6× s hygienikem o hygienických podmínkách dětských skupin

Kateřina Hochmalová, ředitelka odboru hygieny dětí a mladistvých

Dětskou skupinu definuje zákon č. 247/2014 Sb. jako službu péče o dítě, která spočívá v pravidelné péči o děti od 6 měsíců věku do zahájení povinné školní docházky. Péče je poskytována mimo obydlí dítěte, ve skupině dětí a kvalifikovanou pečující osobou. Je zaměřena na zajištění potřeb dítěte, jeho výchovu a rozvoj schopností, kulturních, hygienických a sociálních návyků. Uvedený zákon zároveň stanoví podmínky pro poskytování této služby a její provoz.

V Libereckém kraji je v evidenci poskytovatelů dětských skupin registrováno celkem 68 provozoven. KHS LK v těchto zařízeních průběžně provádí kontroly zaměřené na dodržování hygienických podmínek podobně jako v mateřských školách.

Jaký je rozdíl mezi dětskou skupinou a mateřskou školou?

Zásadním rozdílem je věk dětí, které jsou do těchto zařízení přijímány, a jejich počet. Dětské skupiny jsou určeny pro děti od 6 měsíců věku do zahájení povinné školní docházky a podle své kapacity se rozlišují na malé dětské skupiny s maximálně 12 dětmi a větší dětské skupiny s kapacitou 13 až 24 dětí. Od věkového složení dětí a jejich počtu se zásadně odvíjí režim skupiny, denní program, požadavky na personál, prostorové požadavky i způsoby zajištění stravování.

Na co se zaměřuje KHS při kontrolách dětských skupin?

KHS kontrolují dodržování hygienických požadavků na prostory, v nichž je poskytována služba péče o dítě v dětské skupině, a hygienických požadavků na její provoz. Dále se zaměřují na plnění podmínek zdravotní způsobilosti pečujících osob, včetně povinnosti uchovávat příslušné lékařské posudky, a na doklady o zdravotní způsobilosti dětí. Dětské skupiny stejně jako mateřské školy mohou přijmout pouze děti, které se podrobily stanovenému pravidelnému očkování, případně děti, u nichž je doloženo, že jsou proti nákaze imunní nebo se nemohou očkování podrobit z důvodu kontraindikace. Splnění těchto podmínek musí být doloženo příslušným lékařským dokladem.

Další významnou oblastí kontrol je stravování dětí. Děti představují vnímavější část populace, mimo jiné s ohledem na stále se vyvíjející imunitní systém. Důsledné dodržování hygienických pravidel při přípravě pokrmů a manipulaci s potravinami je proto zásadní pro ochranu zdraví dětí i pečujících osob. Pochybení v této oblasti může zvýšit riziko vzniku alimentárních onemocnění, která se v prostředí dětských kolektivů mohou dále šířit.

Jakou formou je zajišťováno stravování v dětských skupinách?

Možností je více a často se v jednom zařízení kombinují různé režimy. Každá možnost má své nároky na vybavení a provozní uspořádání. Dováží-li provozovatel stravu z vývařovny, musí zajistit správné hygienické podmínky jejího převzetí, uchovávání, případného ohřevu nebo regenerace, porcování a výdeje. Pokud stravu zajišťují rodiče, musí provozovatel zajistit převzetí, označení, uchování, případný ohřev a výdej konkrétnímu dítěti. Svačiny mohou dětské skupiny zajišťovat z hotových potravin nebo je samy připravovat, například výrobou jednoduchých pomazánek, přípravou obloženého pečiva či úpravou ovoce a zeleniny. I v těchto případech musí být zajištěny odpovídající hygienické podmínky pro uchovávání potravin, jejich přípravu a následný výdej.

Jaké nejčastěji shledáváte nedostatky?

