

**KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE**  
**MORAVSKOSLEZSKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V OSTRAVĚ**  
**NA BĚLIDLE 7, 702 00 OSTRAVA**

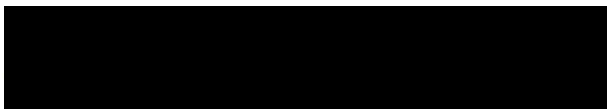
**ŽÁDOST O POSKYTNUTÍ INFORMACE**

dle zákona č. 106/1999Sb. o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů

**Povinný subjekt:** Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě

**ŽADATEL**

**Fyzická osoba** (jméno, příjmení, datum narození, adresa trvalého bydliště a sídla, popř. jiná adresa pro doručování):



**POŽADOVANÁ INFORMACE:**

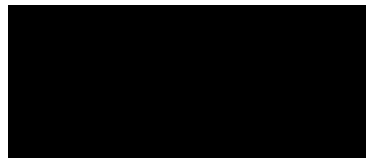
Žádám Vás tímto o sdělení výsledku šetření a zpřístupnění závěrečné zprávy týkající se zdravotních obtíží po konzumaci jídla v hotelu Imperial (Imperial Hotel Ostrava), které byly následně diagnostikovány jako Salmonelóza, na vánočním večírku společnosti Stora Enso Wood Products Ždírec s.r.o. konaném dne 16. 12. 2016.

Veškeru komunikaci v této věci prosím zaslejte na výše uvedenou datovou schránku.

9

Datum: 6. 1. 2017

Podpis:



Telefon:



E-mail:



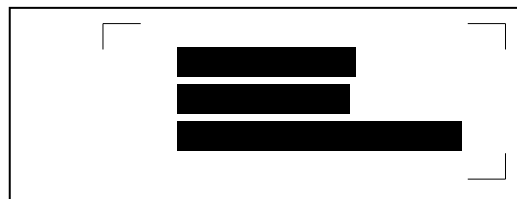
# Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě

NA BĚLIDLE 7, 702 00 OSTRAVA

---

VÁŠ DOPIS ZN.:  
ZE DNE: 6. 2. 2017

SPIS. ZNAČKA: S-KHSMS 06117/2017/OV/OPaK  
ČÍSLO JEDNACÍ.: KHSMS 08047/2017/OV/OPaK  
VYŘIZUJE: MUDr. Matlerová, Mgr. Vraník  
TEL.: 595 138 181  
FAX: 595 138 109  
E-MAIL: jakub.vranik@khsova.cz



DATUM: 20. 2. 2017

## Poskytnutí informací podle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů

Dne 6. 2. 2017 obdržela Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě (dále též „KHS MSK“), jako povinný subjekt ve smyslu ustanovení § 2 odst. 1 zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon č. 106/1999 Sb.“), žádost fyzické osoby [REDAKCE] (dále jen „žadatel“), která byla podána prostřednictvím veřejné datové sítě do datové schránky, která byla žadateli zřízena dle zákona č. 300/2008 Sb., o elektronických úkonech a autorizované konverzi dokumentů, ve znění pozdějších předpisů. V souladu s ustanovením § 14 odst. 5 písm. d) zákona č. 106/1999 Sb. poskytuje Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě požadované informace podle uvedeného zákona.

Žadatel se v předmětné žádosti domáhal poskytnutí informací a zpřístupnění závěrečné zprávy týkající se zdravotních obtíží po konzumaci jídla v hotelu Imperial (Imperial Hotel Ostrava), které byly následně diagnostikovány jako Salmonelóza, na vánočním večíрку společnosti Stora Enso Wood Products Ždírec s.r.o., konaném dne 16. 12. 2016:

K výše citované žádosti povinný subjekt sděluje, že dne 16. 12. 2016 se konal večírek společnosti Stora Enso Wood Products Ždírec s.r.o. v Hotelu Imperial v Ostravě. V následujících třech dnech po konání večíрку došlo ke gastrointestinálním potížím účastníků večíрку a bylo zaznamenáno 43 případů onemocnění. Celkem bylo exponováno cca 156 osob. Mimo účastníků večíрку onemocněli dva rodinní příslušníci po konzumaci doneseného balíčku z večíрку a zaměstnanec Hotelu Imperial. Laboratorně byla u 12 osob potvrzena *Salmonella typhimurium* DT 195 (10x zaměstnanci společnosti Stora Enso Wood Products Ždírec s.r.o., 1x rodinný příslušník - balíček z večíрку, 1x zaměstnanec Hotelu Imperial).

