

Pražské školy v prvním pololetí 2023 z pohledu pražských hygieniků

3.8.2023 - | Hygienická stanice hlavního města Prahy

zpráva z kontrolní činnosti odboru hygieny dětí a mladistvých HSHMP

V období prvního pololetí letošního roku provedla Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen "HSHMP") 606 kontrol se zaměřením na plnění hygienických požadavků.

Kontroly realizoval v rámci výkonu státního zdravotního dozoru odbor hygieny dětí a mladistvých HSHMP. Z celkového počtu kontrol se pochybení vyskytla u 24 z nich (4 %).

16 závad hygienici odhalili v zařízeních školního stravování: šlo o nedostatečnou provozní hygienu, zanedbanou údržbu prostor a předmětů přicházejících do styku s potravinami a pokrmů, nedodržování skladovacích podmínek daných výrobcem či křížení čistého a nečistého provozu. Dále o nedodržování data použitelnosti nebo minimální trvanlivosti, nezajištění sledovatelnosti – původu potravin, nedodržování postupů na zásadách HACCP a nedodržování bezpečných teplot při uchovávání připravovaných pokrmů, což ve svém důsledku představuje významné riziko ohrožení zdraví konzumentů.

Foto č. 1: správná teplota musí být udržována u teplých i studených pokrmů. V daném případě teplota salátu neodpovídá teplotě uvedené v příručce HACCP – stanoveno 8°C

Foto č. 2: teplota knedlíků je naopak vyhovující

Foto č. 3: přístroje a zařízení přicházející do styku s potravinami a pokrmů musí být v dobrém technickém stavu, aby byla možná jejich správná údržba. V daném případě se jedná o porušený povrch zařízení

Školní oběd činí v rámci celodenního příjmu stravování dětí a mladistvých až 35procentní podíl denního energetického příjmu. V rámci edukační činnosti proto hygienici provedli **46 měření** zaměřených na obsah soli v polévkách podávaných v školních jídelnách. Měření probíhalo pomocí přístroje založeného na měření Na⁺ iontově selektivní elektrodou. Konzumace soli v České republice dlouhodobě převyšuje doporučený optimální denní příjem. Doporučená spotřeba soli je dle WHO u zdravé dospělé populace 5 gramů za den a u menších dětí ještě nižší (1-3 roky 2 g, 4-6 let 3 g, 7-10 let 4 g). **Potřeba edukace v dané oblasti se potvrdila i HSHMP realizovaným měřením: vyhovující množství soli v polévce bylo zjištěno jen u 12 odebraných vzorků (26 %).**

Foto č. 4: měření soli v polévkách podávaných ve školních jídelnách

Z kontrolní činnosti vyplynuly i další závady: ve čtyřech případech se jednalo o nedodržení provozních podmínek základních škol, v jednom ve střední škole a ve třech v dětské skupině. Závady se týkaly nedodržení požadavků na šatny, hygienická zařízení a jejich vybavení, mikroklimatické podmínky a zajištění vhodného pracovního místa pro žáky v IT učebně. V dětských skupinách pak zjištěno nedodržení požadavku na očkování dětí.

Foto č. 5: v předškolních zařízeních je nezbytná důkladná provozní hygiena a také správná manipulace s lůžkovinami. Fotografie ilustruje příklad správné praxe: lůžkoviny jsou oddělené pro každé dítě zvlášť a matrace uloženy tak, aby bylo zajištěno jejich řádné provětrávání

S provozovateli školských zařízení, kde kontroly pražských hygieniků zaznamenaly výše uváděné

závady, HSHMP zahájila, případně zahájí přestupkové řízení. Statutární zástupce školských zařízení HSHMP poučila o správné hygienické praxi a o nutnosti zajistit co nejdříve konkrétní nápravná opatření.

V Praze 3. 8. 2023

odbor hygieny dětí a mladistvých HSHMP

<https://www.hygp Praha.cz/prazske-skoly-v-prvnim-pololeti-2023-z-pohledu-prazskych-hygieniku>