

# NUTRIVIGILANCE



## ZPRÁVA ZA ROK 2016

**Zpracovali:** S. Bischofová, J. Ruprich

V Brně dne 20. 2. 2017



## Obsah

Seznam použitých zkratk	3
<b>1. Souhrn</b>	4
<b>2. Úvod</b>	6
2.1 Rámec činnosti	6
2.2 Cíle práce	7
2.3 Časový plán	7
<b>3. Metodika práce</b>	8
3.1 Hlášení zdravotních efektů	8
3.2 Hodnocení příčinné souvislosti	9
<b>4. Výsledky</b>	10
4.1 Počty a lokalizace případů hlášených v roce 2016	10
4.2 Charakteristika hlášených případů a osob podávajících hlášení	11
4.3 Charakteristika hlášených potravin a jejich nežádoucích účinků	12
4.4 Hodnocení příčinných souvislostí hlášených případů	17
5 Komunikace s odborníky, veřejností, médii	18
5.1 Marketingová kampaň 2016	21
5.1.1 Informační letáková kampaň v čekárnách praktických lékařů	22
<b>6. Závěry</b>	24

### Seznam použitých zkratek

<b>CZVP</b>	Centrum zdraví, výživy a potravin
<b>DS</b>	doplňk(y) stravy
<b>EU</b>	Evropská unie
<b>KHS</b>	Krajská(é) hygienická(é) stanice
<b>OOVZ</b>	orgán/y ochrany veřejného zdraví
<b>PL</b>	praktičtí lékaři
<b>PS</b>	příčinná souvislost
<b>SVS</b>	Státní veterinární správa
<b>SZPI</b>	Státní zemědělská a potravinářská inspekce
<b>SZÚ</b>	Státní zdravotní ústav

## 1. Souhrn

Systém Nutrivigilance, jehož podstatou je sběr a analýza informací nežádoucích zdravotních účinků (neinfekčního původu) po konzumaci vybraných druhů potravin, funguje v ČR prostřednictvím webového portálu, dostupného na adrese: <http://nutrivigilance.szu.cz>, od roku 2015.

Do systému bylo za rok 2016 nahlášeno celkem 26 případů zdravotních potíží po potravinách a doplňcích stravy (dále jen DS). Po konzumaci těch, na které se systém primárně zaměřuje, se vyskytly reakce typu vyrážky a svědění pokožky, bolesti za hrudní kostí, bušení srdce, bolesti hlavy, pálení v krku, bolesti v oblasti horních cest dýchacích, pálení žáhy, pálení a bolest žaludku, jícnu, pálení dásní a citlivost zubů, brnění jazyka, zčernání jazyka, krvácení z nosu aj. Jednotlivé případy spolu nesouvisely a kromě 1 případu, kdy byla příčinná souvislost vyhodnocena jako nepravděpodobná, vždy po vyřazení potraviny potíže u konzumentů vymizely a u nikoho nedošlo (na základě sebehodnocení) k vážnému, ani nevratnému poškození zdraví. 9 případů hlásila odborná veřejnost (pracovníci krajských hygienických stanic, dále jen KHS), 17 přímí spotřebitelé. 11 případů vzhledem k jejich charakteru (podezření na infekční alimentární onemocnění; podnět na kontrolu provozovny, kde se po konzumaci jídla u spotřebitele objevil zdravotní problém) bylo předáno k prošetření do kompetence orgánů ochrany veřejného zdraví. Šetření pracovníků KHS následně ukázala, že 7 z těchto 11 podnětů bylo podáno oprávněně a výrobci potravin, či provozovatelé podniku byli sankcionováni a zjištěné nedostatky musely být odstraněny.

Na základě řady případů, ať už ze systému Nutrivigilance, nebo ze zkušeností z šetření pracovníků KHS, zapojených v činnosti systému, se pracovníci CZVP, SZÚ rozhodli vypracovat dokument týkající se nežádoucích potíží, které vznikly vlivem chování samotných spotřebitelů, nikoliv na základě konzumace potravin jako takových. Dokument s doporučením pro spotřebitele, jak mohou snížit riziko vzniku zdravotních potíží po konzumaci potravin, či DS byl uveřejněn v aktualitách na webu SZÚ, webu Nutrivigilance a sociální síti Facebook 3. 2. 2017.

Pro tým pracovníků CZVP, SZÚ v oblasti Nutrivigilance byl rok 2016 mj. ve znamení propagace systému směrem k široké veřejnosti, a to jednak prostřednictvím zdravotně informačního letáku, který byl vytvořen a umístěn na 4540 míst (čekárny lékařů, lékárny) po celé republice, a také prostřednictvím článků otištěných v různých médiích.

## 2. Úvod

### 2.1 Rámec činnosti

Na trhu v ČR a celé EU lze pozorovat velký nárůst počtu „nových“ potravin včetně doplňků stravy. Jejich množství se odhaduje na 350 000, což je 100x více než koncem minulého století. Zároveň je přítomný velký inovační tlak na potraviny. Roste také počet případů falšování potravin.

Za zdravotní a hygienickou nezávadnost potravin nese odpovědnost jejich výrobce, potažmo prodejce. Všechny potraviny, či dokonce jejich jednotlivé výrobní šarže, nelze z hlediska negativního působení na lidský organizmus předem nezávisle testovat, proto se mohou v populaci po jejich konzumaci objevit neočekávané nežádoucí zdravotní reakce, které mohou vést i k vážnému poškození zdraví. Celosvětově již byla popsána řada případů, kdy konzumace „nových“ potravin s sebou přinesla poškození zdraví spotřebitele, v některých případech končících až fatálně. Součástí jejich uvedení na trh je proto i sledování vlivu na zdraví populace spotřebitelů („post-market monitoring“).

