

KHS kraje Vysočina

Informace pro veřejnost v oblasti kontrol potravinového práva v provozovnách stravovacích služeb za rok 2024

Vážení návštěvníci internetových stránek KHS kraje Vysočina,
dovolujeme si Vás stručně informovat o činnosti oboru hygieny výživy v oblasti kontrol potravinového práva v provozovnách stravovacích služeb.

Kontrolní činnost

V Kraji Vysočina evidujeme cca 3 000 provozoven stravovacích služeb (maloobchodu) různých typů. Mezi hygienickou službou a SZPI byly v roce 2015 na úrovni ministerstev rozděleny provozovny ke kontrolám dle rizikových profilů a priorit dozoru zohledňujících cílového spotřebitele, používané vstupní suroviny, nabídkový sortiment pokrmů, používané technologické postupy výroby, denní produkci apod. Ve zjednodušení byly provozovny mezi KHS a SZPI rozděleny „na polovinu“.

Kontroly jsou prováděny dle „Standardních pracovních postupů“ ve všech typech provozoven stravovacích služeb, kdy v r. 2024 bylo provedeno **1 140 kontrol** s odběrem **195 vzorků potravin a stěrů** pro kontrolu ověření mikrobiální bezpečnosti vyráběných pokrmů nebo k ověření účinnosti sanitace pracovních ploch.

Tabulka č.1: **Počty kontrol dle typů provozoven**

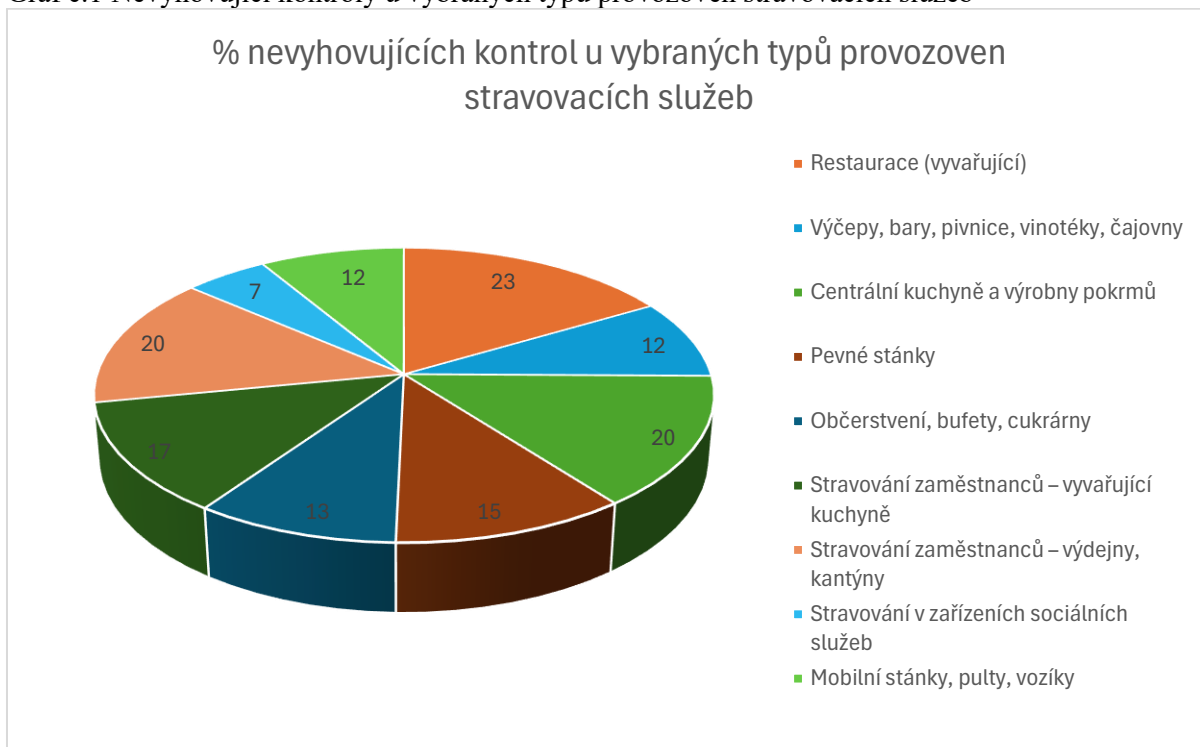
Typ provozovny	Počet kontrol
Restaurace (vyvařující)	295
Výčepy, bary, pivnice, vinotéky, čajovny	34
Centrální kuchyně a výroby pokrmů	5
Pevné stánky	165
Občerstvení, bufety, cukrárny	166
Stravování zaměstnanců – vyvařující kuchyně	128
Stravování zaměstnanců – výdejny, kantýny	98
VŠ menzy	1
Stravování v zařízeních vězeňské služby	2
Stravování v lůžkových zdravotnických zařízeních	18
Stravování v zařízeních sociálních služeb	70
Mobilní stánky, pulty, vozíky	132
Automaty	22
Výroby potravin bez konzumace	1
Prodejny potravin bez konzumace	3
Počet kontrol celkem:	1140

Nedílnou součástí prováděných kontrol hygieny potravin je souběžně prováděný „řízený rozhovor“ směřovaný k poznatkům prováděných úkonů místního šetření s vysvětlením bodu nebo místa kontrolovaného právního předpisu s možným ohrožením jakosti nebo bezpečnosti vyráběného pokrmu s dopadem na zdraví spotřebitele.

