KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE Libereckého kraje se sídlem v Liberci
Husova 64, 460 31 Liberec 1, P.O.Box 141, tel. 485 253 111, sekretariat@khslbc.cz
ID nfeai4j, IČ 71009302

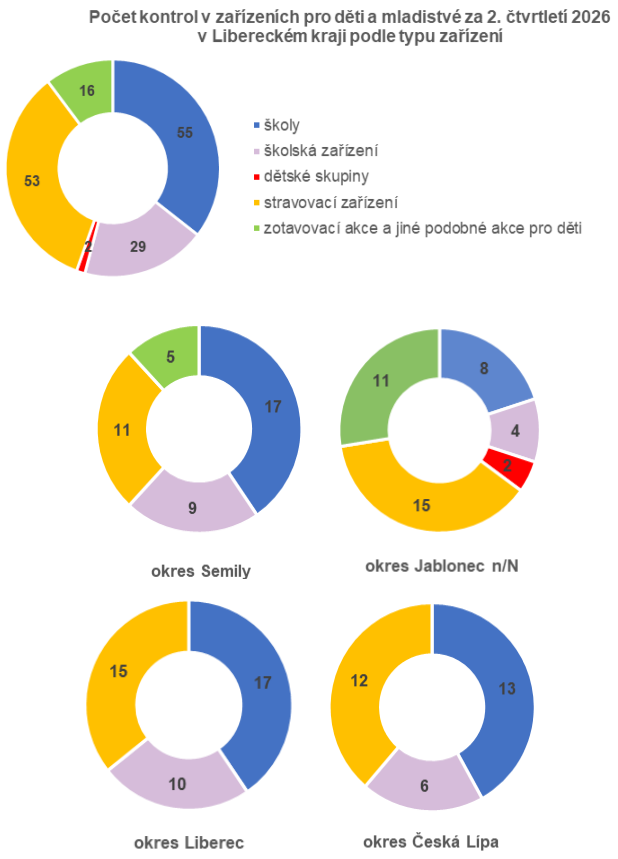
V Liberci 10. července 2026

TISKOVÁ ZPRÁVA

STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ DOZOR V ZAŘÍZENÍCH A PROVOZOVNÁCH PRO VÝCHOVU A VZDĚLÁVÁNÍ PRO DĚTI A MLADISTVÉ VE 2. ČTVRTLETÍ 2026

Ve druhém čtvrtletí provedli zaměstnanci KHS LK **155 kontrol v zařízeních a provozovnách pro výchovu a vzdělávání pro děti a mladistvé,** za zjištěné nedostatky ve školských zařízeních **uložili 2 pokuty v celkové výši 4 000,- Kč.** V rámci preventivně – edukačních aktivit realizovali 2 školení hygienického minima, 6 edukací vedoucích školních jídelen v oblasti materiálů přicházejících do styku s potravinami, 6 ke snižování obsahu soli v pokrmech navazujících na stanovování obsahu soli v polévkách a 3 k tématu větrání, které byly spojené s měřením CO_2 v učebnách základních škol.

Průběžně probíhala měření teploty pokrmů (30 měření – všechna vyhověla), měření klimatických podmínek ve třídách (76 měření – 7x nevyhověla teplota vzduchu, 2x nevyhověla relativní vlhkost vzduchu a 6x nevyhovělo měření CO_2).



Pravidelná každoroční školení pod záštitou Krajského úřadu Libereckého kraje pro vedoucí školních jídelen byla letos realizována v Liberci, České Lípě, Novém Boru, Turnově, Semilech, Jilemnici, Frýdlantě, Jablonci nad Nisou, Tanvaldu a Železném Brodu. Proškoleno bylo celkem 260 osob z území jmenovaných obcí s rozšířenou působností.

Zástupci KHS LK letos přednášeli téma Materiály a předměty určené pro styk s potravinami (tzv. FCM neboli food contact materials). Jedná se o problematiku, se kterou se školní jídelny v praxi setkávají běžně – při používání nádobí, kuchyňského náčiní, pracovních ploch, prkének, plastových boxů, jednorázových obalů, fólií, sáčků, gastro nádob, dřevěných pomůcek nebo příslušenství ke kuchyňským zařízením. U těchto výrobků je třeba doložit jejich určení pro styk s potravinami a znát podmínky jejich bezpečného používání.

„Prakticky jsme vysvětlili, co je důležité sledovat při nákupu a převzetí výrobků. Jde zejména o označení výrobku, informace od dodavatele, fakturu nebo dodací list, obal, etiketu, katalogový list, návod k použití, případně prohlášení o shodě. Vysvětlili jsme, proč je třeba respektovat pokyny výrobce, například z hlediska teploty, použití výrobku v myčce nebo mikrovlnné troubě, jednorázového nebo opakovaného použití a způsobu údržby, vhodnosti použití výrobků pro mastné či kyselé potraviny. Řeč byla dále o dohledatelnosti výrobků i nutnosti vyřazovat pomůcky, které jsou poškozené, opotřebené nebo u nich již nelze doložit původ či podmínky použití,“ vysvětluje Ing. Kateřina Hochmalová, ředitelka odboru hygieny dětí a mládeže. *„Téma vyvolalo živou diskusi, neboť pro řadu školních jídelen jde o oblast, která je nová, méně známá a v praxi není vždy jednoznačně uchopitelná. V rámci dotazů bylo možné řešit konkrétní situace z provozů, např. jak přistupovat ke starším plastovým předmětům, které jsou součástí inventáře již řadu let, jsou zachovalé nebo jen málo opotřebené a nadále se používají, avšak není k nim dostupná žádná dokumentace ani odpovídající značení. Jedná se zejména o plastové nádobí používané v mateřských školách a školních kuchyních, například hrnečky, talířky, lavory, misky, odměrky, prkénka, stěrky či naběračky. Z důvodu předběžné opatrnosti jsme doporučili vyřadit z přímého styku s potravinami plastové předměty bez značení a bez jasného určení podmínek jejich použití, zejména pokud není známo, zda jsou vhodné pro styk s teplými, mastnými nebo kyselými potravinami. Zachovalé předměty lze případně využít k jiným účelům, například pro manipulaci s bramborami a cibulí v hrubé přípravně nebo jako pomůcky pro hry na*

pískovišti. Pro běžné používání v provozu bude postupně pořizováno nové nádobí s doloženým určením a podmínkami bezpečného použití.“

Na tomto i dalších konkrétních příkladech se objasnilo, jak k této problematice přistupovat při běžném nákupu, používání a kontrole pomůcek a zařízení ve školní jídelně. Školení tak přispělo nejen ke zvýšení povědomí o požadavcích na FCM, ale současně ke sjednocení praktického pohledu na tuto oblast v provozech školního stravování.

Zuzana Balašová
tisková mluvčí KHS LK