

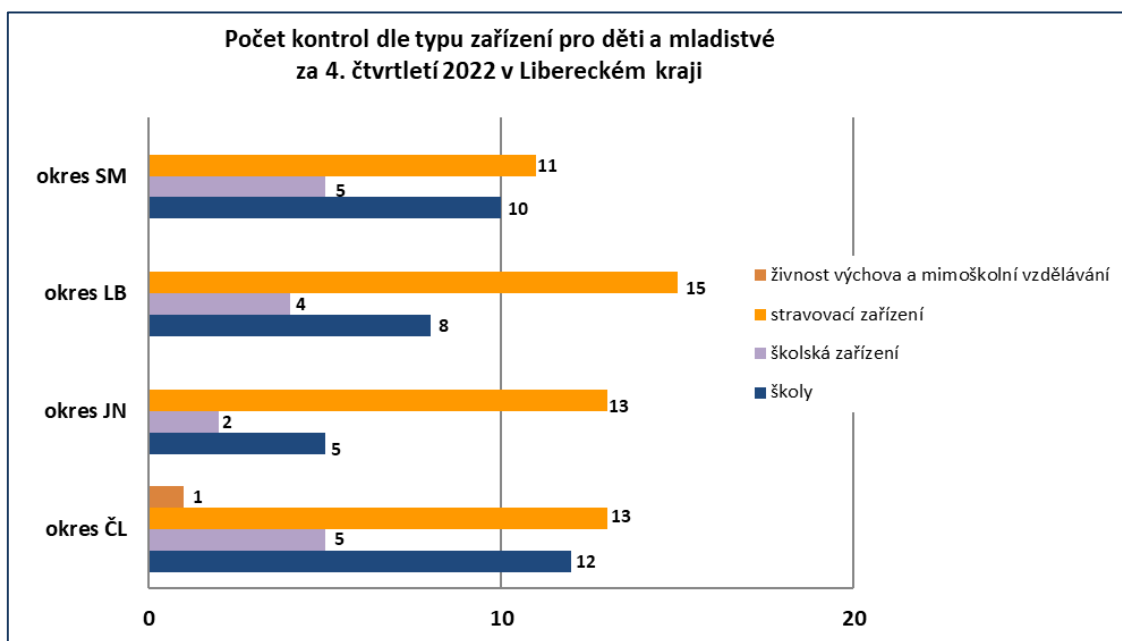
V Liberci 17. ledna 2023

TISKOVÁ ZPRÁVA

STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ DOZOR V ZAŘÍZENÍCH A PROVOZOVNÁCH PRO VÝCHOVU A VZDĚLÁVÁNÍ PRO DĚTI A MLADISTVÉ VE 4. ČTVRTLETÍ 2022

V posledním čtvrtletí loňského roku provedli zaměstnanci KHS LK 104 kontrol v zařízeních a provozovnách pro výchovu a vzdělávání pro děti a mladistvé. Nejvyšší podíl vzhledem k ročnímu období zaujmají kontroly stravovacích zařízení – 52 a kontroly škol – 35. Ve školských zařízeních provedli 16 kontrol a jednu kontrolu pak u živnosti péče o děti do 3 let věku.

Za zjištěné nedostatky spočívající v nedostatečných prostorových podmínkách pro mytí surovin, ve společném skladování neslučitelných potravin v chladicím zařízení vařených pokrmů a v dodatečně zamražených potravinách, uložili 2 pokuty v celkové výši 4 000,- Kč.



V rámci úkolu hlavní hygieničky bylo realizováno měření/odběr vzorků ovzduší celkem v 16 místnostech ve dvou základních školách (okres Česká Lípa, okres Liberec) pro stanovení počtu minerálních a azbestových vláken. Výsledky nepotvrdily přítomnost nadlimitních počtů azbestových ani minerálních vláken. V 15 místnostech byly hodnoty pod mezí stanovitelnosti, pouze v jednom případě byla potvrzena přítomnost minerálních vláken, nicméně také hluboko pod limitní hodnotu. Dle vyhlášky č. 6/2003 Sb., kterou se stanoví hygienické limity chemických, fyzikálních a biologických ukazatelů pro vnitřní prostředí obytných místností některých staveb je limitní hodinová koncentrace v případě azbestových a minerálních vláken ve školách 1000 vláken/m³.

V uvedeném období probíhal ještě jeden úkol hlavní hygieničky zaměřený na stanovení obsahu soli v polévkách. To, že česká populace přijímá dlouhodobě nadměrné množství soli je obecně známá informace, která současně představuje významné zdravotní riziko (vysoký krevní tlak a s ním spojené komplikace jako je ischemická choroba srdeční, cévní mozkové příhody, poškození ledvin). Cílem úkolu bylo ověřit hypotézu, že se tak děje i ve školních jídelnách. Za tímto účelem proto zaměstnanci odboru hygieny dětí a mladistvých odebrali ve školních jídelnách mateřských a základních škol napříč celým krajem 10 vzorků polévek. Výsledky byly ve všech případech nevyhovující.

Doporučené hodnoty se pohybují v závislosti na velikosti porce 100-300 ml od 0,4 -1,2 g. Maximální limit pak je stanoven opět v závislosti na velikosti porce od 0,8-3 g.

„Pro stanovení koncentrace chloridu sodného tedy kuchyňské soli máme k dispozici přístroj, který okamžitě na místě změří koncentraci sodíkových iontů v hodnoceném vzorku. Zjistili jsme, že děti přijímají v průměrné porci polévky nadměrné množství soli, přičemž v 5 zařízeních se výsledky pohybovaly lehce nad hranicí doporučeného přívodu soli pro danou velikost porce a v 5 zařízeních se blížily naopak k horní hranici stanoveného limitu pro danou velikost porce,“ vysvětluje Ing. Kateřina Hochmalová, ředitelka odboru hygieny dětí a mladistvých, a pokračuje: „vzhledem k tomu, že smyslem tohoto úkolu bylo zmapování situace a edukace personálu, neudělili jsme žádné pokuty a ani udělovat nebudeme. Doporučili jsme možnosti, jak lépe pokrmy dochucovat a také nabídli možnost se na nás obrátit pro konzultaci, což předpokládáme povede v konečném důsledku ke snižování obsahu soli v připravovaných pokrmech. S měřením obsahu soli v polévkách budeme v roce 2023 pokračovat v co největším rozsahu. Efekt z na místě provedeného měření je totiž okamžitý, včetně přínosné přímé konfrontace. Velmi pozitivní je skutečnost, že personál školních jídelen má o měření velký zájem.“



Zuzana Balašová
tisková mluvčí KHS LK