



MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ
ČESKÉ REPUBLIKY

Vyhláška MZ ČR k nemocničnímu stravování (HACCP)

konference Dietní výživa 2015
Pardubice 22. – 23. 9. 2015

Ing. Eva Příbylová
Oddělení hygieny výživy a předmětů běžného užívání
Odbor ochrany veřejného zdraví
Ministerstvo zdravotnictví ČR



Obor hygieny výživy zahrnuje jednak bezpečnost potravin a oblast správné výživy a jeho činnost je určována následujícími strategickými dokumenty:

- **Koncepce hygienické služby**
- **Strategie bezpečnosti potravin a výživy pro roky 2013 – 2020**
- **Zdraví 2020** – akční plán Správná výživa a stravovací návyky populace na období 2015 – 2020 (část a) správná výživa a stravovací návyky, část b) prevence obezity)

akční plán pro bezpečnost potravin

akční plán Omezování zdravotně rizikového chování

(část b) oblast kontroly tabáku v České republice

na období 2015 až 2018)

Specifikum – provázanost s potravinovým právem EU a aktivitami probíhajícími na úrovni Evropské unie



počet evidovaných provozoven společného stravování - **62 466**

z toho

počet stravovacích služeb zdravotnických zařízení a zařízení sociální péče - **1838**

KHS provádí výkon státního zdravotního dozoru ověřující dodržování požadavků právních předpisů a plnění základních hygienických předpokladů pro provoz stravovacích služeb

frekvence dozoru vzhledem k možným rizikům nejčastější ze všech provozoven společného stravování

počty provedených kontrol

do 31. 8. 2015 - 779

2014 - 1744

2013 - 1711



Dozorová činnost

nejčastější opatření

- pozastavení výkonu činnosti
- nařízení provedení sanitace
- nařízení uzavření provozovny
- nařízení likvidace pokrmu
- zákaz používání nejakostní vody

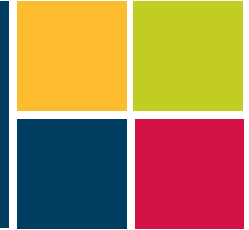


Dozorová činnost

nejčastější nedostatky

- osobní hygiena
- provozní hygiena
- stavebně-technický stav
- doklady o původu potravin
- manipulace s potravinami, křížení činnosti
- sanitace, deratizace
- výskyt hlodavců nebo hmyzu
- manipulace s odpady
- školení personálu
- kontrola postupů založených na principech HACCP
- materiály a předměty určené pro styk s potravinami





Příklad:

SZD ve stravovacím provozu Nemocnice následné péče Litvínov
(srpen 2015)

- podnět spotřebitele
- závady – při manipulaci s odpady, při výdeji a manipulaci s pokrmy, nevhodné skladování potravin, použití potravin s prošlou dobou použitelnosti, nedostatečně provádění sanitárních opatření,
- nádoby pro přepravu pokrmů – nedopovídající čistota a provádění dezinfekce
- nezajištěno řádné označení pokrmů a sledovatelnosti



Požadavky na stravovací služby



- zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů
- vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1831/2003 ze dne 28. ledna 2003, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin



Požadavky na stravovací služby



- výroba potravin, uvádění potravin do oběhu – činnost epidemiologicky závažná (§19 odst. 1 zákona č. 258/2004 Sb.)
- fyzické osoby přicházející při pracovních činnostech ve stravovacích službách při výrobě potravin nebo při uvádění potravin do oběhu do přímého styku s potravinami, pokrmy, zařízením, náčiním nebo plochami, které jsou ve styku s potravinami nebo pokrmy – povinnost vlastnit zdravotní průkaz (§19 odst. 2 zákona č. 258/2000 Sb.)
- k epidemiologicky závažné činnosti musí být odpovídající znalosti
- provozovatel stravovací služby musí oznámit zahájení a ukončení činnosti krajské hygienické stanici
- provozovatel provozující stravovací službu je povinen zajistit fyzické osobě se zdravotním postižením vstup do stravovací části provozovny v doprovodu vodícího nebo asistenčního psa



Požadavky na stravovací služby



vyhláška č. 137/2004 Sb. – podstatná novelizace v návaznosti na EU právní úpravu

nad rámec požadavku EU se stanoví požadavky

- na uvádění pokrmů (teplých) do oběhu
- na označování rozpracovaných pokrmů, polotovarů, cukrářských výrobků a pokrmů

dále je stanoven

- způsob stanovení kritických bodů a jejich evidenci
- postup při odběru a uchování vzorků pokrmů výrobcem