Následné konstatování kontrolního zjištění v protokolu o kontrole se tak nestává jenom prostou formulací „co pracovník měl konat a nekonal“ s přiřazením porušení příslušného ustanovení kontrolovaného právního předpisu, ale má i doprovodný edukační efekt. Konstatujeme, že na každé 4. až 5. kontrole je zjištěno porušení požadavků hygieny potravin. Nevyhovující kontroly všech typů

provozoven stravovacích služeb mají celkové zastoupení ve výši kolem 17 % všech kontrol. Nejvyšší četnost nevyhovujících kontrol je u vyvařujících restaurací a nejnižší v kuchyních v lůžkových zdravotnických zařízeních a sociálních službách, jak uvádí graf č. 1.

Graf č.1 Nevyhovující kontroly u vybraných typů provozoven stravovacích služeb



Kontroly jsou prováděny v celé šíři spektra požadavků hygieny potravin v rozsahu více jak 40 kontrolovaných ukazatelů postihujících: hygienu provozu, požadavky na skladování potravin, dodržování teplotního řetězce a sledovatelnosti potravin a pokrmů, osobní hygienu pracovníků a dodržování přijatých zásad správné hygienické a výrobní praxe zpracované v dokumentaci „Analýzy rizika a kritických kontrolních bodů – HACCP“. Nejčastější závady jsou zjišťovány v čistotě provozu, sledovatelnosti předvařených pokrmů, dodržování přijatých postupů na zásadách HACCP, splnění informační povinnosti o přítomnosti alergenů nebo případně klamání spotřebitele v informacích o povaze pokrmu. Za porušení požadavků hygieny provozu bylo uloženo 192 správních trestů (přehled počtů uložených sankcí dle typů provozoven – viz tabulka č.2) v celkové výši sankce 867 000 Kč. Nezávažné porušení požadavků hygieny potravin charakteru drobného opomenutí bylo řešeno na místě kontroly s odpovědným pracovníkem formou vyslovení domluvy a to na 70 provozovnách.

Tabulka č.2: Počty uložených sankcí u vybraných typů provozoven stravovacích služeb

Typ provozovny	Uložené tresty - sankce
Restaurace (vyvařující)	67
Výčepy, bary, pivnice, vinotéky, čajovny	4
Centrální kuchyně a výrobní pokrmů	1
Pevné stánky	25
Občerstvení, bufety, cukrárny	29
Stravování v lůžkových zdravotnických zařízeních	0
Stravování zaměstnanců – vyvařující kuchyně	22
Stravování zaměstnanců – výdejny, kantýny	20
Stravování v zařízeních sociálních služeb	5
Mobilní stánky, pulty, vozíky	16

Transparentnost úředních kontrol

Výsledky kontrol hygieny potravin v provozovnách stravovacích služeb jsou z digitalizovaných informačních systémů volně přístupné veřejnosti v rozsahu uvedení:

- druhu, počtu a výsledku kontrol,
- druhu a počtu případů, kdy byla kontrolním orgánem uložena opatření,
- počtu případů, kdy byly uloženy sankce.

Informace o kontrolách stravovacích služeb jsou dostupné na webové aplikaci ÚZIS (Ústav zdravotnických informací a statistiky).

[Kontroly stravovacích zařízení \(ksrzis.cz\)](https://ksrzis.cz)

Vedle kontrol hygieny potravin v provozovnách stravovacích služeb je prováděna kontrola materiálů a předmětů určených pro styk s potravinami, a to jak u výrobců, tak v distribuční síti. Předmětem kontrol je zajištění jejich zdravotní nezávadnosti a bezpečnosti při styku s potravinami. U vybraných jednorázových plastových výrobků byly dále prováděny kontroly jejich zákazu prodeje nebo značení s textem „Plast ve výrobku“ z pohledu omezení jejich negativního vlivu na životní prostředí. Celkem bylo zkontrolováno 88 provozoven, kde za porušení požadavků při výrobě nebo uvádění výrobků určených pro styk s potravinami, nebo porušení zákazu uvádění nebo značení vybraných jednorázových plastových výrobků do oběhu bylo uloženo 5 správních trestů, z toho dva peněžité v celkové výši sankce 3 000 Kč.

