na přítomnost lepku.

Všech 28 kontrolovaných jídelen mělo provoz dietního stravování schválený a dozorovaný nutričním terapeutem, včetně zapracování požadavků pro přípravu dietní stravy do postupů založených na zásadách HACCP. Dvě jídelny překročily povolené množství 5 mg/kg v pokrmu připravovaném jako bezlepková strava. Těmto stravovacím zařízením byla uložena sankce v celkové výši 20 000 Kč a byla provedena nápravná opatření s úpravou technologie i opětovným proškolením personálu. Účinnost těchto opatření byla zkontrolována kontrolním odběrem.

V roce 2019 jsme tento úkol navíc rozšířili také o značení alergenů v jídelním lístku a jeho správnost. Státní zdravotní dozor byl zaměřen na další požadavky:

- formu podávání informace o alergenech strávníkům,
- znalosti personálu,
- vyhledávání informací o alergenech,
- odběr vzorků na přítomnost nevyznačených alergenů, zejména se jednalo o skořápkové plody, vejce, hořčice a sóju.

Ve školním stravování jsou informace o přítomnosti alergenů v pokrmech v drtivé většině podávány formou číselných kódů v jídelníčku u konkrétního pokrmu společně se seznamem a kódy jednotlivých alergenů na nástěnce v konzumační místnosti. Údaje o alergenech jsou uvedeny také v jídelníčku na webových stránkách školy. V rámci našeho dozoru jsme se nesetkali s případem, že by si informace musel spotřebitel vyžádat přímo u personálu. Zejména u nových pokrmů resp. surovin jsou informace o přítomnosti alergenů dohledávány vedoucími ŠJ nebo vedoucími kuchařkami přímo z obalů potravin, u výrobců nebo dodavatelů. Čerpáno je také z různých školení, které personál v průběhu roku absolvuje.

Co se odběru vzorku týče, ten byl proveden v 5 provozovnách s celkovým počtem 9 analýz. U 3 vzorků ve 2 provozovnách byla laboratorním vyšetřením potvrzena přítomnost alergenu, který nebyl vyznačen na jídelním lístku, čímž došlo k porušení ustanovení kapitoly IV, odd. 1, článku 9 bodu 1 písm. c) Nařízení Evropského parlamentu a Rady EU č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům....., neboť se povinně uvádí každá látka nebo pomocná látka uvedená na seznamu v příloze II nařízení nebo odvozená z látky či produktu uvedených na seznamu v příloze II nařízení způsobující alergie nebo nesnášenlivost, která byla použita při výrobě nebo přípravě potraviny a je v konečném výrobku stále přítomna, byť v pozměněné podobě. Kontrolovaným osobám byla uložena sankce v celkové výši 9 000 Kč.