



Výroční zpráva

Hygienické stanice hlavního města Prahy za hygienu výživy a předměty běžného užívání za rok 2017

Duben 2018

Zpracoval: tým odboru HV a PBU
Revidoval a schválil: Ř HSHMP

OSNOVA ZPRÁVY HV a PBU

- 1) Charakteristika oboru
- 2) Preventivní dozor
- 3) Dozorová činnost HV
 - a. Vyhodnocení kontrolních plánů a analýza dozoru
 - b. Analýza opatření a finančních sankcí –
 - c. Šetření podezření na onemocnění z potravin
 - d. Analýza podnětů
- 4) Dozorová činnost PBU
 - a. Vyhodnocení kontrolních plánů a analýza dozoru
 - b. Analýza opatření a finančních sankcí
 - c. Analýza podnětů
- 5) Spolupráce s ostatními dozorovými orgány, dalšími institucemi státní správy
- 6) Závěr a prioritní oblasti dozoru v roce 2018

Odbor hygieny výživy a předmětů běžného užívání

1) Charakteristika oboru

Odbor hygieny výživy a předmětů běžného užívání (dále jen „HVPBU“) vykonává úřední kontroly v sektoru provozoven stravovacích služeb, stravování cílových skupin se zvýšeným rizikem, včetně stravování institucionálního, v sektoru materiálů a předmětů určených pro styk s potravinami, kosmetických prostředků a hraček a výrobků pro děti do 3 let podle zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů a v souladu s kompetencemi vymezenými v zákoně č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů. V případě výskytu onemocnění z potravin nebo při podezření na jakékoli zdravotní potíže pravděpodobně způsobené konzumací potravin, provádí Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP“) šetření v rámci celého potravinového řetězce. Kontroly v provozovnách stravovacích služeb jsou prováděny i v kompetenci zákona č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, a zákona č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před nežádoucími účinky návykových látek. Výkon dozoru je prováděn 7 odděleními hygieny výživy (dále jen „HV“) nad cca 7458 evidovanými provozovny, ze kterých však v dozoru orgánu ochrany veřejného zdraví (dále jen „OOVZ“) bylo v minulém roce 3490, neboť 3968 provozoven bylo v dozoru Státní zemědělské a potravinářské inspekce (dále jen „SZPI“) a 1 oddělením předmětů běžného užívání (dále jen „PBU“) nad 2615 subjekty. K 31. 12. 2017 bylo na HVPBU zaměstnáno 46 lidí (v přepočteném stavu 43,975 úvazku).

2) Preventivní dozor

V roce 2017 bylo vydáno celkem **1.272 stanovisek** k projektovým dokumentacím potravinářských podniků. Z tohoto počtu bylo **54 stanovisek negativních**. Pro jiné obory bylo zpracováno **195 dílčích stanovisek**. Projektové dokumentace byly často konzultovány, **evidovaných konzultací bylo 1.303**.

3) Dozorová činnost hygieny výživy

a. Vyhodnocení plnění kontrolních plánů a analýza dozoru

Rozsah (počet) plánovaných kontrol 2107 byl překročen o 430 kontrol (provedeno **2537 kontrol**, plnění 120 %). V tomto počtu je zahrnut i celkový počet **neplánovaných kontrol (714)**. Počet neplánovaných kontrol se zvýšil z důvodu šetření podnětů a kontrolami prováděnými v souvislosti s podezřením na výskyt či výskytem alimentárních onemocnění (392). Další neplánované kontroly (17) byly provedeny v souvislosti s celostátní kontrolně preventivní akcí „HAD“ s policií ČR.

Kontroly podle typu provozovny

Typ provozovny	Počet provozoven evidovaných k 31.12.2017	Počet kontrol
restaurace (vyvařující)	3971	1197
výčepy, bary, pivnice, vinotéky, čajovny	1625	291
centrální kuchyně a výroby pokrmů bez konzumace na místě	42	21
pevné stánky	289	167
občerstvení, bufety, cukrárny	713	203
stravování zaměstnanců jako hlavní činnost - vyvařující kuchyně	232	191
stravování zaměstnanců - výdejny, kantýny	202	115
VŠ menzy	52	46
stravování v zařízeních vězeňské služby	10	4

stravování v lůžkových zdravotnických zařízeních a lázních (nemocnice, LDN, lázeňská zařízení)	74	80
stravování v zařízeních sociálních služeb – pobytové (domovy pro seniory, týdenní stacionáře, domovy pro osoby se zdravotním postižením, atd.)	81	82
stravování v rámci sociálních služeb – terénních, ambulantních	19	18
mobilní stánky, pulty, vozíky	63	97
automaty	76	7
Výroby potravin bez konzumace	7	0
prodejny potravin bez konzumace	3	17
Sklady potravin	3	0
jiné	0	1
Počet celkem:	7462	2537

Kontroly podle typu kontroly

Druh kontroly	Počet kontrol
Plánovaný SZD	1618
Specifický SZD	19
Opakovaný SZD ke kontrole odstranění závad, plnění nařízených opatření, došetření	158
SZD na základě podnětu	360
SZD v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění	32
SZD na základě RASFF	3
SZD na základě úkolu hlavního hygienika	42
Kontrola na základě ohlášení činnosti	305
Počet kontrol celkem:	2537

Kontrolní činnost byla zaměřena i na kontroly podle **zákona č. 634/1992 Sb.**, v platném znění. Klamání spotřebitele bylo šetřeno v 6 případech na základě podnětů občanů. Jednalo se například o záměnu druhů masa a mléčných výrobků při přípravě pokrmů, špatné značení vegetariánských pokrmů, záměna piva (tankové/sudové), záměna značek nealkoholických nápojů. Ve dvou případech bylo klamání spotřebitele prokázáno a byly uloženy sankce v celkové výši 12.000,- Kč.

