

Ministerstvo zdravotnictví a hygienická služba informovaly o plánech a výzvách nadcházející letní sezony v oblasti veřejného zdraví

4.6.2025 - | Ministerstvo zdravotnictví ČR

V souvislosti s blížícím se létem uspořádalo Ministerstvo zdravotnictví ve spolupráci se zástupci České rady dětí a mládeže, Asociace dětské rekreace a Kliniky infekčních nemocí a cestovní medicíny 2. LF a FN Motol snídani s novináři na téma veřejného zdraví ve spojení s letní sezonou. Představeno bylo hodnocení kvality koupacích vod, hlášení pořadatelů letních táborů i doporučení pro bezpečné grilování. Prostor byl věnován také zdravotním doporučením a očkování před cestou na zahraniční dovolenou. Představena byla rovněž antibyrokratická opatření v souvislosti s činností hygienické služby.

Letní sezóna se blíží a spolu s ní i tisíce dětských táborů, na které se každoročně těší desítky tisíc dětí. Většina pořadatelů dbá na bezpečnost i hygienu, což se odráží i na výsledcích z minulých let. Sezóna 2024 byla hodnocena jako velmi dobrá, a to i díky zodpovědnému přístupu organizátorů a pravidelnému dohledu hygienické služby. Hygienická služba ČR i letos plánuje intenzivní dohled nad dětskými zotavovacími akcemi, aby zajistila, že všechny tábory nabídnou dětem kromě pestrého programu i bezpečné a zdravé prostředí.

„Léto je pro mnoho dětí i jejich rodiče obdobím prázdnin, letních táborů i dovolených v Čechách i v zahraničí. Aby na léto a návrat z cest zůstaly jen ty nejlepší vzpomínky, je nutné nezapomínat na prevenci a základní zdravotní pravidla, ať už jde o očkování, vyvarování se rizikovým aktivitám či například dodržování základních hygienických doporučení při grilování. Ministerstvo zdravotnictví jde naproti i organizátorům táborů, kterým vychází vstříc při debyrokratizaci, elektronizaci a celkově zjednodušení pravidel pro organizaci táborů, samozřejmě při zachování bezpečnostních standardů,“ uvedl ministr zdravotnictví Vlastimil Válek.

Právě dětské tábory a jiné zotavovací akce jsou ve znamení spolupráce jejich organizátorů a hygienické služby při péči o děti. Krajské hygieny i letos v tomto směru plánují řadu kontrol, zejména s důrazem na kvalitu hygienických zázemí a celkového ubytování či personálního zajištění tábora kvalifikovaným zdravotníkem se zkušeností s péčí o děti. Kontrolován bude i způsob skladování a přípravy potravin, což je oblast, kde při řadě kontrol vyskytla opomenutí. Výsledky kontrol budou každé dva týdny zveřejňovány na webu Ministerstva zdravotnictví ČR.

„Hygienická služba je partnerem pořadatelů zotavovacích akcí a naším společným cílem je, aby si děti z letních akcí odnesly jen ty nejlepší vzpomínky. Proto jsou kontroly koncipovány tak, aby nejen zajistily hygienickou nezávadnost kontrolovaných zařízení, ale zároveň neomezily fungování tábora. Pro letní tábory jsme také spustili nový web pro ohlašování akcí a pro příští sezónu chystáme razantní omezení byrokracie skrze revizi vyhlášky o hygienických požadavcích na zotavovací akce pro děti,“ uvedla hlavní hygienička Barbora Macková.

Tuto spolupráci ocenili i zástupci organizátorů táborů – Asociace dětské rekreace a České rady dětí a

mládeže.

„Chtěl bych ocenit spolupráci mezi organizátory dětských táborů a krajskými hygienickými stanicemi, která přispívá k udržení vysokých hygienických standardů během letních táborů. Pozitivně také vnímám postupující elektronizaci, zrušení potravinářských průkazů a snahu Ministerstva zdravotnictví odstraňovat další byrokratické překážky. Vážíme si i spolupráce na aktualizaci příslušné hygienické vyhlášky,“ řekl předseda České rady dětí a mládeže Aleš Sedláček.

„Dialog s Ministerstvem zdravotnictví vedeme zejména o tom, jak dále omezit byrokratickou zátěž a jde o dialog konstruktivní. Vítáme ochotu ke změnám a flexibilitu v otázce termínů. To se projevilo mj. i při přípravě táborové vyhlášky, která nám od příštího roku velmi zjednoduší život,“ uvedl předseda Asociace dětské rekreace Miroslav Topinka.

Každý organizátor, který pořádá akci pro 30 a více dětí trvající déle než 5 dnů, má povinnost ji ohlásit krajské hygienické stanici nejpozději 30 dní před jejím zahájením. Propojení systému s Hasičským záchranným sborem ČR umožňuje v případě mimořádných událostí, například přívalových dešťů, rychlou a koordinovanou reakci. Právě proto je včasné nahlášení tak důležité.

Letní měsíce přinášejí také zvýšený zájem o přírodní koupání. Hygienická služba letos sleduje kvalitu vody na 124 lokalitách, ve 122 koupacích oblastech a 57 dalších přírodních místech. Hodnotí se nejen mikrobiologická jakost a výskyt sinic, ale i průhlednost vody, přítomnost odpadků a parazitů způsobujících tzv. *cerkáriovou dermatitidu*.

„Sinice zůstávají nejčastějším důvodem pro dočasný zákaz koupání. Mohou produkovat toxiny, které představují zdravotní riziko. Znovu se objevují i případy cerkáriové dermatitidy, proto doporučuji sledovat aktuální informace na našich webech,“ řekla hlavní hygienička. Kvalita vody v koupacích lokalitách je zveřejňována na webových stránkách jednotlivých krajských hygienických stanic a pomocí přehledného mapového zobrazení koupacích lokalit na internetových stránkách www.koupacivody.cz.

Tématem snídaně s novináři byly i nejčastější rizika a zdravotní komplikace během cestování, stejně jako vhodná prevence před cestou do zahraničí, zejména očkování či jiné kroky v závislosti na cílové destinaci. **„Z infekcí, kterým se dá předcházet očkováním, patří mezi nejčastější nákazy covid-19, chřipka či horečka dengue při pobytu v místě epidemie. Po návratu jde naopak o průjemy a gastrointestinální obtíže, horečnaté stavy, kožní léze či vyrážky nebo respirační onemocnění. Každý, kdo se chystá na cestu, by měl zhodnotit svou zdravotní připravenost - být očkovan dle doporučení, mít s sebou potřebné léky a být v dobré fyzické kondici,“** uvedl přednosta Kliniky infekčních nemocí a cestovní medicíny 2. LF UK a FN Motol Milan Trojáněk.

Dalším tématem snídaně s novináři byla i možná rizika grilování. Mezi ně patří vznik nežádoucích chemických látek s karcinogenními účinky nebo kontaminace syrových potravin virovými a bakteriálními patogeny a jejich toxiny. Je proto důležité soustředit se na vhodný výběr surovin, správnou přípravu, dostatečnou tepelnou úpravu během samotného grilování.

<https://mzd.gov.cz/tiskove-centrum-mz/ministerstvo-zdravotnictvi-a-hygienicka-sluzba-informovaly-o-planech-a-vyzvach-nadchazejici-letni-sezony-v-oblasti-verejneho-zdravi>