V oblasti bezpečnosti potravin existuje v ČR pro širokou veřejnost informační systém, webová aplikace „Potraviny na pranýři“, provozovaný SZPI od r. 2012, který shromažďuje výsledky práce kontrolních orgánů (SZPI a nově i od 15. 11. 2016 Státní veterinární správy, dále jen SVS) týkající se uzavřených provozoven, potravin falšovaných, nejakostních a nebezpečných (překračující hygienické limity cizorodých látek; obsahující nedovolené množství aditivních látek; mikrobiologicky neodpovídající právním předpisům; obsahující cizorodé předměty). Systém Nutrivigilance je ale v principu zcela něco jiného. Eviduje podněty odborné a laické veřejnosti z celé ČR, nikoli vlastní kontrolní činnost, týkající se výskytu nežádoucích zdravotních reakcí (s výjimkou infekčních onemocnění) po konzumaci potravin a DS.

## 2.2 Cíle práce

Centrum zdraví, výživy a potravin v Brně (Státní zdravotní ústav, SZÚ) spustilo, po diskuzi s partnery v EU v roce 2014, nový projekt s názvem NUTRIVIGILANCE CZ. Jeho cílem je sběr informací spojených s negativním (neinfekčním) zdravotním efektem po konzumaci potravin v ČR, jejich analýza a v případě nutnosti tvorba podkladů pro preventivní a nápravná opatření k zajištění ochrany, případně podpory zdraví obyvatel.

Projekt NUTRIVIGILANCE CZ nemá za cíl přebírat současnou odbornou práci jiných pracovišť SZÚ, orgánů ochrany veřejného zdraví (dále OOVZ) nebo dalších dozorových orgánů pro potraviny. Pracuje v součinnosti s nimi a zároveň i s podobnými systémy v zahraničí, kde již delší dobu tyto varovné systémy fungují (např. ve Francii a Itálii).

Projekt je primárně zaměřen především na potraviny, u kterých není dostatečně známá historie bezpečného užití. Vychází z problematiky „potravin nového typu“, ale neomezuje se pouze na ně. Zahrnuje např. i DS, potraviny obsahující aditiva, potraviny dovážející se z třetích zemí. Předmětem sledování nejsou potraviny, které byly příčinou infekčního alimentárního onemocnění (např. salmonelózy, kampylobakteriόzy, hepatitida A, atp.). Tyto informace sbírají OOVZ v systému EPIDAT<sup>1</sup>.

## 2.3 Časový plán

Systém Nutrivigilance se začal budovat v roce 2014, kdy byl připraven základní modul pro webovou komunikaci. Dostupný je na adrese <http://nutrivigilance.szu.cz>. Zkušební provoz systému probíhal v průběhu roku 2015 a od roku 2016 je systém v provozu.

Hlavním cílem minulého roku byla propagace systému směrem k široké veřejnosti, a to formou distribuce letáku do čekáren lékařů a lékáren a uveřejňováním článků v časopisech pro laickou i odbornou veřejnost.

---

<sup>1</sup> Viz <http://www.szu.cz/publikace/data/infekce-v-cr>

Již koncem roku 2015 byla navázána v oblasti nutrivigilance spolupráce s hygienickými stanicemi, které umístili odkaz na systém Nutrivigilance na svých webových stránkách. Pracovníci KHS zároveň hlásí do systému případy spotřebitelů, u nichž se objevil zdravotní problém po konzumaci potravin, či DS. Naopak ze systému jsou od spotřebitelů předávány pracovníkům KHS případy, které svým charakterem spadají do kompetence OOVZ.

V roce 2017 by mělo proběhnout po třech letech opět mezinárodní setkání zástupců členských států, které jsou zainteresovány v síti Nutrivigilance, za účelem výměny informací, zkušeností, harmonizace metodologických postupů.

### 3. Metodika práce

#### 3.1 Hlášení zdravotních efektů

Hlášením je myšleno dobrovolné poskytnutí informací od subjektů, které se setkají s nežádoucím zdravotním efektem po konzumaci potravin/DS a jsou ochotni tuto informaci do systému Nutrivigilance nahlásit. Na rozdíl od jiných zemí není totiž takové hlášení v ČR povinné.

Informace jsou sbírány jak od samotných spotřebitelů (konzumentů), tak od odborných pracovníků (zdravotníci - lékaři, lékárníci, zdravotní sestry, nutriční terapeuti; dále od pracovníků v ochraně a podpoře veřejného zdraví, či v oblasti kontroly bezpečnosti potravin). Hlášení lze podávat několika způsoby. Prvním z nich je podání informace online prostřednictvím webového formuláře na adrese <http://nutrivigilance.szu.cz/online-formular.html>. Druhou možností je vyplnění Adobe Acrobat® pdf formuláře (dostupný na <http://nutrivigilance.szu.cz/formular-pdf.html>), který lze zaslat na korespondenční adresu CZVP Brno. Informace je ale možné v individuálních případech hlásit i telefonicky. Pracovník CZVP Brno prostřednictvím řízeného rozhovoru informace převezme a do systému zadá místo spotřebitele. Negativní zkušenost s konzumací potravin se může hlásit i pracovníkům KHS, kteří se informacemi budou na základě svých legislativních kompetencí zabývat a případ mohou do systému Nutrivigilance předat.



Důležité výsledky z hlášení, případně závěry z nich plynoucí, jsou uveřejňovány v aktualitách na webu Nutrivigilance nebo na webu SZÚ, případně na sociálních sítích (Facebook). Shrnutí všech informací a následných závěrů sumarizuje pravidelná roční zpráva systému.

### 3.2 Hodnocení příčinné souvislosti

Každé hlášení (mimo případy vykazující infekční alimentární charakter) je podrobena analýze směřující k prověření příčinné souvislosti (určení míry pravděpodobnosti, s jakou daná potravina zapříčinila danou nežádoucí reakci). Rozhodnutí o příčinné souvislosti předchází posouzení obdržených informací, případně zpětné kontaktování spotřebitele/ošetřujícího lékaře/výrobce s cílem získat doplňující informace pro rozhodnutí.

