

## ABSTRAKTA PŘEDNESENÝCH PRACÍ

**Legislativní a ekonomické aspekty HAI.  
Akreditace a validace ve zdravotnictví,  
státní zdravotní dozor****Aktuální otázky v epidemiologii z pohledu  
rezortu zdravotnictví****Current challenges in epidemiology from  
the perspective of the Ministry of health**Matyáš Fošum<sup>1, 2, 3</sup><sup>1</sup>Ministerstvo zdravotnictví, Odbor ochrany veřejného zdraví,  
Praha, Česká republika<sup>2</sup>Lékařská fakulta Univerzity Palackého v Olomouci,  
Olomouc, Česká republika<sup>3</sup>Klinika pracovního lékařství Fakultní nemocnice v Olomouci,  
Olomouc, Česká republika

Nemocniční epidemiologie hraje klíčovou roli v zajišťování bezpečnosti pacientů i zdravotnického personálu, a to zejména v oblasti prevence a kontroly infekcí spojených se zdravotní péčí.

Znalosti o infekcích spojených se zdravotní péčí (healthcare associated infections – HAI) je nezbytné nepřetržitě rozvíjet a monitorovat na základě dosavadních principů a zkušeností, a to v kontextu vývoje medicíny, sociálního lékařství, principů ochrany a podpory veřejného zdraví i digitálních nástrojů.

Vytváříme funkční prostředí pro efektivní zadávání a aktualizaci údajů o pacientech s identifikovanými infekčními onemocněními, včetně těžkých akutních respiračních onemocnění (severe acute respiratory infection – SARI), přímo u poskytovatelů lůžkové péče. Probíhá rovněž postupná implementace automatického hlášení onemocnění typu ARI (akutní respirační infekce – acute respiratory infection) a ILI (chřipce podobné onemocnění – influenza-like illness) do hygienického registru od poskytovatelů zdravotních služeb. Unikátní přístup k hygienickým registrům a registrům veřejného zdraví, včetně registru tuberkulózy a pohlavně přenosných chorob, umožňuje nejen efektivnější práci s těmito daty, ale také jejich pravidelnou aktualizaci a optimalizaci. Současně je kladen důraz na zajištění maximální ochrany všech citlivých údajů a dodržování přísných bezpečnostních standardů.

Probíhají odborné diskuse a konzultace nad první českou ucelenou národní očkovací strategií. Vznikají metodické nástroje zajišťující efektivní ochranu veřejného zdraví a jednotný přístup, např. pro onemocnění virovými záněty jater, surveillance infekcí způsobených *Salmonella Typhi* a *Salmonella Paratyphi* či pro zvýšenou surveillance přenosné dětské obrny. Tyto iniciativy umožní lépe řízenou prevenci, monitoring a rychlou reakci na vznikající epidemie, čímž přispějí ke zlepšení veřejného zdraví a zvýšení kvality zdravotní péče v České republice.

<https://doi.org/10.21101/hygiena.b0162>

**Hygienické požadavky na bufetový výdej  
pacientské stravy – nová metodika Ministerstva  
zdravotnictví ČR**

**Hygiene requirements for buffet-style serving of  
patient meals – new methodology of the Ministry  
of health of the Czech Republic**

Bohdana Rezková

*Ústav veřejného zdraví, Lékařská fakulta, Masarykova  
univerzita**Úsek kontroly infekcí a nemocniční hygieny, Nemocnice  
Vejškov, p. o.*

Kvalitní a bezpečné nemocniční stravování je nezbytnou součástí komplexní péče o hospitalizované pacienty. Přesto se ve většině nemocnic v České republice stále vychází z tradičního dietního systému 50. let 20. století, který pacientům nabízí jen minimální možnost výběru. V praxi to vede k častému odmítání podávané stravy, doplňování jídel z externích zdrojů a riziku rozvoje malnutrice, která postihuje až 30–40 % hospitalizovaných.

Nová metodika Ministerstva zdravotnictví ČR s názvem *Metodika poskytování nemocniční stravy prostřednictvím bufetového výdeje*, připravovaná Odbornou skupinou pro nemocniční stravování při Mezioborovní pracovní skupině pro institucionální stravování Ministerstva zdravotnictví pod odbornou garancí České společnosti nemocniční epidemiologie a hygieny (SNEH), reaguje na potřebu zavádění moderního, flexibilního systému výdeje jídel, který by lépe odpovídal potřebám pacientů. Cílem metodiky je vytvořit standardizovaný rámec pro bezpečné a hygienicky zvládnuté poskytování bufetového výdeje, který umožní individuální volbu pacientům, zejména těm na racionální dietě, bez ohrožení zdravotní bezpečnosti provozu.

Metodika reflektuje specifická hygienická rizika zdravotnického prostředí – včetně vysoké vnímavosti pacientů, četných fyzických a kognitivních bariér a možnosti sekundární kontaminace potravin. Důraz je kladen na důsledné posouzení provozních rizik a plánování výdeje tak, aby byl zajištěn komfort pacientů i pracovní pohoda personálu. Kapitola hygienických požadavků specifikuje nároky na prostory, vybavení, zacházení s potravinami, přepravu, skladování, výdej (včetně režimu švédských stolů), personální zajištění, úklid, dezinfekci a vedení dokumentace.

Metodika představuje nepodkořitelné hygienické minimum. Je určena jako návod k adaptaci podle konkrétních podmínek každého zdravotnického zařízení. Doporučuje se konzultace s příslušnou krajskou hygienickou stanicí ještě před spuštěním provozu a příprava záložního postupu pro případ mimořádných epidemiologických situací. Bufetový výdej, správně nastavený a kontrolovaný, může představovat výrazný posun ke kvalitnějšímu, bezpečnějšímu a vstřícnějšímu nemocničnímu stravování

<https://doi.org/10.21101/hygiena.b0163>

**Hygienické požadavky na mléčné kuchyně  
a banky mateřského mléka  
Hygienic requirements for milk kitchens  
and breast milk banks**