Při kontrolách dětských skupin se nesetkáváme s velkým množstvím závažných hygienických nedostatků. Pokud nedostatky zjistíme, jedná se zpravidla o dílčí pochybení, která se daří řešit ve spolupráci s provozovateli. Specifickým problémem dětských skupin mohou být jejich omezené prostorové možnosti a provozní uspořádání. Zejména v případech, kdy dochází k rozšíření původně plánovaného rozsahu stravovacích činností, nemusí prostorové a provozní zázemí novým činnostem plně odpovídat. Například zařízení, které původně pouze přebíralo a vydávalo dovezené pokrmy, začne samo připravovat svačiny, například pomazánky. V takových případech je nutné zajistit odpovídající hygienické podmínky a organizaci práce tak, aby nedocházelo k nežádoucímu křížení činností a riziku

kontaminace potravin. Při kontrolách se proto zaměřujeme nejen na dodržování hygienických požadavků, ale také na to, zda provozní uspořádání a nastavené postupy odpovídají skutečně vykonávaným činnostem.

K uložení pokuty jsme přistoupili např. v případě, kdy jsme zjistili nevhodné skladování odpadu v nezakrytých odpadkových koších umístěných v bezprostřední blízkosti potravin, poškozený povrch pracovní desky, který nebyl snadno čistitelný, a chybějící prostor pro ukládání pracovního oděvu. Tyto nedostatky představují hygienické riziko.

Vedle kontrolní činnosti klademe velký důraz také na prevenci a průběžné vzdělávání pracovníků dětských skupin. Vzhledem k různorodosti způsobů zajištění stravování a specifickým provozním podmínkám těchto zařízení je důležité, aby pracovníci měli potřebné znalosti a dokázali je správně uplatňovat v každodenní praxi. I z tohoto důvodu se v letošním roce uskutečnila ve spolupráci krajských hygienických stanic a Ministerstva práce a sociálních věcí celorepubliková série školení zaměřených na znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví, dříve označované jako „hygienické minimum“.

Co je náplní školení znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví?

Školení je zaměřeno především na praktické uplatňování hygienických požadavků při zajišťování stravování v dětských skupinách. Seznamuje účastníky s požadavky na prostorové a provozní uspořádání zařízení v závislosti na rozsahu vykonávaných činností. Součástí školení jsou zásady osobní a provozní hygieny, prevence křížové kontaminace potravin, příklady nesprávné manipulace s potravinami a její možné důsledky pro zdraví dětí. Účastníci se seznamují také s problematikou alimentárních onemocnění a možnostmi jejich prevence. Školení zahrnuje správné postupy a kontrolu při přebírání či nákupu potravin a pokrmů, zásady bezpečného skladování potravin, ohřevu, uchovávání a výdeje pokrmů.

Samostatnou kapitolou je uplatňování zásad založených na systému kritických bodů (HACCP). Smyslem tohoto systému je předem najít místa, kde by mohla být ohrožena bezpečnost potraviny nebo pokrmu a nastavit způsob, jak toto riziko zvládnout. Nebezpečím může být například mikroorganismus, chemická látka, cizí předmět, alergen. Součástí je vedení potřebných záznamů a jejich uchovávání. Jejich rozsah je vždy určen charakterem a rozsahem vykonávaných činností.

V posledním roce se více zaměřujeme také na materiály a předměty určené pro styk s potravinami zejména pokud jde o jejich výběr, značení a používání v souladu s jejich určením.

Obdobná školení absolvují také pracovníci stravovacích provozů mateřských, základních a středních škol, přičemž jejich obsah a rozsah se přizpůsobují charakteru a rozsahu vykonávaných činností.

O jakou část v rámci znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví byl v rámci školení dětských skupin největší zájem?

Největší zájem byl o praktický postup při přebírání, uchovávání a následném výdeji dovážených pokrmů. V této souvislosti jsme se zaměřili především na kontrolu teplotního řetězce a jeho význam pro zachování zdravotní nezávadnosti pokrmů a omezení rizik spojených s jejich uchováváním při nevhodných teplotách, které mohou spočívat mj. v pomnožení nežádoucích mikroorganismů. Proto je údaj o teplotě pokrmu při expedici z vyvařující kuchyně důležitou informací a v místě příjmu je vhodné skutečnou teplotu pokrmu ověřit vlastním měřením. Podle doby do výdeje lze pak pokrm ponechat v uzavřených přepravních nádobách nebo jej přemístit do zařízení pro udržování teploty tak, aby byla až do výdeje zachována teplota nejméně +60 °C. Smyslem není vytvářet nadbytečné množství měření a záznamů, ale nastavit několik účelných kontrolních bodů, které umožní ověřit, že je teplotní řetězec skutečně dodržen.

V Liberci 29. 9. 2026