Hodnocení příčinné souvislosti (určení míry pravděpodobnosti, s jakou daná potravina/DS zapříčinila danou nežádoucí reakci) vychází z metodiky, která je využívána mj. systémem kosmetovigilance (povinná hlášení). Metoda je založena na šesti kritériích rozdělených do dvou skupin. Ty se používají k výpočtu skóre časové posloupnosti a symptomatického skóre. Úroveň příčinných souvislostí se stanoví za použití rozhodovací tabulky, v níž jsou uvedeny kombinace jednotlivých skóre. Klasifikuje se 5 úrovní příčinné souvislosti: velmi pravděpodobná (90 - 100 %), pravděpodobná (66 - 100 %), sporná (33 - 66 %), nepravděpodobná (0 - 33 %) a vyloučená.

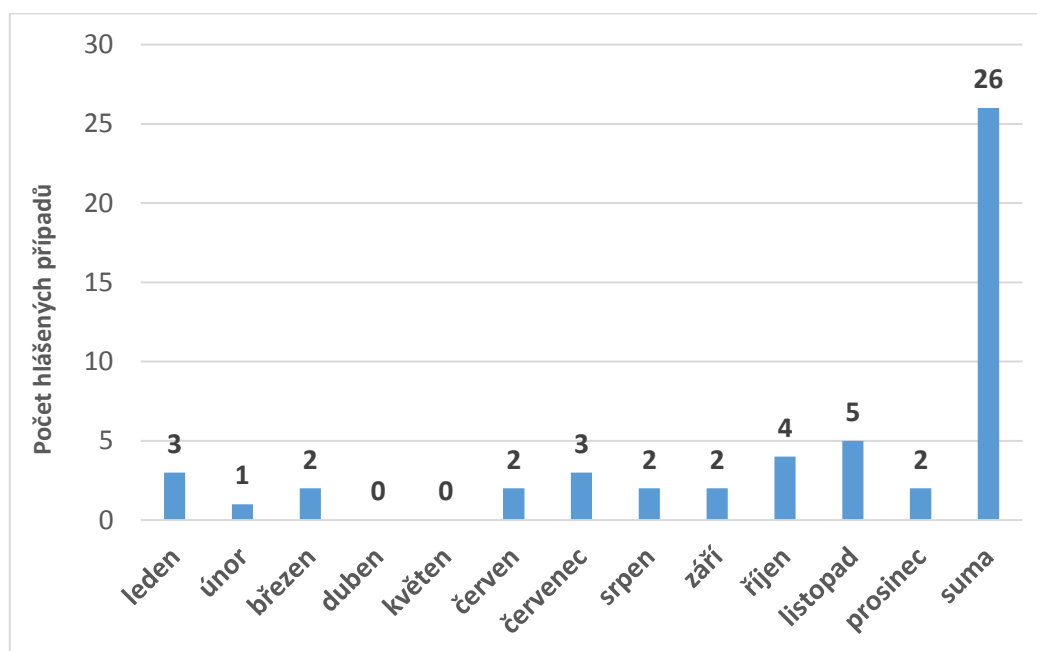
Jako silnou příčinnou souvislost hodnotíme úroveň „velmi pravděpodobná“ a „pravděpodobná“. Je-li příčinná souvislost vyhodnocena jako silná a potravina by mohla ohrozit zdraví široké populace, je předán podnět orgánům ochrany veřejného zdraví (Ministerstvo zdravotnictví, KHS), či kontrolním orgánům pro potraviny (SZPI, SVS), které na základě svých kompetencí mohou podniknout ochranná opatření pro zajištění zdravotní bezpečnosti spotřebitelů. Podněty jsou předávány KHS i v případě, že z hlášení vyplývá podezření na infekční alimentární onemocnění, či se jedná o podnět na kontrolu provozovny, kde se po konzumaci jídla u spotřebitele objevil zdravotní problém.

## 4. Výsledky

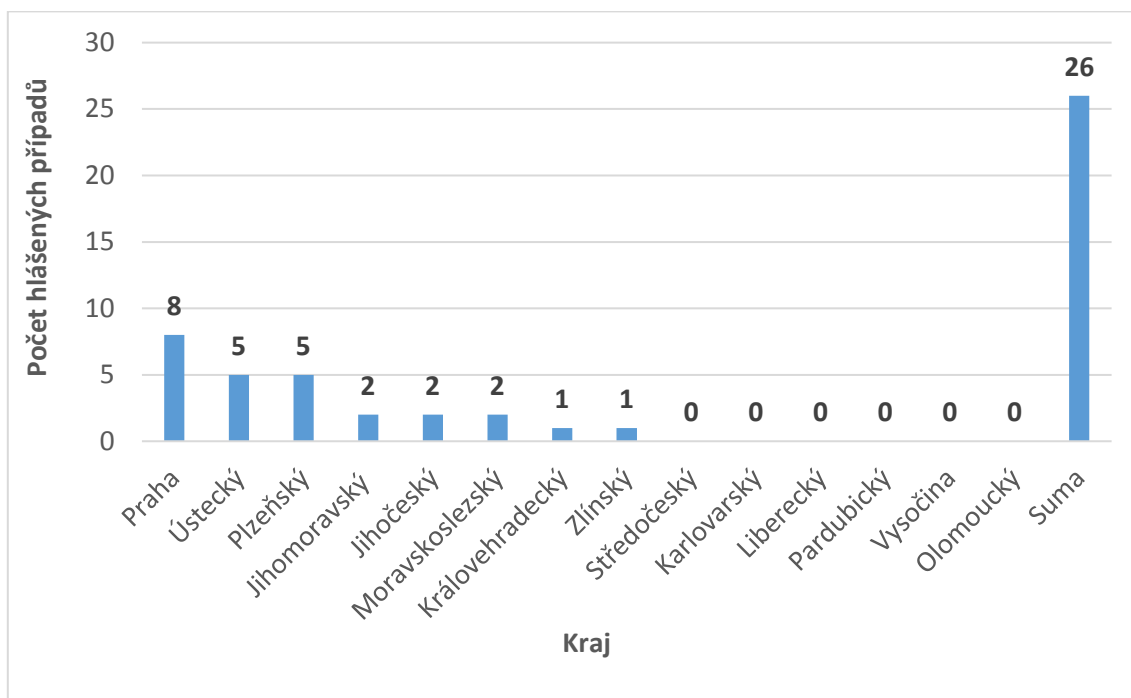
### 4.1 Počty a lokalizace případů hlášených v roce 2016