Od 1. 1. do 30. 5. 2017 bylo provedeno 274 kontrol na základě dodržování povinností plynoucích ze **zákona č. 379/2005 Sb.**, o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů, v platném znění. V 7 případech byly nalezeny závady, za které byly uděleny 3 sankce v celkové výši 15.000,- Kč. Od 31. 5. 2017 po platnosti nového **zákona č. 65/2017 Sb.**, o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek (dále

jen „zákon č. 65/2017 Sb.“) bylo provedeno dle nové legislativy 532 kontrol. Kontroly byly zaměřeny na dodržování zákazu kouření v provoznách společného stravování. V 5 případech byly nalezeny závady.

Celostátní prioritní oblasti

V rámci celostátních prioritních oblastí byly vyhlášeny 2 úkoly Hlavního hygienika ČR:

„Cílený SZD zaměřený na ověření úrovně zajištění bezpečnosti pokrmů připravovaných bez tepelného opracování z čerstvého ovoce a zeleniny, včetně čerstvých bylinek nebo i z mraženého ovoce či zeleniny, a podávaných v zařízeních poskytujících stravovací služby s důrazem na ověření bezpečnosti pokrmů z hlediska přítomnosti vybraných mikrobiologických agens schopných vyvolat onemocnění“

V období od 15. 8. do 31. 10. 2017 zkontrolováno 35 provozoven stravovacích služeb, ve kterých bylo odebráno celkem 73 vzorků ovocných a zeleninových salátů, včetně krájené jednodruhové čerstvé zeleniny, bylinek, ovoce čerstvého i mraženého. Na mikrobiologické vyšetření bylo odebráno 36 vzorků a na virologické vyšetření 37 vzorků. Všechny odebrané vzorky vyhověly platné legislativě. Ve všech provoznách byl proveden státní zdravotní dozor zaměřený na dodržování skladovacích podmínek, ochranu potravin a nápojů před kontaminací, úroveň a dodržování provozní a osobní hygieny a další zjištění v souvislosti s postupy na principu HACCP. Ve 3 provoznách byly zjištěny závady, za které byla udělena 1 sankce v celkové výši 6.000,- Kč a 2 napomenutí.

http://www.hygp Praha.cz/dokumenty/kontroly-pokrmu-z-ovoce-a-zeleniny-pripravovanych-bez-tepelneho-opracovani-dopadly-v-praze-dobre-3538_3538_161_1.html

„Cílený SZD zaměřený na ověření, zda prodejní nápojové automaty splňují požadavky z hlediska provozní hygieny a značení nabízených produktů“

V období od 15. 10. do 31. 11. 2017 zkontrolováno 7 prodejních nápojových automatů ve 4 zdravotnických zařízeních, 2 závodních jídelnách a 1 menze. SZD byl zaměřen na dodržování základních hygienických požadavků při provozu nápojových automatů, včetně kvality vody, dále spočívajících zejména v označování hotových nápojů, včetně značení alergenů, provozní hygieny a sanitace výrobníků, zajištění sledovatelnosti – nabývací doklady a spotřební lhůty práškových směsí, prohlášení o shodě jednorázových obalů. Všechny nápojové automaty vyhověly kontrolovaným parametrům.

Krajské prioritní oblasti výkonu SZD

Regionální úkol „zeleninové šťávy“

Tento úkol byl zaměřen na úroveň zajištění bezpečnosti ovocných a zeleninových šťáv připravovaných z čerstvého nebo mraženého ovoce a zeleniny podávaných v zařízeních poskytujících stravovací služby. Celkem bylo provedeno 36 kontrol v zařízeních stravovacích služeb širokého spektra (restaurace, kavárny, stánky, provozovny v zdravotnických zařízeních), při kterých bylo odebráno 80 vzorků čerstvých ovocných a zeleninových šťáv za účelem ověření jejich zdravotní nezávadnosti. Vzorky byly odebrány na mikrobiologické a virologické vyšetření. Všechny odebrané vzorky ve sledovaných parametrech vyhověly. Pouze ve 2 případech byly zjištěny v nepatrných hodnotách tzv. indikátorové mikroorganismy, jejichž výskyt by mohl svědčit pro nedodržování správné hygienické praxe. V 1 případě byly zjištěny závady ve skladování, resp. uchovávání nakrájeného ovoce a zeleniny při nevyhovujících teplotách, za které byla uložena sankce ve výši 4.000,- Kč.

http://www.hygp Praha.cz/dokumenty/dobra-zprava--cerstve-ovocne-a-zeleninove-napojie-jsou-bezpecne-3213_3213_161_1.html

Regionální úkol „rybí pokrmy“

V rámci krajských prioritních oblastí „regionálního úkolu rybí pokrmy“ byly provedeny 4 kontroly v provoznách stravovacích služeb s odběrem 15 vzorků. Vzorky byly odebrány na mikrobiologické a virologické vyšetření. Všechny vzorky vyhověly sledovaným parametrům.