V návaznosti na zákon č. 321/2024 Sb., kterým se mění zákon č. 167/1998 Sb., o návykových látkách a o změně některých dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a další související zákony, došlo ke změně zákona o potravinách a tabákových výrobcích č. 110/1997 Sb., kdy od 1. ledna 2025 provádí krajské hygienické stanice státní zdravotní dozor u všech provozovatelů potravinářských podniků včetně provozovatelů poskytujících stravovací služby, a to se zaměřením na:

- státní zdravotní dozor k ověření správné hygienické a výrobní praxe při výkonu potravinářských činností za účelem prevence ohrožení zdraví prostřednictvím potravin a pokrmů, a dodržování opatření k ochraně veřejného zdraví a k eliminaci šíření infekčních onemocnění nebo jiného poškození zdraví z potravin,
- ověřování znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví u fyzických osob vykonávajících činnosti epidemiologicky závažné,
- kontrolu epidemiologicky rizikových potravin,
- kontroly prováděné na základě zhodnocení epidemiologické situace,
- plnění požadavků na materiály, obaly a předměty přicházejících do styku s potravinami,
- zajištění zdravotní nezávadnosti (jakosti) pitné vody užívané k potravinářské činnosti a při výrobě potravin, zejména z individuálních zdrojů,
- kontrolu zákazu prodeje psychomodačních látek a povinnosti prodejce alkoholických nápojů, a dále v oblasti kouření, prodeje tabákových výrobků, bylinných výrobků určených ke kouření, kuřáckých pomůcek, elektronických cigaret, nikotinových sáčků bez obsahu tabáku, výrobků obsahujících nikotin a alkoholu pouze v provozovnách stravovacích služeb a stáncích s občerstvením,
- opatření k ochraně zdraví před hlukem způsobeným provozem potravinářských provozoven.

Současně provádí krajské hygienické stanice kontrolu dodržování povinností provozovatele potravinářského podniku stanovených zákonem č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů, a na základě tohoto zákona pro provozování stravovacích služeb v souvislosti:

- s poskytováním zdravotních služeb,
- s poskytováním sociálních služeb,
- se stravováním ve Vězeňské službě České republiky, ve vazebních věznicích, ve věznicích, v ústavech pro výkon zabezpečovací detence,

- se stravováním dětí v dětské skupině,
- se stravováním v provozovnách školního stravování včetně školních bufetů,
- se vysokoškolským stravováním,
- se stravováním v rámci školy v přírodě, zotavovacích akcí pro děti a jiných podobných akcí pro děti,
- se stravováním v zařízeních pro děti vyžadující okamžitou pomoc,
- se stravováním poskytovaným v rámci živnosti, jejichž náplní je péče o děti do 3 let věku a výchova, výuka a mimoškolní vzdělávání dětí nad 3 roky věku.

Krajské hygienické stanice v oblasti potravinářských podniků jsou:

- příjemcem podnětů a stížností poukazujících
 - na zdravotní potíže po konzumaci potravin a pokrmů,
 - na ohrožení zdraví prostřednictvím potravin, pokrmů, materiálů a předmětů přicházejících do styku s potravinami, pitné vody, hluku, biocidů,
 - na nedodržování opatření k ochraně veřejného zdraví a k eliminaci šíření infekčních onemocnění při výrobě pokrmů a jejich uvádění na trh,
 - na porušení zákona č. 65/2017 Sb. ve stravovacích provozech (např. kouření),
- příjemcem oznámení
 - zahájení, změně a ukončení činnosti v provozovně poskytující stravovací službu,
 - zahájení činnosti výrobce, dovozce materiálů a předmětů přicházejících do styku s potravinami,
- dotčeným orgánem státní správy při rozhodování ve věcech upravených stavebním zákonem, vydávají v těchto věcech stanovisko,
- organizátorem zkoušek ze znalosti hub, na základě úspěšného složení zkoušky vydávají osvědčení prokazující znalost hub,
- orgánem podílejícím se na edukační činnosti v oblasti zdravotní politiky a podpory zdraví a zdravého životního stylu.

Krajské hygienické stanice rovněž provádí konzultační činnost v oblasti realizace potravinářských provozů a provozoven stravovacích služeb a školící činnost v oblasti požadavků a znalostí k ochraně veřejného zdraví při výkonu činností epidemiologicky závažných. Zkušenosti a výsledky státního zdravotního dozoru zhodnocují též prostřednictvím edukační činnosti ve vztahu k provozovatelům stravovacích služeb.

Zpracoval
 Za kolektiv dozorových pracovníků oddělení hygieny výživy
 Ing. Šimon Veleba, ředitel odboru
 Datum: leden 2025