V roce 2016 bylo v systému Nutrivigilance zaznamenáno 26 online hlášení. Nejvíce hlášení bylo přijato v listopadu a říjnu. Četnost případů hlášených v ostatních měsících znázorňuje obr. č. 1. V rámci jednotlivých krajů ČR bylo nejvíce hlášení přijato z Prahy (8 případů), poté z kraje Ústeckého (5 případů) a Plzeňského (5 případů). Zastoupení případů v ostatních krajích znázorňuje obr. č. 2.

**Obr. 1** Případy řešené v jednotlivých měsících v systému Nutrivigilance za rok 2016



**Obr. 2** Lokalizace hlášení v rámci jednotlivých krajů ČR



#### 4.2 Charakteristika hlášených případů a osob podávajících hlášení

Z celkového počtu 26 hlášených případů se 15 z nich týkalo výskytu nežádoucí reakce u žen a 11 u mužů. U 6 hlášení pak byl zároveň popsán zdravotní problém u více osob, než u samotného spotřebitele, který hlášení zaslal.

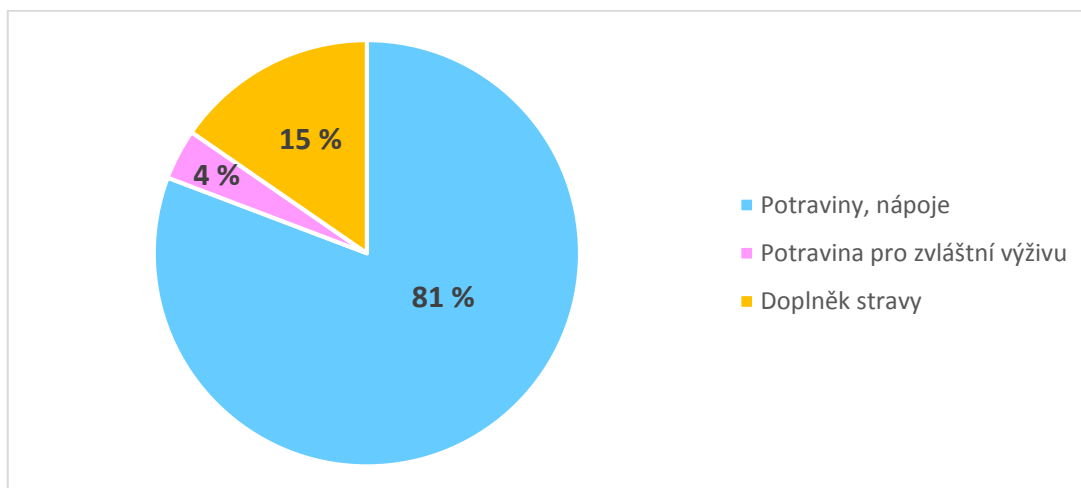
V 17 případech zaslali hlášení samotní spotřebitelé, 9 případů pak bylo hlášeno prostřednictvím odborného pracovníka. Konkrétně se v loňském roce jednalo o pracovníky krajských hygienických stanic. 7 případů hlásila Hygienická stanice hl. města Prahy a 2 případy KHS Plzeňského kraje.

Kromě jednoho případu, kdy byl hlášen nežádoucí účinek u 11 měsíčního dítěte, se všechny ostatní kauzy týkaly dospělých osob ve věku 19 - 75 let.

### 4.3 Charakteristika hlášených potravin a jejich nežádoucích účinků

21 hlášených případů v systému Nutrivigilance se týkalo běžných potravin/nápojů, 4 případy se týkaly doplňků stravy a 1 případ se týkal potraviny určené pro zvláštní výživu (pro sportovce a pro osoby při zvýšeném tělesném výkonu). Procentuální rozdělení kategorizace potravin znázorňuje obr. č. 3.

**Obr. 3** Procentuální zastoupení jednotlivých kategorií případů za rok 2016



Popis konkrétních hlášených potravin a jimi vyvolaných nežádoucích reakcí uvádějí tabulky níže. Pro přehlednost byly potraviny rozděleny na 3 skupiny. První skupinu tvoří hlášené potraviny primárně spadající do koncepce systému Nutrivigilance, tzn. potraviny nového typu, obsahující přídatné nové látky, či doplňky stravy (tab. č. 1). Druhou skupinou jsou potraviny primárně do této koncepce nespádající (tab. č. 2) a třetí skupinu tvoří potraviny (tab. č. 3), které byly předány k prošetření delegovaným pracovníkům KHS z důvodu podezření na infekční alimentární onemocnění, nebo šlo o podnět na kontrolu provozovny, kde se po konzumaci jídla u spotřebitele objevil zdravotní problém.