Krajská priorita „Stravování v turisticky a sezonně exponovaných lokalitách a na jednorázových kulinařních akcích“

Krajská priorita byla stanovena z důvodu turisticky hojně navštěvovaných provozoven a jednorázových akcích, zejména v letním období. Celkem bylo provedeno 627 kontrol, z toho 53 kontrol na jednorázových akcích. V rámci jednorázových akcí nebyla zjištěna závažná pochybení, bylo vydáno pouze 1 napomenutí za drobné nedostatky. V rámci turisticky atraktivních provozoven byly zjištěny hygienické nedostatky celkem ve 113 provozovnách, za něž byly uděleny sankce v celkové výši 872 000,- nebo napomenutí a 2 provozovny byly uzavřeny.

Krajská priorita „Stravování v pobytových zdravotnických a sociálních službách mimo prioritu MZ“

Krajská priorita byla zaměřena na stravování velkých skupin rizikových strávníků (seniorů a nemocných), kteří jsou mnohdy zcela odkázáni na tento jediný způsob stravování, což má velký význam z hlediska udržení úrovně kvality života. Provedenými 164 kontrolami bylo zjištěno, že převážná část provozoven stravovacích služeb ve zdravotnických a sociálních službách byla shledána v dobrém stavu, pouze ve dvou případech bylo uděleno napomenutí za drobné závady.

Odběry vzorků na úseku hygieny výživy

V roce 2017 bylo odebráno celkem **361** vzorků v provozovnách všech typů, z toho 10 vzorků ve sledovaných ukazatelích bylo nevyhovujících. V tomto počtu jsou zahrnuty plánované vzorky, vzorky odebrané na základě podnětů, vzorky odebrané v rámci plnění cílených úkolů hlavního hygienika ČR a vzorky odebrané v rámci regionálních úkolů. **8** vzorků bylo přijato i od podatelů při podání podnětu. Vzorky potravin a pokrmů byly odebírány převážně na kontrolu mikrobiologických požadavků. Nejčastějším zjišťovaným nevyhovujícím mikrobiologickým agens byly *Noroviry*, ve dvou případech byla ve vzorcích prokázána *Salmonella enteritidis*.

Odběr vzorků:

		Odebraných v provozovnách		Odebraných od stěžovatelů	
Celkový počet odebraných vzorků		361		8	
Celkový počet nevyhovujících vzorků		10		0	
		vyhověl	nevyhověl	vyhověl	nevyhověl
	mikrobiologicky	351	7	7	0
	chemicky	2	0	1	0
	senzoricky	5	3	1	0
	toxiny mikrobiálního původu	7	0	0	0
	pitná voda	2	0	0	0

Analýza nejčastěji zjišťovaných nedostatků

Nejčastějšími závadami zjišťovanými při státním zdravotním dozoru (dále jen „SZD“) byly závady v obecných požadavcích na potravinářské prostory, včetně zvláštních požadavků na prostory pro manipulaci s potravinami. Ochrana potravin a pokrmů před kontaminací při manipulaci, křížení neslučitelných činností, nevyhovující způsob manipulace s potravinami a pokrmů, značení rozpracovaných produktů, nedodržování skladovacích podmínek stanovených výrobcem, nevhodné technologické postupy byly rovněž častými nedostatky shledávanými při kontrolách. Nadále přetrvávaly závady v dodržování stálých postupů na zásadách HACCP a v dodržování správné výrobní a hygienické

praxe, především nedostatečné zavedení stálých postupů na zásadách HACCP či jejich aktualizace a v proškolení zaměstnanců.

Přehled nejčastějších nedostatků (závad)

Kontrolovaný parametr	četnost závad
Osobní hygiena osob činných ve stravovacích službách	73
Požadavky na hygienu provozu	231
Obecné požadavky na potravinářské prostory, zvláštní požadavky na prostory pro manipulaci s potravinami	356
Příjem a skladování surovin a složek pro přípravu pokrmů	169
Datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti	69
Ochrana potravin a pokrmů před kontaminací při manipulaci, křížení činností	168
Technologický postup	103
Označování rozpracovaných pokrmů, polotovarů, cukrářských výrobků a pokrmů	200
Zavedení stálých postupů na zásadách HACCP	230
Dodržování postupů na zásadách HACCP	171
Požadavky na stav, konstrukci a instalaci zařízení ve styku s potravinami	158
Udržování potravin, surovin, složek a meziproductů při bezpečných teplotách, dodržení chladicího řetězce, rozmrazování potravin	83

Šetření RASFF 2017

V rámci evropského systému rychlého varování RASFF o výskytu nebezpečných výrobků v tržní síti (potravin a výrobků pro styk s potravinami) byla v provozovných stravovacích službách a v tržní síti prošetřována všemi dostupnými prostředky jednotlivá oznámení ze systému RASFF. HSHMP obdržela 1 notifikaci týkající se potravin. Oznámení RASFF se týkalo distribuce nevyhovující potraviny původem z Brazílie. Jednalo se o maso hovězí (převážně chlazené), a dále pak o drůbeží maso (všechny druhy drůbeže) nebo části drůbeže (např. drůbeží játra). Na základě obdržené notifikace a oznámení týkající se potravin, bylo prověřeno všemi odděleními hygieny výživy 261 provozoven. Výskyt nebezpečné potraviny byl zjištěn ve 22 případech. Nebyla zjištěna žádná prokázaná onemocnění v souvislosti s konzumací této potraviny.

b. Analýza opatření a finančních sankcí

V roce 2017 HSHMP vydala **9 opatření – nařízení okamžitého uzavření provozovny** (ve 4 případech provozovny v gesci SZPI). Ve 2 případech bylo vydáno okamžité uzavření provozovny z důvodu nevyhovujícího rozboru pitné vody. V ostatních případech se jednalo o závažné nedostatky ve stavebně technickém stavu provozoven, v provozní a osobní hygieně, nedodržování skladovacích podmínek.

