

## **Zajištění institucionálního stravování z pohledu orgánu ochrany veřejného zdraví.**

(Alena Váňová, MUDr., Krajská hygienická stanice Středočeského kraje)

Jedním z významných faktorů ovlivňujících zdravotní stav populace je způsob stravování, nabídka potravin a pokrmů. Stravování hraje významnou roli zejména u rizikových skupin populace, kdy úprava stravy může vést k významné pozitivní změně zdravotního stavu jednotlivých osob.

Jako problematický se ukazuje stav stravování v seniorské části populace, která má odlišné požadavky na stravu a zejména na její výživovou hodnotu. Poměrně častým nálezem u starších lidí je podvýživa, jejímž důsledkem není pouze pokles tělesné hmotnosti, ale i zhoršení důležitých tělesných funkcí. Snížení přívodu energie a bílkovin je často spojeno se snížením přísunu tekutin, jejímž důsledkem je dehydratace organismu, která může být pro seniora nebezpečná.

Pro seniory, kteří žijí v zařízeních poskytujících dlouhodobou péči, musí být respektovány i podmínky vztahující se celému procesu stravování, protože stolování je nejtvrdější a neúčinnější aktivitou sloužící k posilování zdraví a neschopnost dobře se najíst představuje vážnou hrozbu pro fyzické a duševní zdraví klientů. Základem péče o seniora je v případě potřeby komplexní klinické vyšetření a nastavení vhodné intervence ke zlepšení jeho výživového stavu. Je povinností ošetřovatelského personálu brát v úvahu individuální zvyky každého klienta a věnovat pozornost okolnostem příjmu potravy. Je třeba uvést, že taková povinnost se týká všech institucí, ve kterých senior určitou dobu pobývá – tedy sociálních i zdravotnických zařízení.

Jedním ze základních úkolů orgánu ochrany veřejného zdraví je primární prevence. Právní rámec pro státní zdravotní dozor na úseku zajištění stravování v sociálních a zdravotnických zařízeních představuje zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, konkrétně § 24 odst. 1 písm. c), podle kterého musí provozovatel potravinářského podniku provozující stravovací službu zajistit, aby podávané pokrmy měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny. Kontrola stravovací části sociálních a zdravotnických zařízení je součástí státního zdravotního dozoru a provádí se ve frekvenci minimálně jednou za rok.

Orgány ochrany veřejného zdraví kontrolují v rámci státního zdravotního dozoru v oblasti stravování v sociálních a zdravotnických zařízeních zejména dodržování podmínek vyplývajících z právních předpisů při přípravě a podávání pokrmů a způsob stravování pacientů a klientů. Nedílnou součástí státního zdravotního dozoru by měla být i kontrola sledování nutričního stavu pacienta/klienta v příslušném zařízení na základě záznamu ve zdravotní dokumentaci a zajištění následných opatření v případě potřeby řešení.

Ve zmíněné oblasti byl jako úkol hlavního hygienika ve druhé polovině roku 2014 proveden státní zdravotní dozor zaměřený na monitoring nabídky potravin a pokrmů podávaných ve vybraných zařízeních sociálních služeb (s celodenním stravováním seniorů) a zdravotnických zařízeních. Důraz byl kladen na pestrost nabídky, způsob sestavování jídelníčků, na používané suroviny, jejich původ a vhodnost pro danou skupinu populace. Tento dozor byl rovněž praktickou realizací jedné z priorit v oblasti výživy stanovené ve Strategii bezpečnosti potravin a výživy 2014 – 2020 - to je analyzovat stávající stav výživy populace ČR se zohledněním zdravotního stavu obyvatelstva. Vzhledem ke zjištěným skutečnostem a s ohledem na potřebu důsledné kontroly institucionálního stravování seniorů pokračuje uvedený dozor i v roce 2015.

V Praze dne 31. 8. 2015.