**Tab. 1** Hlášené potraviny vč. nežádoucích účinků primárně spadající do problematiky Nutrivigilance

Případ	Název potraviny/DS	Nežádoucí účinek
1	Para ořechy, chia semínka, kustovnice, mango	svědivá vyrážka na kotnících a celém těle, dušnost
2	Energetický nápoj	bolest na prsou, bušení srdce, bolest hlavy
3	Potravina určená pro zvláštní výživu – nápoj pro sportovce s obsahem L-karnitinu a kofeinu	pálení (pocit poleptání) v ústech a krku
4	Čokoláda mléčná	kašel, bolest v oblasti horních cest dýchacích, pálení žáhy
5	DS obsahující rostlinu „vilcacora“ (řemdihák plstnatý)	pálení v žaludku
6	DS – koloidní roztok s minerály	pálení dásní, citlivé zuby
7	Tatarská omáčka	brnění jazyka, zčernání jazyka (lingua villosa nigra), křeče v žaludku, průjem
8	DS na klouby, vazy a šlachy	krvácení z nosu
9	DS proti parazitům	spotřebitel nevedl

V případě konzumace potravin obsahující mj. i para ořechy (bod. č. 1 v tab. č. 1 ) vznikl zdr. problém na podkladě alergické reakce na tuto komoditu, která byla potvrzena i lékařskou diagnózou.

V případě vypití energetického nápoje vznikla nežádoucí reakce v důsledku překročení doporučené dávky 500 ml/den (vypito 2 x 500 ml).

Konzumace tatarské omáčky a popsané nežádoucí účinky (bod č. 3 v tab. č. 1) vznikly pravděpodobně v důsledku konzumace výrobku s prošlým datem použitelnosti, a to v řádech měsíců.

V případě nežádoucích účinků při konzumaci doplňku stravy s obsahem rostliny „vilcacora“ (bod č. 5 v tab. č1 1) spotřebitelka užívala tento přípravek ve vážené formě, nikoliv z originálního balení. Postupovala dle zkušeností a doporučeného dávkování ale od jiného výrobce, od kterého doplněk stravy odebírala v minulosti. Chemické a mikrobiologické šetření pracovníky KHS neprokázaly žádné nedostatky. Odborné zdroje uvádějí, že se při užívání této rostliny mohou mj. gastrointestinální obtíže jako je žaludeční diskomfort, případně nevolnost a zvracení objevit, ale v tomto případě šlo o špatné dávkování produktu.

V doplňku stravy na klouby, šlachy a vazy byly analyzovány jednotlivé složky z pohledu nežádoucích reakce „krvácení“. U některých z nich je individuálně popisováno, že může existovat zvýšené riziko krvácení, a to u osob s poruchami srážení krve, či u osob, které užívají léky na ředění krve (aspirin, heparin, warfarin...), či doplňky stravy podporující ředění krve (ginko biloba, třezalka,...), které mohou zvyšovat riziko krvácení. Vzhledem ke skutečnosti, že hlášení o tomto případě se k nám dostalo přes KHS a spotřebitel neuvedl na sebe žádný kontakt, aby bylo možné doplnit chybějící údaje (zda např. neužíval léky na ředění krve, či netrpí nějakou poruchou krve apod.) byla příčinná souvislost v tomto případě vyhodnocena jako sporná.

V tabulce č. 2 jsou vypsány potraviny, které byly do systému Nutrivigilance nahlášený, ale primárně díky tomu, že se nejedná o potraviny nového typu, potraviny s obsahem přídatných nových látek, či doplňky stravy, do něj nespádají. Přesto byly tyto potraviny zaevidovány a hodnoceny z pohledu příčinné souvislosti.

Velmi pravděpodobná příčinná souvislost byla vyhodnocena u konzumace lososa divokého uzeného. Laboratorním vyšetřením lososa stejné šarže byl v tomto výrobku zjištěn výskyt neživých larev čeledi Anisakidae- Anisakis simplex (sledřový červ). Jako bezpečnostní opatření vzhledem k tomu, že se začalo jednat o potravinu nebezpečnou - s výskytem parazitů, byl vydán příslušné společnosti zákaz prodeje. Zjištěné skutečnosti byly zároveň předány stanoveným postupem dalším orgánům dozoru a na MZ k informování veřejnosti a oznámení do systému rychlého varování Evropské unie RASFF.

**Tab. 2** Hlášené potraviny vč. nežádoucích účinků primárně nespadající do problematiky Nutrivigilance

Případ	Název potraviny/DS	Nežádoucí účinek
1	Rýže loupaná dlouhozrná	silná pálivá bolest a tlak v žaludku a jícnu
2	Zeleninový příkrm	průjem
3	Hamburger	teplota, průjem, bolest břicha a hlavy, nevolnost
4	Tahini sezamová rostlinná omáčka	průjem, nevolnost, vertigo
5	Losos divoký uzený	průjem, bolest břicha, křeče v břiše, bolest hlavy
6	Extrudované křupky z pohanky a jahel	obtížné vyprazdňování

Celkem 11 případů hlášených v systému Nutrivigilance (viz tabulka č. 3) bylo předáno do kompetence orgánům ochrany veřejného zdraví. Dvě třetiny z nich se ukázaly jako podněty oprávněné, byly zjištěny nedostatky u výrobců potravin, či provozovatelů, které byly následně řešeny – pozastavením činnosti, udělením sankce, či nařízením nápravných opatření.

**Tab. 3** Hlášené potraviny vč. nežádoucích účinků, které byly předány do kompetence KHS

Případ	Název potraviny/DS	Nežádoucí účinek
1	Párky	průjem
2	Maso ve fast foodu	zvracení, průjem, nevolnost, teplota, slabost, vyčerpání
3	Zákusky, lahůdkový salát	bolest žaludku, nevolnost, zvracení
4	Párek v rohlíku	nevolnost, bolest břicha, průjem, zvracení, teplota, zimnice
5	Voda	bolest žaludku, nevolnost, zvracení, průjem
6	Kebab	zvracení, průjem, nevolnost, teplota, slabost, vyčerpání
7	Pivo	zvracení, průjem, teplota
8	Voda	průjem, nevolnost
9	Smažený sýr, hranolky, tatarka	křeče v žaludku, zvracení, průjem, bolest kloubů, hlavy, zimnice
10	Bramborák, smažené kuřecí kousky	průjem, zvracení, zimnice
11	Chlebičky	zvracení, průjem, zimnice, třesavka, omdlění

U šesti osob byla popsána při hlášení do systému Nutrivigilance zvýšená tělesná teplota. Lékaře navštívilo se svými obtížemi po konzumaci potraviny, či DS celkem 9 osob. V 1 případě shledal lékař PS jako oprávněnou, u ostatních případů nežádoucí reakce s konzumací potravin nesouvisela, nebo nebyly informace o lékařské diagnóze známy (např. z toho důvodu, že lékař byl navštíven až po nahlášení do systému nutrivigilance).