Sankce byly nejčastěji ukládány v souvislosti s nedodržováním provozní a osobní hygieny, nedodržováním skladovacích podmínek potravin a pokrmů, neznačením rozpracovaných produktů, nedodržováním dat spotřeby u originálně balených potravin, ze kterých se vyrábějí pokrmy. Dále byl zaznamenán nárůst nedostatků v zavedení a dodržování postupů založených na zásadách HACCP a to zejména pro jejich neaktualizaci, či nedostatečné vymezení výrobní činnosti, které by odpovídalo skutečností v provozovně.

Sankce	Celkem			Odvolání					
				Celkem podáno		neuzavřeno		odvolacím orgánem - rozhodnutí potvrzeno a odvolání zamítnuto	
	počet	navrženo (Kč)	uloženo (Kč)	počet	částka (Kč)	počet	částka (Kč)	počet	částka (Kč)
blok pokuta dle zák. 200/1990 Sb., § 29 písm. n)	61	81000	81000	0	0	0	0		
napomenutí dle zákona č. 250/2016 Sb.	45	0	0	0	0	0	0		
sankce dle § 92 zákona 258/2000 Sb.	70	459000	458000	1	20000	1	20000		
sankce dle zákona č. 110/1997 Sb.	1	20000	20000	0	0	0	0		
sankce dle zákona č. 258/2000 Sb., § 92f odst. 1 - 4	194	1836500	1589500	3	60000	1	15000	2	45000
sankce dle zákona č. 258/2000 Sb., § 92f odst. 5	11	10500	10500	0	0	0	0		
sankce dle zákona č. 379/2005 Sb.	3	15000	15000	0	0	0	0		
sankce dle zákona č. 634/1992 Sb.	2	12000	0	0	0	0	0		
Total	387	2434000	2174000	4	80000	2	35000	2	45000

c. Šetření podezření na onemocnění z potravin

Alimentární onemocnění

Bylo provedeno 32 šetření v rámci podezření na alimentární onemocnění, při kterých bylo odebráno celkem 71 vzorků. Šetření bylo provedeno v 18 provozovnách v gesci OOVZ a 14 provozovnách v gesci SZPI. Nejčastěji se šetření týkalo salmonelózy (v 10 případech) Norovirů (v 6 případech) a Campylobacterios (v 4 případech).

Příklady alimentárních epidemií, ve kterých se podařilo prokázat shodu v identifikaci původce onemocnění nemocných osob s etiologickým agens získaným vyšetřením pokrmu:

Sušená rajčata – noroviry

V únoru 2017 byl doručen podnět na epidemický výskyt akutních gastroenteritid u 35 účastníků IT konference. Občerstvení bylo podáváno formou rautu a k přípravě podávaných pokrmů byla použita

sušená rajčata. Jako etiologické agens se uplatnily noroviry, které byly prokázány vyšetřením elektronovou mikroskopií u 4 nemocných. Ve vzorku sušených rajčat byly prokázány noroviry. Genotypizací byl v klinických izolátech i v sušených rajčatech prokázán norovirus GII.P16. Následné porovnání sekvencí norovirů získaných ze sušených rajčat a klinického materiálu neprokázalo 100% shodu, byly nalezeny rozdíly 1 – 10 nukleotidů. Zda jsou tyto rozdíly epidemiologicky významné, není možno stanovit. Vyčíslením odhadu relativního rizika (OR – 2,40) bylo prokázáno, že riziko onemocnění úzce souvisí s konzumací pokrmů se sušenými rajčaty. Daný výrobek byl stažen z trhu na území ČR a prostřednictvím MZČR vyhlášen v RASFF jako nebezpečný výrobek.

Domácí tiramisu – Salmonella enteritidis

V květnu 2017 při epid. šetření salmonelózy u nemocné ženy bylo zjištěno, že nemocná se účastnila rodinné oslavy. Na oslavě bylo 18 lidí, 10 osob onemocnělo a u 6 nemocných prokázána Salmonella enteritidis. Na základě šetření bylo jako možné vehikulum vytipováno doma vyrobené tiramisu, které obsahovalo syrová vejce. Jednu porci tiramisu se podařilo zajistit u zhotovitelky doma v lednici. Mikrobiologickým vyšetřením tiramisu a 3 vzorků stolice nemocných byla ve všech vzorcích prokázána Salmonella enteritidis fagotyp 8. Nakoupená vejce se bohužel nepodařilo vyšetřit. Osoba, která tiramisu připravovala, vejce již spotřebovala a nebylo možné získat bližší údaje k identifikaci vajec.