Na večíрку byla podávána večeře - výběr ze dvou předkrmů a tří hlavních jídel, dále následoval raut. Dne 16. 12. 2016 Hotel Imperial zajišťoval stravování na dalších 2 akcích, ze kterých nebyly hlášeny žádné

IČ: 71009167  
ID datové schránky: w8pai4f  
web: www.khsova.cz

Úřední hodiny:  
pondělí, středa 8:00 – 17:00

zdravotní potíže, což bylo KHS MSK ověřováno. KHS MSK provedla v Hotelu Imperial státní zdravotní dozor. Při kontrole provozu nebyly zjištěny závady. Příkazem na místě byla nařízena sanitace kuchyně, náčiní, zařízení a ploch. Dále byl proveden odběr vzorků potravin a stěrů z prostředí ke stanovení bakterie *Salmonella*. Vzorky potravin a stěrů prostředí neprokázaly původce onemocnění.

Podrobnější informace jsou uvedeny v příložené závěrečné zprávě.

„otisk razítka“

Jaroslav Dembiňák, v.r.  
Ředitel odboru správního  
Krajské hygienické stanice Moravskoslezského kraje  
se sídlem v Ostravě

Rozdělovník:

**Počet výtisků vyhotoveného dokumentu: 2**

1x adresát, počet listů 1 – DS

1x spis, počet listů 1

IČ: 71009167

ID datové schránky: w8pai4f

web: www.khsova.cz

Úřední hodiny:

pondělí, středa 8:00 – 17:00

# Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě

NA BĚLIDLE 7, 702 00 OSTRAVA

V Ostravě dne 20. 2. 2017

## Závěrečná zpráva o mimořádné epidemiologické situaci – epidemii salmonelózy u účastníků večíрку v Hotelu Imperial v Ostravě

Krajská hygienická stanice (KHS MSK) eviduje 43 případy gastrointestinálních potíží u účastníků večíрку společnosti Stora Enso Wood Products Ždírec s.r.o., který se konal dne 16. 12. 2016 v Hotelu Imperial v Ostravě. První příznaky onemocnění se vyskytly od 17. - 19. 12. 2016. Celkem bylo exponováno cca 156 osob. Kromě účastníků večíрку onemocněli 2 rodinní příslušníci po konzumaci doneseného rautového balíčku z večíрку a zaměstnanec Hotelu Imperial. Attack rate: 29,4 %

Laboratorně byla u 12 osob potvrzena Salmonella typhimurium DT195 (10x zaměstnanci Stora Enso Wood Products Ždírec s.r.o., 1x zaměstnanec hotelu Imperial, 1x rodinný příslušník – balíček z večíрку). Dne 16. 12. 2016 zajišťoval hotel stravování na dalších 2 akcích, ze kterých nebyly hlášeny žádné zdravotní potíže, což bylo ověřeno.

### Tabulky a grafy

Tabulka č. 1

Počet nemocných dle data prvních potíží

Datum prvních potíží	17.12.	18.12.	19.12.	20.12.	celkem
onemocnění	11	32	3	0	46
laboratorní průkaz S.typhimurium	4	7	1	0	12