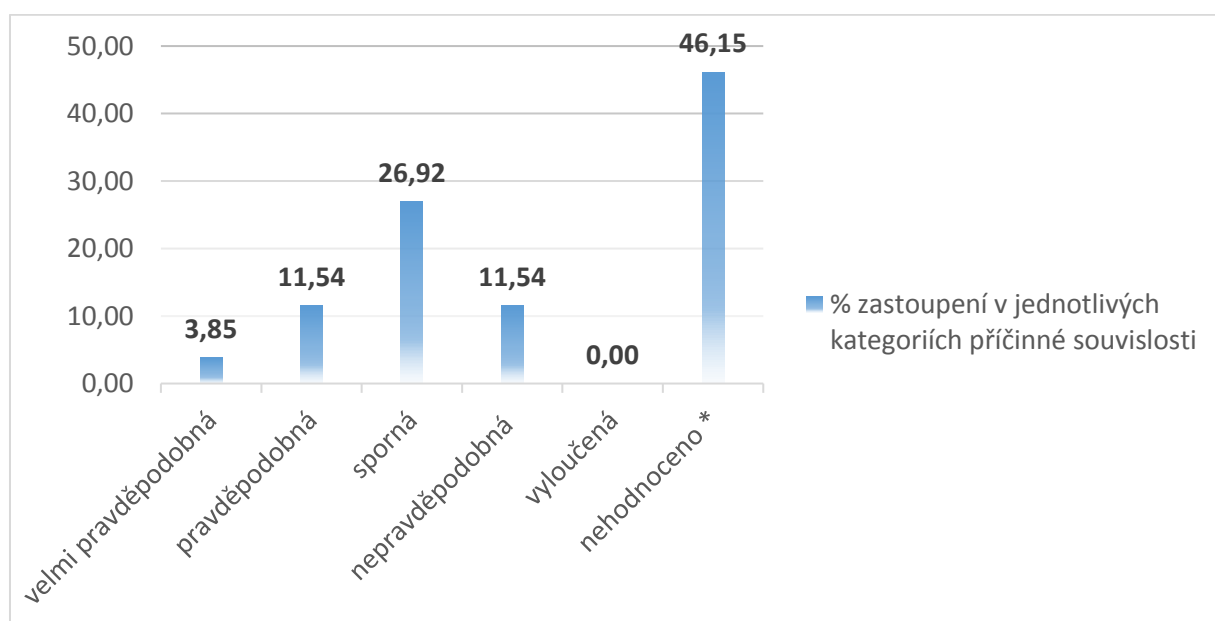


Případy hlášené do systému Nutrivigilance spolu nesouvisely. Kromě 1 případu, kdy byla ale PS vyhodnocena jako nepravděpodobná, po vyřazení konzumované potraviny/DS z jídelníčku všechny popsané nežádoucí účinky u spotřebitelů vymizely, a u nikoho nedošlo (na základě sebehodnocení) k vážnému, ani nevratnému poškození zdraví.

#### 4.4 Hodnocení příčinných souvislostí hlášených případů

Obrázek č. 4 znázorňuje procentuální zastoupení stupňů příčinných souvislostí v hlášeních přijatých systémem Nutrivigilance za rok 2016. U 15,39 % případů byla PS vyhodnocena jako silná, ve zbývajících případech byla příčinná souvislost slabá (38,46 %). 46,15 % případů nebyla hodnocena vůbec, a to z důvodu zdravotního efektu s podezřením na infekční charakter (tyto případy byly předány k prošetření KHS), či pro nedostatek vstupních informací (spotřebitel sice nahlásil výrobek podezřelý z nežádoucí zdravotní reakce, ale nespecifikoval, o jakou reakci se přesně jednalo).

**Obr. 4** Procentuální zastoupení stupňů příčinných souvislostí v hlášeních za rok 2016



\* pro absenci informací, či z důvodu případů spadajících do kompetence KHS

## 5 Komunikace s odborníky, veřejností, médii

Odborná veřejnost byla na konferenci „Slezské dny preventivní medicíny“ v březnu r. 2016 informována o událostech v oblasti nutrivigilance za rok 2015.

Informování široké veřejnosti o možnosti sdílet nežádoucí zdravotní reakce po konzumaci vybraných druhů potravin, a to prostřednictvím jejich nahlášení do systému Nutrivigilance, byla věnována velká část roku. Podrobnější informace k celé marketingové kampani popisuje kapitola 5.1 (viz níže).

V průběhu celého roku probíhalo pravidelné informování spotřebitelů o aktualitách v systému Nutrivigilance, a to formou uveřejňování zpráv na webu SZÚ a webu Nutrivigilance, případně také na sociálních sítích (Facebook...). Celkem byly zveřejněny 4 aktuality. Jedna z toho byla varováním pro spotřebitele podávající svým dětem při prořezávání zubů homeopatika obsahující rulík zlomocný, která byla vyrobená v USA a po jejichž podání se vyskytly vážné nežádoucí zdravotní potíže. Homeopatika sice nepatří mezi potraviny/DS a spadají pod kontrolu Státního ústavu pro kontrolu léčiv, ale jsou volně prodejná a občas se stává, že do systému Nutrivigilance lidé hlásí i informace, které do něj nespádají, proto i tato zajímavá informace byla přidána do aktualit.