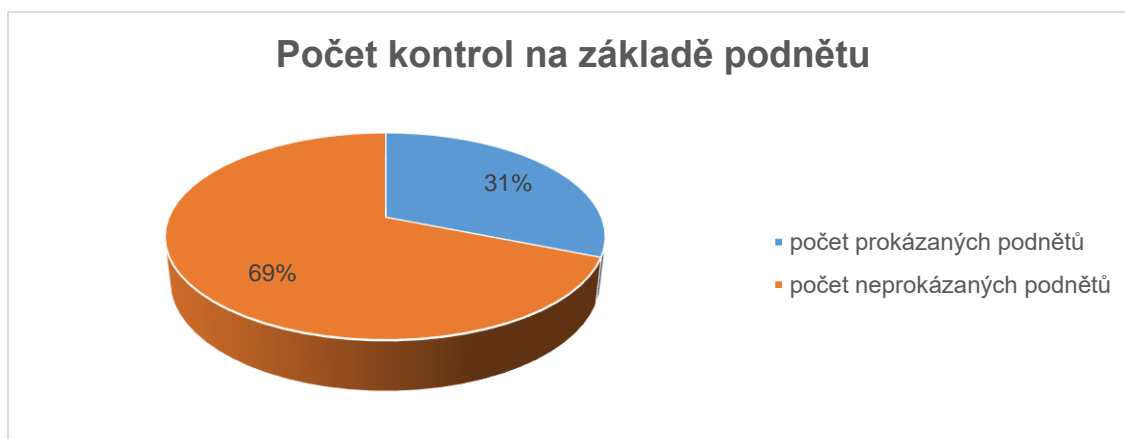
Bramborový salát – Salmonella enteritidis

V říjnu 2017 byl hlášen výskyt gastrointestinálních potíží u 3 turistů po společné konzumaci řízku s bramborovým salátem. Dodatečně podán podnět dalších 6 strážníků, kteří konzumovali stejný salát. Celkem onemocnělo 12 osob a u 6 osob byla potvrzena Salmonella enteritidis. Bakteriologickým vyšetřením stolice nemocných, jednoho ze zaměstnanců i bramborového salátu připraveného z na místě vyrobené „domácí“ majonézy ze syrových vajec bylo zjištěno jako etiologické agens Salmonella enteritidis fagotyp 31. Tato vejce již nebyla k dispozici pro laboratorní vyšetření. Ve stravovacím zařízení byly zjištěny hrubé závady.

d. Analýza podnětů

Celkem bylo sice **evidováno 527 podnětů**. Z 394 podnětů bylo 129 podnětů oprávněných a 265 neoprávněných. Počet kontrol na základě podnětu na zdravotní potíže jednotlivých spotřebitelů byl 149. Převážně se jednalo o zdravotní potíže po požití pokrmu z provozoven stravovacích služeb. Zdravotní potíže po požití potravin z tržní sítě byly řešeny ve 13 případech.

Na základě podnětů bylo provedeno celkem 360 kontrol, z toho 243 kontrol v provozovnách dozorovaných OOVZ a 117 kontrol v provozovnách dozorovaných SZPI. Bylo zjištěno, že v provozovnách dozorovaných OOVZ bylo oprávněných podnětů 29 % a v provozovnách dozorovaných SZPI bylo oprávněných podnětů 35%.



4) Dozorová činnost PBU (předměty běžného užívání)

a. Vyhodnocení kontrolních plánů a analýzy dozoru

Stanovený rozsah plánovaných kontrol **355 kontrol** byl překročen o 37 kontrol (plnění 110 %). PBU eviduje 2401 subjektů podléhajících dozoru. V oblasti předmětů určených pro styk s potravinami jde o 564 subjektů, u kosmetických přípravků o 1074 subjektů, u hraček o 342 subjektů a u výrobků pro děti do 3 let o 421 subjektů. Nejvýznamnější podíl zauímají subjekty v distribuční síti především maloobchodní prodejny. Je evidováno 502 subjektů distributorů výrobků pro styk s potravinami, 964 kosmetických přípravků, 307 hraček a 397 výrobků pro děti do 3 let. V Praze rovněž sídlí většina velkých obchodních řetězců. Tento stav determinuje dozorovou problematiku oddělení PBU, kde rozhodující je zajištění dozoru v tržní síti, a to jak ve směru zajištění distribuce bezpečných výrobků, tak plnění legislativních povinností těchto subjektů.

Počty evidovaných subjektů

POČET evidovaných	Výrobky pro styk s potravinami	Kosmetické přípravky	Hračky	Výrobky pro děti do 3 let
subjektů celkem	564	1074	342	421
výrobců	40	54	0	11
dovozců	22	56	35	13
distributorů	502	964	307	397

Přehled o počtu kontrol

POČET KONTROL	Výrobky pro styk s potravinami	Kosmetické přípravky	Hračky	Výrobky pro děti do 3 let	El. cigarety a náplně	Celkem
celkem	128	180	20	61	3	392
dovozců	3	8	19	1	1	32
výrobců	7	12	0	1	0	20
distributorů	118	160	1	59	2	340
z toho internetový obchod	6	53	0	6	2	67

Z celkového počtu **392** kontrol bylo **298** kontrol plánovaných a **94** kontrol neplánovaných. Zároveň bylo provedeno **159** neplánovaných úkonů předcházející kontrole a dalších šetření k dohledání nebezpečných výrobků a virtuálních společností. Tedy celkem **253** neplánovaných šetření a kontrol, což je přibližně polovina kontrolních úkonů. Celkový počet všech kontrolních úkonů provedených oddělením PBU je 551. Neplánované kontroly byly vyvolány především podněty občanů a jiných kontrolních institucí a dále kontrolami na základě došetřování vyhlášených nebo oznámených nebezpečných výrobků.

