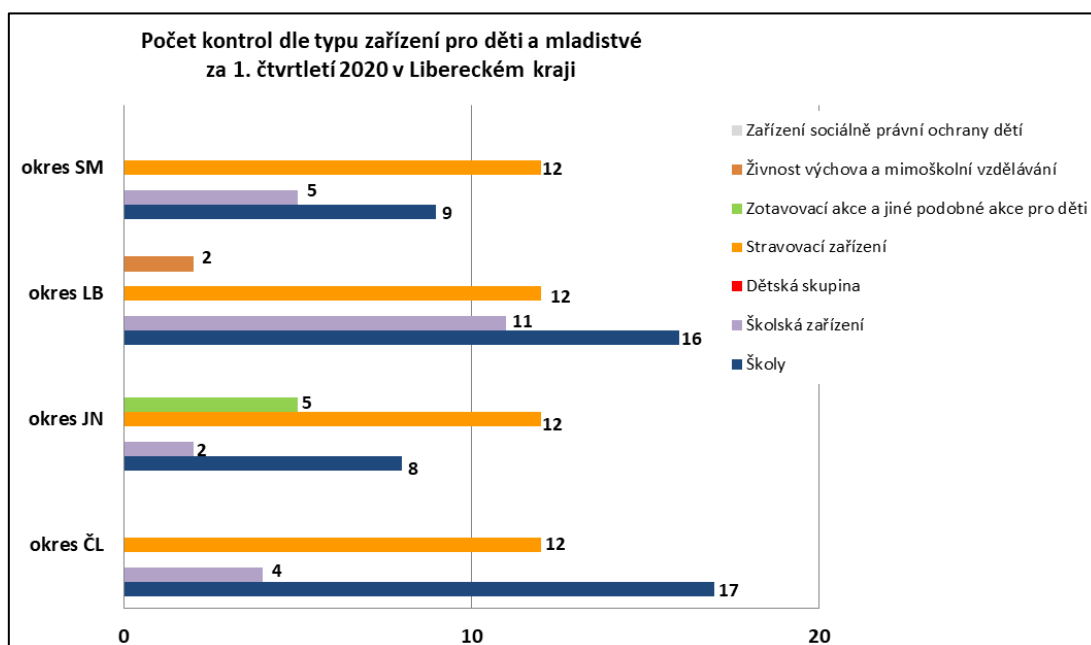


V Liberci 7. dubna 2020

Tisková zpráva

STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ DOZOR V ZAŘÍZENÍCH A PROVOZOVNÁCH PRO VÝCHOVU A VZDĚLÁVÁNÍ PRO DĚTI A MLADISTVÉ V 1. ČTVRTLETÍ 2020

V prvním čtvrtletí tohoto roku provedla KHS LK 127 kontrol v zařízeních a provozovnách pro výchovu a vzdělávání pro děti a mladistvé, což je srovnatelné se stejným obdobím loňské roku, které nebylo poznamenáno mimořádnými opatřeními. Nejvíce kontrol provedla ve školách a ve stravovacích provozech školských zařízení.



V souvislosti s provozem škol uložila 12 blokových pokut v celkové výši 23 500,- Kč. Zjišťované závady spočívaly v chybějících pisoárech a hygienických kabinách pro dívky na toaletách, chyběly výlevky pro úklid s přívodem teplé a studené vody tak, aby byly na každém podlaží, u tělocvičny nechyběly šatny a umývárny oddělené dle pohlaví, byl zjištěn nedostatečný počet umyvadel v rámci hygienických zařízení vzhledem ke kapacitě školy, v učebnách byly porušeny podlahové povrchy, u osvětlovací soustavy v učebně byla tělesa tvořena zářivkami s nestejnou barvou světla, v počítačové učebně chyběl nábytek zohledňující výškové rozdíly žáků a v návaznosti na školu byl na hřišti porušený a opotřebovaný povrch.

„V souvislosti s provozem škol jsme letos uložili pokut více. Při kontrole všech zařízení se snažíme dodržet určitou, pravidelnou četnost kontrol. V případě škol je to 1x za 3-4 roky. Prioritně tak kontrolujeme ze začátku roky ty školy, u nichž bylo při poslední kontrole zjištěno větší množství závad a pak také ty školy, na které se v důsledku jiných priorit v předchozím roce nedostalo. Nejčastěji se jednalo o závady přetrvávající a v malé míře byly zjištěny závady nové,“ říká ing. Kateřina Hochmalová, ředitelka odboru hygieny dětí a mladistvých.

Za závady zjištěné ve stravovacích provozech škol uložila KHS LK pak dalších 11 blokových pokut v celkové výši 11 500,- Kč. Zjištěné závady spočívaly ve skladování dodatečně zamrazovaných potravin bez jakéhokoliv označení (čerstvá zelenina, maso), jedná se tak o potraviny neznámého původu a není zajištěna jejich sledovatelnost, byly nalezeny potraviny s prošlou dobou spotřeby a minimální trvanlivosti, v provozu kuchyní se používaly nádoby a nářadí s opotřebovanými povrchy s rizikem odloučení částeczek do připravovaných pokrmů, nedostatky byly zjištěny i ve vedení dokumentace (příručka HACCP).

„Dále jsme se zaměřili na kontroly nových provozoven živností péče o dítě do 3 let v denním režimu. Byly zjištěny závady v provozním řádu, chyběla příslušenství pro úklid (výlevka s přívodem teplé a studené vody), zaměstnanci neměli k dispozici žádné hygienické zařízení, nedostatečně byly větrány pobytové místnosti (okna nešla otevírat) a chyběly údaje o pravidelném očkování u některých dětí. Údaje o pravidelném očkování dětí však byly v požadované lhůtě dodány a nebyly předmětem udělené sankce,“ dodává Hochmalová.

Zuzana Balašová
tisková mluvčí KHS LK