V listopadu 2016 se uskutečnilo již druhé setkání s pracovníky (K)HS pro oblast nutrivigilance. Za uplynulý rok trvající spolupráce se podařilo umístit odkaz systému Nutrivigilance na všech webových stránkách hygienických stanic. V průběhu roku bylo do systému Nutrivigilance nahlášeno od pracovníků KHS 9 případů. Ze systému Nutrivigilance bylo naopak 11 případů předáno k došetření do kompetence KHS, a to v důsledku podezření na infekční charakter zdravotních obtíží, či jako obdržení podnět na kontrolu provozovny, kde se po snědení pokrmu u spotřebitele vyskytly zdravotní komplikace. Přehled jednotlivých pracovišť a delegovaných pracovníků KHS pro oblast Nutrivigilance uvádí tabulka č. 4.

Nadále pokračuje mezinárodní spolupráce (výměna informací) s Francií (ANSES), která každý měsíc rozesílá newsletter, v němž popisuje případy hlášené profesionály povinně v jejich národním systému. V roce 2017 by se mělo po 3 letech uskutečnit mezinárodní setkání

zástupců členských států sítě Nutrivigilance za účelem výměny informací, zkušeností, harmonizace metodologických postupů.

**Tab. 4** Pracoviště KHS, delegovaní pracovníci KHS (k 31. 12. 2016)

Pracoviště KHS	Web KHS	Delegovaná osoba pro oblast nutrivigilance
HS hl. města Prahy	<a href="http://www.hygpaha.cz/">http://www.hygpaha.cz/</a>	Bc. Martina Haugwitzová
KHS Jihočeského kraje	<a href="http://www.khscb.cz/">http://www.khscb.cz/</a>	Mgr. Markéta Březková
KHS Jihomoravského kraje	<a href="http://www.khsbrno.cz/">http://www.khsbrno.cz/</a>	Ing. Milan Šles
KHS Karlovarského kraje	<a href="http://www.khskv.cz/">http://www.khskv.cz/</a>	MUDr. Eva Richtrová
KHS Kraje Vysočina	<a href="http://www.khsjih.cz/">http://www.khsjih.cz/</a>	Bc. Kamila Urbanová, DiS.
KHS Královohradeckého kraje	<a href="http://www.khshk.cz/news.php">http://www.khshk.cz/news.php</a>	Mgr. Ing. Jana Mikulcová
KHS Libereckého kraje	<a href="http://www.khslbc.cz/">http://www.khslbc.cz/</a>	MUDr. Ivana Kučerová
KHS Moravskoslezského kraje	<a href="http://www.khsova.cz/01/index.php">http://www.khsova.cz/01/index.php</a>	Ing. Roman Letošník
KHS Olomouckého kraje	<a href="http://www.khsolc.cz/uvod.aspx">http://www.khsolc.cz/uvod.aspx</a>	Bc. Olga Gabrílková
KHS Pardubického kraje	<a href="http://www.khspce.cz/">http://www.khspce.cz/</a>	MUDr. Jaroslava Jelínková
KHS Plzeňského kraje	<a href="http://www.khsplzen.cz/">http://www.khsplzen.cz/</a>	Ing. Věra Merhautová
KHS Středočeského kraje	<a href="http://www.khsstc.cz/">http://www.khsstc.cz/</a>	Ing. Michal Novotný
KHS Ústeckého kraje	<a href="http://www.khsusti.cz/">http://www.khsusti.cz/</a>	MUDr. Simona Gunarová
KHS Zlínského kraje	<a href="http://www.khszlin.cz/">http://www.khszlin.cz/</a>	MUDr. Hana Tkadlecová, Jana Doležalová

## 5.1 Marketingová kampaň 2016

Rok 2016 byl zaměřen na zvýšení povědomí odborné i laické veřejnosti o existenci systému Nutrivigilance.

O možnosti sdílet zdravotní potíže po konzumaci potravin, a to prostřednictvím jejich nahlášení do systému Nutrivigilance, byli spotřebitelé informováni mj. řadou vydaných článků v různých médiích (časopisy Maximum, Sortiment, Časopis českých lékárníků, Výživa a potraviny, magazín Alphega, deník Metro) a také díky novému letáku, který byl distribuován na 4540 míst po celé ČR. Konkrétně se jednalo o 2350 čekáren praktických lékařů (dále jen PL), 170 diabetologů, 420 gynekologů. Distribuce letáku byla provedena i do 1600 lékáren v ČR.

Ukázku krátké propagační inzerce, která byla otištěna v deníku Metro, a vyvěšena také na sociální síti Facebook lze vidět na obrázku č. 5.

**Obr. 5** Ukázka propagace systému Nutrivigilance (pro deník Metro, sociální síť Facebook)



**Nutrivigilance**  
Zdraví, výživa a potraviny

**Infekční charakter**

- většinou přítomnost nevolnosti, zvracení, průjmu, **teploty**
- př. salmonelóza, kampylobakterióza, sezónní virová onemocnění
- potíže řešit a hlásit ošetřujícímu lékaři

**MÁTE ZDRAVOTNÍ OBTÍŽE (NEinfekčního charakteru)**

**PO KONZUMACI „nových“ POTRAVIN**

nebo

**DOPLŇKŮ STRAVY?**

**ŘEKNĚTE NÁM O NICH...**

- potraviny nového typu např. krilový olej, fytoosteroly...
- potraviny z tzv. třetích zemí (země mimo EU) např. chia semínka, plody baobabu, hmyz...
- potraviny s **přidatnými látkami** tzv. éčky