Kontrol internetových prodejců bylo provedeno 67. Ve 4 případech byl realizován kontrolní nákup přes e-shop a v ostatních případech byla kontrola provedena v provozovně nebo výdejně e-shopu. Vzhledem k situaci, kdy naprostá většina podniků se týkala podezření na prodej "padělků" a již z podání bylo zřejmé, že internetový prodejce je pro spotřebitele "nekontaktovatelný", byly kontroly směřovány na dohledání a následnou fyzickou kontrolu subjektu provozujícího internetový obchod. Z výsledků zjištěných při došetřování lze konstatovat, že tato forma prodeje je stále (spolu s prodejem pomocí inzerátů, slevových poukazů a stánkového prodeje) nejrizikovější z hlediska zajištění legislativních požadavků na bezpečnost výrobků a klamání spotřebitelů, především z důvodů obtížnosti nebo nemožnosti kontaktovat nebo i zjistit odpovědnou osobu provozující internetový obchod, případně i dodavatele a odpovědnou osobu u stěžovaného výrobku. Hlavní způsoby vyhýbání se odpovědnosti provozovatelů problémových e-shopů jsou následující:

- Internetový obchod neuvádí kontaktní údaje o provozovateli (obvykle mimo dočasný telefonní číslo)
- Internetový obchod uvádí kontaktní údaje v zahraničí nebo uvádí kontaktní údaje neexistující firmy anebo falešně jiné firmy, která o tomto uvedení mnohdy ani neví.
- Internetový obchod uvádí provozovatele - společnost, která není v místě sídla ani jinak "kontaktovatelná" a na výzvy do datové schránky nereaguje, případně i jednatel má bydliště v jiné zemi např. ve Slovenské republice.
- Internetový obchod je založen poskytovatelem internetových služeb v jiné zemi EU, což opět ztěžuje dohledání odpovědné osoby.
- Internetový obchod je založen na omezenou dobu, např. před vánočními svátky a ihned po svátcích zrušen.
- Internetový obchod deklaruje, že pouze zprostředkovává obchod a vlastním dodavatelem zboží je jiný subjekt obvykle v jiné zemi EU nebo i mimo EU.

Celostátní prioritní oblasti

V roce 2017 byly vyhlášeny tyto 3 cílené úkoly Hlavního hygienika ČR:

Cílený úkol zaměřený na zdravotní rizika **vybraného druhu hraček (plastová zvířátka) s měkčenými částmi ve spolupráci s Generálním ředitelstvím cel.** Bylo odebráno 19 vzorků hraček. Ve 2 případech došlo k překročení esterů kyseliny ftalové. Úkol byl splněn v termínu. Nevyhovující výrobky byly zastaveny na hranicích a nedošlo k jejich propuštění na trh ČR.

Cílený úkol zaměřený na zdravotní rizika spojená s používáním **plastového kuchyňského nádobí a náčiní.** V rámci úkolu byly odebrány 2 druhy vzorků z polyamidu a 3 druhy vzorků z melaminu. Úkol byl splněn v termínu. Odebrané vzorky vyhověly platné legislativě obsahem formaldehydu, melaminu i primárních aromatických aminů.

Cílený úkol zaměřený na dodržování plnění požadavků **týkající se alergenních látek v parfémeh, toaletních vodách (KP)** vyráběných nebo dodávaných na trh v ČR. Byly hodnoceny 3 vzorky KP, jeden od českého výrobce a dva od výrobců z EU. Všechny výrobky vyhověly požadovaným testům na obsah a označování alergenních složek ve výrobcích.

Krajské prioritní oblasti

V roce 2017 byly realizovány 2 regionální úkoly:

Úkol na **ověření zdravotní nezávadnosti výrobků určených pro styk s potravinami.** Jednalo se o alobaly. Bylo odebráno 5 vzorků výrobků. Všechny vzorky vyhověly platným legislativním požadavkům. Odběr byl proveden odběrem v tržní síti. Výsledky byly zveřejněny na stránkách HSHMP:

http://www.hygp Praha.cz/dokumenty/prazsti-hygienici-doporucuji--jak-balit-detem-svaciny-3268_3268_161_1.html

Úkol zaměřený na **kontrolu reklamních a dárkových předmětů**. V rámci úkolu bylo odebráno 8 vzorků výrobků určených pro styk s potravinami, kosmetiky a výrobků určených pro děti do 3 let. V rámci úkolu byl nalezen 1 výrobek určený pro styk s potravinami, který nevyhověl obsahem kadmia, výrobek byl stažen z trhu a oznámen MZČR a následně vyhlášen. Výsledky byly zveřejněny na stránkách HSHMP: http://www.hygp Praha.cz/dokumenty/kontrola-reklamnich-a-darkovych-predmetu-odhalila-jeden-nebezpecny-vyrobek-3465_3465_161_1.html

Vzorky PBU

V roce 2017 bylo laboratorně vyšetřeno celkem 60 vzorků, 7 vzorků bylo klasifikováno jako nebezpečné nebo nevyhovující legislativním požadavkům. U 1 vzorku bylo vzhledem k laboratorním možnostem posunuto vyšetření na rok 2018.