Požadavky na stravovací služby



dále jsou stanoveny požadavky na

- přípravu kojenecké stravy
- mateřské mléko – ve vztahu k provozovatelům banky mateřského mléka a sběrný mateřského mléka, jsou stanoveny požadavky na manipulaci s mateřským mlékem
- podávání pokrmů v rámci léčebného procesu, tekuté výživy ústy a výživy aplikované gastrickou sondou



Požadavky na stravovací služby

základní požadavky obecně platné uvádí
nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29.
dubna 2004 o hygieně potravin

hlavní zásady:

- primární odpovědnost za bezpečnost potravin nese provozovatel
- zajištění bezpečnosti potravin v celém potravinovém řetězci
- zajištění neporušení chladicího řetězce
- používání postupů založených na zásadách HACCP společně se správnou hygienickou praxí
- stanovení mikrobiologických kritérií a požadavky na kontrolu teploty



Požadavky na stravovací služby



Základní požadavek:

- „*Provozovatelé potravinářských podniků provádějících činnosti v jakékoli fázi výroby, zpracování a distribuce potravin, které následují po fázi prvovýroby, dodrží všeobecné hygienické požadavky stanovené v příloze II a všechny zvláštní požadavky stanovené nařízením (ES) č. 853/2004.*“
- „*Provozovatelé potravinářských podniků vytvoří a zavedou jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP a postupují podle nich.*“

nařízení (ES) č. 852/2004 – obsahuje princip **flexibility**, který je často ignorován



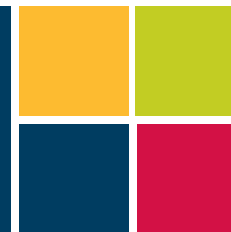
Další činnost OOVZ

cílený úkol zaměřený na zmonitorování rozsahu nabídky a pestrosti pokrmů ve stravovacích službách v zařízeních sociálních služeb a zdravotnických zařízeních – realizace ve druhé polovině 2014

- důvod - získat validní informace a přehled o nabídce pokrmů a potravin, a jejich vhodnosti se zaměřením na danou cílovou skupinu populace, tedy pacienty a seniory.

- zaměření na monitoring nabídky potravin a pokrmů ve stravovacích službách ve vybraných zařízeních sociálních služeb (celodenní stravování seniorů) a zdravotnických zařízeních. Důraz byl kladen na pestrost nabídky, způsob sestavování jídelníčků, rozsah používaných surovin a jejich původ, jejich vhodnost pro danou skupinu populace.

Další činnost OOVZ



monitoring proveden v 86 zařízeních poskytujících stravovací služby, z toho

- 53 zařízení sociálních služeb
- 33 zařízení zdravotnických

v rámci úkolu byly zjišťovány tyto informace:

- charakteristika provozovny
- rozsah celodenního stravování
- způsob výdeje stravy
- původ surovin pro přípravu pokrmů a dodávky potravin
- informace o sestavování jídelníčků
- pitný režim a dostupnost nápojů
- forma podávání potravin a pokrmů
- sledování příjmu stravy a prevence malnutrice



Další činnost OOVZ

součást CÚ - v návaznosti na mediální kampaň proveden odběr vzorku celodenní stravy na porodnickém oddělení alespoň jedné nemocnice v každém kraji

u odebraného vzorku – provedeno laboratorní vyšetření výživových hodnot celodenní stravy (15. října 2014) - energetická hodnota celodenní stravy, obsah soli, bílkovin, tuků a sacharidů.

k porovnání vhodnosti poskytované stravy na porodnických odděleních - použít trojpoměr živin – bílkoviny/tuky/sacharidy.

- provedená laboratorní vyšetření potvrdila vysoký obsah soli, kdy v závislosti na velikosti porce se příjem soli pohybuje od 8 g až do 17 g denně; v některých případech byl zaznamenán vysoký obsah sacharidů; příjem bílkovin byl vcelku splněn, i když v jednom případě byl obsah bílkovin nižší než nejnižší doporučená hodnota.; průměrná energetická hodnota – 97300kJ/den



**Děkuji za
pozornost**

eva.pribylova@mzcr.cz