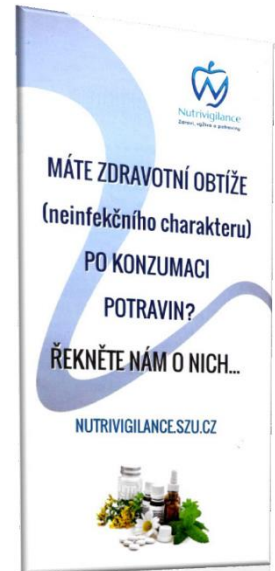
- vyplněním online formuláře na stránkách Státního zdravotního ústavu
- telefonicky: + 420 515 577 512/511

Více informací na [nutrivigilance.szu.cz](http://nutrivigilance.szu.cz)

### 5.1.1 Informační letáková kampaň v čekárnách praktických lékařů

Do čekáren PL pro dospělé bylo umístěno v období čtvrtého čtvrtletí roku 2016 více jak 35 000 informačních letáků (viz foto v pravé části) s názvem „Máte zdravotní obtíže (neinfekčního charakteru) po konzumaci potravin? Řekněte nám o nich...“.

Společností IDS Media CZ s.r.o. byl vypracován průzkum, který se týkal dopadu informační letákové kampaně v řadách samotných návštěvníků ordinací PL.



#### Metodika a cíle průzkumu

V čekárnách PL pro dospělé byly v nástěnném nosiči spolu s informačními publikacemi vystaveny i anketní lístky, které mohli návštěvníci ordinace v případě zájmu vyjádřit svůj názor vyplnit.

Celkem bylo anketou ve stejné době hodnoceno 9 různých letáků. Průměrné hodnocení všech letáků poskytl tzv. benchmark, který porovnával informační leták Nutrivigilance s ostatními letáky, které se v nástěnných nosičích čekáren nacházely (viz foto v pravé části).

Základní cíle průzkumu byly:

1. zjištění poutavosti a srozumitelnosti letáku,
2. zjištění dopadu letáku,
3. zhodnocení formy propagace letáku.



## Výsledky průzkumu

V anketním lístku se k letáku Nutrivigilance vyjádřilo celkem 360 osob. Skupinu respondentů tvořily převážně ženy (66,7 %), lidé se středoškolským vzděláním (72,7 %), ve věkových kategoriích 50-59 let (21,7 %) a 60-69 let (26,1 %).

Letáček zaujal především respondenty samotným tématem, na které se zaměřuje, tj. bezpečností potravin a možností hlásit případné nežádoucí účinky po konzumaci potravin, doplňků stravy. Pro 91 % respondentů byl letáček srozumitelný. Méně zaujal v porovnání s ostatními letáčky slogan a vzhled letáku.

Nejčastěji si návštěvníci čekáren brali leták pro sebe domů (55 %), pětina (18,3 %) jej vzala pro někoho jiného. Ostatní návštěvníci (30,6 %) jej po přečtení vrátili zpět do stojanu. Respondenti vyplňovali anketní lístky převážně doma (v 84 % případů).

Leták poskytl vesměs čtenářům dostatek informací. 26 % respondentů se pak dále radilo s lékařem.

Respondenti z ordinací praktických lékařů pro dospělé upřednostňují zdravotní informace ve formě nosiče letáků na stěně, který považují za uspořádaný, před ostatními formami (plakáty, letáky na stole, ...).

## 6. Závěry

V roce 2016 systém Nutrivigilance přijal o výskytu nežádoucí reakce po konzumaci potravin/DS 26 online hlášení, což je o 136 % více než v roce 2015, kdy možnost online hlášení využilo pouze 11 spotřebitelů. Nárůst pravděpodobně souvisí s uskutečněnou marketingovou kampaní prostřednictvím nového informačního letáku, který byl rozdistribuován do čekáren PL, diabetologů, gynekologů, do lékáren (celkem 4540 míst v ČR), a prostřednictvím informačních článků otištěných v různých médiích.

Široká veřejnost byla o průběžných událostech v systému Nutrivigilance informována prostřednictvím aktualit uveřejňovaných na webu SZÚ, webu Nutrivigilance a sociální síti Facebook.

81 % hlášených případů za rok 2016 se týkalo klasických potravin/nápojů, 4 % potravin pro zvláštní výživu a 15 % doplňků stravy. Jednotlivá hlášení spolu nesouvisela a nežádoucí účinky, kromě jednoho případu, který byl ale vyhodnocen jako nepravděpodobný, po vyřazení potravin vymizely a u nikoho nedošlo (na základě sebehodnocení) k vážnému, ani nevratnému poškození zdraví. Pouze u 4 případů byla příčinná souvislost vyhodnocena jako silná (velmi pravděpodobná, pravděpodobná).

Spolupráce s delegovanými pracovníky KHS pro oblast nutrivigilance vedla k umístění odkazu na systému Nutrivigilance na všech webových stránkách KHS. Pracovníci KHS předali do systému Nutrivigilance 9 případů. 11 případů vzhledem k jejich charakteru (podezření na infekční alimentární onemocnění; podnět na kontrolu provozovny, kde se po konzumaci jídla u spotřebitele objevil zdravotní problém) bylo naopak k prošetření do kompetence KHS předáno. 7 z těchto 11 podnětů bylo podáno oprávněně.

Na základě řady případů, ať už ze systému Nutrivigilance, nebo ze zkušeností z šetření pracovníků KHS, se pracovníci CZVP, SZÚ rozhodli vypracovat dokument týkající se zdravotních potíží, které vznikly vlivem chování samotných spotřebitelů, nikoliv na základě konzumace potravin jako takových. Dokument je uveřejněn v aktualitách na webu SZÚ, webu Nutrivigilance a sociální síti Facebook od 3. 2. 2017.



Důležitým krokem v roce 2017 bude posílení spolupráce mezi členskými státy, které jsou zainteresovány v síti Nutrivigilance. Pro tento účel by mělo proběhnout speciální setkání s mezinárodní účastí jako v roce 2014.