Ve spolupráci s Celní správou ČR na kontrole dovozních společností byly v roce 2017 zachyceny 2 případy nebezpečných výrobků a společné kontroly se ukázaly jako efektivní preventivní nástroj, který vedl i problematické firmy k vyšší odpovědnosti a dovozu bezpečnějších výrobků.

Výsledky vyšetření odebraných vzorků 2017:

	Počet odebraných vzorků	Vyhovující vzorky počet (%)	Nevyhovující vzorky počet (%)	Nedošetřené vzorky Počet (%)
Hračky	20	17 (85%)	3 (15%)	
Výroky pro děti do 3 let	1	1 (100%)		
Kosmetické přípravky	8	7 (87,5%)		1 (12,5%)
Výrobky pro styk s potravinami	32	28 (87,5%)	4 (12,5%)	
Celkem	61	53 (86,9%)	7 (11,5%)	1 (1,6%)

Analýza RASFF a RAPEX, nebezpečné výrobky

Nad rozsah plánovaných kontrol bylo zajištěno prověřování výrobků ze systému RAPEX a RASFF. Tyto kontroly nejsou prováděny plošně, ale dle znalosti problematiky jsou kontrolovány pouze vytipované provozovny. Celkově HSHMP obdržela **188 notifikací RAPEX** k šetření v roce 2017, na základě kterých bylo provedeno celkem **564 šetření** výskytu jednotlivých výrobků na trhu. Významná část oznámených výrobků nebyla do ČR vůbec dodána a u výrobků, které dodány byly došlo okamžitě po informaci od výrobce ke stažení.

Na základě **7 notifikací RASFF** u materiálů pro styk s potravinami bylo provedeno 10 kontrol. Ve 2 případech se jednalo o migraci kadmia v keramické sadě a skleničkách. Dále se jednalo 3x o migraci formaldehydu z bambusových hrnků a bambusové plastové sady příborů. V 1 případě se jednalo o migraci PAA z polyamidové naběračky na pěnu a v 1 případě o migraci N-nitrosovatelných látek z kaučukového dudlíku.

V roce 2017 bylo MZ stanoveno celkem **101 nebezpečných výrobků**. HSHMP oznámila MZ ČR **7 nebezpečných výrobků** (5 FCM, 2 H, 1KP) zachycené v tržní síti.

Tabulka RAPEX, RASFF a oznámené nebezpečné výrobky

	Hračky	Kosmetické přípravky	Výrobky pro děti do 3 let	Výrobky pro styk s potravinami
RAPEX	139	43	6	
Počet kontrol Rapex (SZD)	3	7		
Počet šetření Rapex (úkon předch. kontrole)	417	129	18	
Rapex Info	3	8		
RASFF				7
Počet kontrol RASFF				10
Nebezpečné výrobky oznámené MZČR	24	52		25

b. Analýza opatření a finančních sankcí

Opatření v roce 2017 se týkala stahování nebezpečných výrobků nebo pozastavení prodeje výrobků, které nebyly na trh uvedeny v souladu s platnými legislativními požadavky. Opatření byla realizována v rámci odpovědnosti kontrolovaných osob především dle § 5 zákona č. 102/2001 Sb. a nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1223/2009, tj. přijetí vlastních nápravných opatření k odstranění nesouladu s legislativními požadavky nebo stažení výrobku z trhu. V roce 2017 bylo přijato kontrolovanými osobami **11** nápravných opatření na základě zjištěných nedostatků nebo nevyhovujících výrobků. Všechna nápravná opatření byla charakteru stažení z prodeje. Počet opatření dle druhu výrobku je uveden v následující tabulce:

Opatření 2017

	Výrobky pro styk s potravinami	Kosmetické přípravky	Hračky	Výrobky pro děti do 3 let
Počet opatření dle druhu výrobku	5	2	2	2

Sankce v roce 2017 byly ukládány převážně za neplnění legislativních povinností (značení, povinná dokumentace) a za nesoučinnost při došetřování nebezpečných výrobků a za uvádění nebezpečných výrobků na trh. Proti 3 sankcím byl podán odpor. V jednom případě byla sankce odvolacím orgánem potvrzena a 2 řízení nebyla ještě dokončena. Celkem bylo uloženo 28 sankcí v úhrnné výši 1.070 000,- Kč. Sankcí formou příkazu bylo uloženo 16 ve výši 415 000,- Kč, sankcí ve správním řízení bylo uloženo 12 ve výši 655 000,- Kč. Další informace o struktuře sankcí jsou v příložené tabulce.

Sankce	Výrobky pro styk s potravinami	Kosmetické přípravky	Hračky	Výrobky pro děti do 3 let	Celkem
Počet sankcí - správní řízení (navržené)	14	9	5	0	28
Výše sankcí (navržené)	415 000	315 000	340 000	0	1.070 000

Sankce dle zákona č. 258/2000 - počet	11	4	0	0	15
Sankce dle zákona č. 258/2000 - výše	285 000	120 000	0	0	405 000
Sankce dle zákona č. 634/1992 - počet	1	0	0	0	1
Sankce dle zákona č. 634/1992 - výše	10 000	0	0	0	10 000
Sankce dle zákona č. 255/2012 počet	2	5	5	0	12
Sankce dle zákona č. 255/2012 výše	120 000	195 000	340 000	0	655 000

c. Analýza podnětů

Celkem bylo evidováno **23 podnětů přímo od spotřebitelů** (z toho 7 se potvrdilo jako oprávněných). Jeden podnět byl předán ČOI. Podnětů předaných cestou krajských hygienických stanic (KHS) nebo jinými dozorovými orgány na HSHMP bylo **122**. Z celkového počtu se 78 podnětů týkalo kosmetických přípravků (KP) z nichž bylo 53 prokázanych. Výrobků pro děti do 3 let (VPD) se týkalo 5 podnětů z toho 2 prokázané. Podnětů na hračky (H) bylo podáno 8 z toho 7 prokázanych. Výrobků pro styk s potravinami (FCM) se týkalo 31 podnětů a 17 jich bylo prokázáno jako oprávněné. Dva podněty byly na elektronické cigarety. Na živnostenské úřady bylo zasláno 6 podnětů, které vycházely především ze zjištění při kontrolní činnosti HSHMP. Jednalo se o předávání informací o nedohledatelných společnostech v místě sídla příslušným živnostenským úřadům. Živnostenské úřady na základě zaslanych oznámení zahajovaly vlastní šetření směřující k odebrání živnostenských oprávnění. Jeden podnět týkající se zdravotnických prostředků byl postoupen Státnímu ústavu pro kontrolu léčiv. Po jednom podnětu bylo postoupeno SZPI a ČOI. Jeden podnět týkající se dovozu hraček řešila Policie ČR.

Jako nejzávažnější se v souvislosti s řešenými podněty jeví situace, kdy v případě nebezpečných výrobků není možné došetřit distribuční řetězec z důvodů nevěrohodných faktur, virtuálních sídel společností a zavádějícího nebo nedostatečného značení výrobků.

5) Spolupráce s ostatními dozorovými orgány a státními institucemi

HSHMP dlouhodobě a aktivně spolupracuje jednak s **Ministerstvem zdravotnictví ČR** (především v oblasti práce v pracovních skupinách), dále pak s **Celní správou ČR** (vzájemná výměna informací při kontrolách zásilek hraček před jejich uvedením do volného oběhu s cílem zamezit uvedení nebezpečných výrobků na trh), se **živnostenskými úřady** (v problematice "nedohledatelných" společností). V oblasti zdravotních tvrzení na kosmetických přípravcích využívá HSHMP odborné znalosti **Státního ústavu pro kontrolu léčiv**.

Úzká spolupráce je i s **Policíí ČR** v oblasti návykových konopných látek z hlediska plnění legislativních povinností u výrobců a prodejců konopné kosmetiky.

Již dlouhodobě probíhá spolupráce se **3. Lékařskou fakultou University Karlovy**, jak při zajišťování praxe pro studenty fakulty, tak při vzájemné výměně informací, pořádání seminářů s aktivní účastí pracovníků fakulty či výměně studijních a jiných odborných materiálů.

6) Závěr a prioritní oblasti dozoru v roce 2018

I když HSHMP provádí na území hlavního města Prahy neustálou kontrolní činnost v oblasti hygieny výživy a předmětů běžného užívání, přetrvávají stravovací zařízení s velkým množstvím závad, a proto se na tato riziková zařízení bude soustředit činnost HSHMP i nadále. Na základě vyhodnocení dozorové činnosti za rok 2017 se HSHMP v rámci státního zdravotního dozoru zaměří na několik oblastí:

- **turisticky hojně navštěvovaná stravovací zařízení**, zejména na provozovny s **cizokrajnou kuchyní**, které byly na základě zjišťovaných nedostatků a častých podnětů ze strany návštěvníků vyhodnoceny jako rizikové. Při kontrolách budou odebrány vzorky nabízených pokrmů, které mohou být s ohledem na používanou kulinářskou technologii rizikové, aby byla ověřena jejich zdravotní nezávadnost a bezpečnost;
- **kontroly v pobytových sociálních službách či LDN**, kde se stravují **velké skupiny rizikových strávnicků**, tedy senioři, kteří jsou mnohdy i nemocní a jsou často zcela odkázáni na tento jediný způsob stravování, což má velký význam z hlediska udržení úrovně jejich kvality života;
- **běžná kontrolní činnost ve stravovacích zařízeních a řešení podnětů občanů.**

Na úseku PBU zaměří HSHMP své aktivity na problematické oblasti, kterými jsou zejména:

- stále více se rozšiřující **internetový prodej výrobků a obchodní činnost firem s virtuálními sídly** v Praze. V dané oblasti bude pokračovat úzká spolupráce s živnostenskými úřady a budou také plně využívány podněty od spotřebitelů;
- pozornost bude nadále zaměřena i na **rizikové výrobky**, např. melaminové nádobí a náčiní a hračky měkčené estery kyseliny ftalové. Z kontrolní činnosti rovněž vyplynulo, že informace o vhodném použití **alobalových folií v kontaktu s potravinami** jsou stále nedostatečné, proto bude pokračovat důkladnější objasnění možných rizik z rozpouštění hliníku do potravin a nově se bude HSHMP zabývat i vhodným použitím **potravinářských folií** s ohledem na bezpečnost potravin;
- další běžná kontrolní činnost a řešení podnětů občanů.