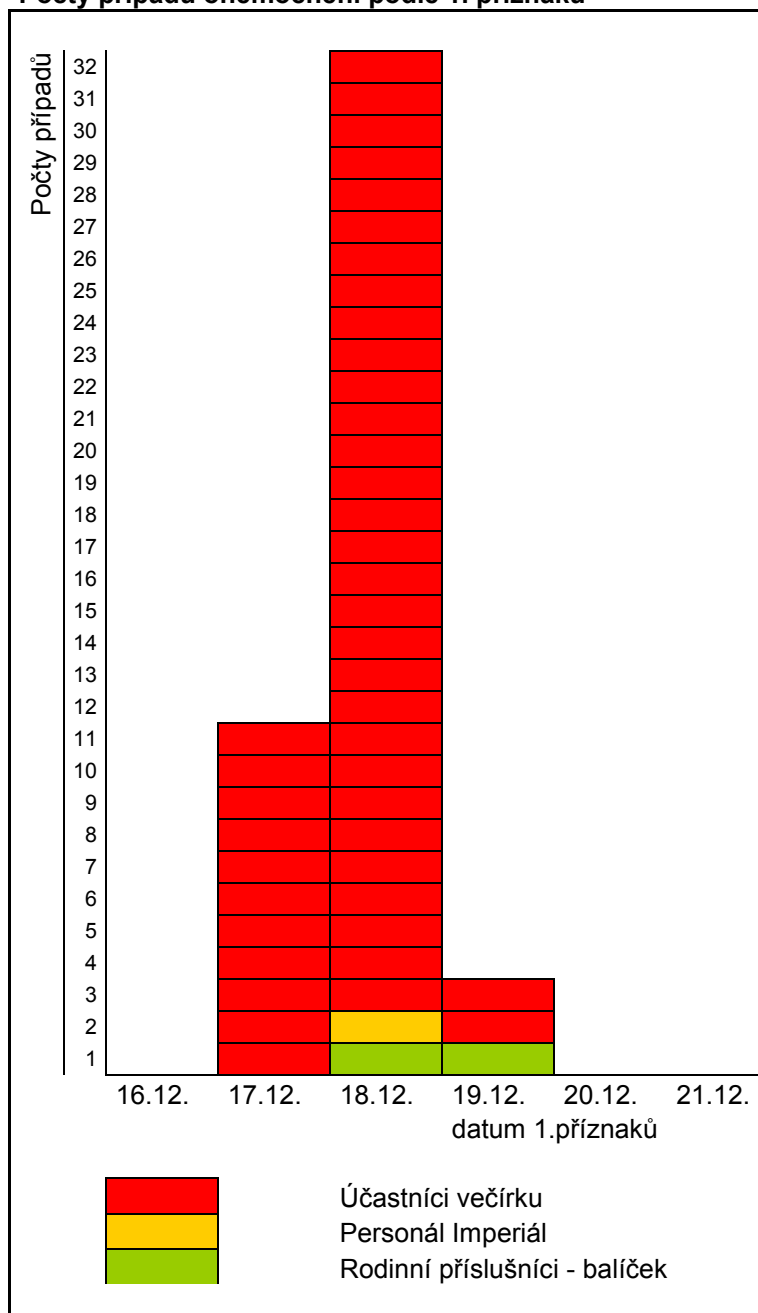
Tabulka č.2

Počet nemocných

Počet nemocných	onemocnění	laboratorní průkaz S.typhimurium
účastníci večíрку	43	10
rodinný příslušník	2	1
zaměstnanec hotelu	1	1
celkem	46	12
Aktivně vyhledána	0	1

Graf č. 1

**Počty případů onemocnění podle 1. příznaků**



Klinický průběh onemocnění byl lehký až středně těžký, nevolnost, zvracení, křeče v břiše, průjem, u někoho teplota. Nikdo nebyl hospitalizován.

Dne 20. 12. 2016 odpoledne přijala KHS MSK podnět k přešetření potíží u cca 30 účastníků uvedené akce. Na základě epidemiologického šetření bylo zjištěno, že potížemi trpí 43 osob, převážně po konzumaci pokrmu roastbeefu, kachní paštiky a jídel z rautu. Na akci byly podávány 2 druhy předkrmu, 3 druhy večeře a následoval raut.

KHS MSK provedla Státní zdravotní dozor (SZD) v Hotelu Imperial. Kontrolou provozu nebyly zjištěny závady, z personálu nikdo neudával potíže. Suroviny použité na přípravu pokrmů na večírek byly již

spotřebovány, a tudíž nebylo možné odebrat vzorky k laboratornímu vyšetření. Veškeré potraviny pro výrobu pokrmů dodávány čerstvé. Provedena kontrola dodacích listů surovin.

V následujících dnech laboratorně potvrzena *Salmonella* sk.B u účastníků večíрку a laboratorní dourčení kmene *S.typhimurium*.

V Hotelu Imperial proveden opakovaný SZD, příkazem na místě nařízena sanitace kuchyně, náčiní, zařízení a ploch. Odebrány vzorky vybraných surovin (hovězí maso, kuřecí maso, vejce), stěry z prostředí a výtěry stolice u personálu kuchyně. U jedné pomocné kuchařky potvrzena *Salmonella*, jejíž součástí práce je ochutnávání při přípravě jídla. Z laboratorního vyšetření odebraných vzorků potravin a stěrů vyplývá, že v rozsahu daných ukazatelů vyhověly legislativě a nebyl prokázán původce onemocnění.

Vzhledem k tomu, že původce nákazy nebyl zachycen, bylo provedeno statistické zhodnocení - výpočet relativního rizika (pravděpodobnost nákazy z konzumace jídla oproti konzumaci jídla druhého).

Relativní riziko pro osoby, které konzumovaly menu č. 1 v porovnání s menu č. 2 a č. 3 bylo  $RR = 3,53$ , tj. pravděpodobnost nákazy byla pro osoby konzumující menu č. 1 3,53 krát větší než pro osoby konzumující menu č. 2 a č. 3. Relativní riziko pro konzumenty předkrmu č. 1 bylo  $RR = 2,37$  v porovnání s předkrmem č. 2, tj. pravděpodobnost nákazy pro osoby konzumující předkrm č. 1 byla 2,37 krát vyšší.

Jako původce nákazy se uplatnila *Salmonella typhimurium*, fágový typ DT195. Předpokládaným vehikulem dle statistického zhodnocení se jeví večeře menu č. 1 anglický roastbeef a předkrm kachní paštika, pro což svědčí výpočet relativního rizika. Jelikož došlo i k onemocnění po donesených balíčcích z večíрку, nelze vyloučit i druhotnou kontaminaci jídel podávaných na rautu.

Zprávu podává MUDr.Matlerová, AHS Neshodová , EPID 1

MUDr. Irena Martinková  
ředitelka protiepidemického odboru  
Krajské hygienické stanice  
Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě