

KHS kraje Vysočina
Informace pro veřejnost v oblasti kontrol
v provozovnách stravovacích služeb za rok 2025

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

Kontrolní činnost

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 dle zák.č. 65/2017 Sb. o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, ve znění následných změn (dále jen „protikuřácký zákon“),
- 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,
- s 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 živností, 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 dále:

- 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 protikuřáckého zákona 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.

V roce 2025 byly kontroly prováděny dle „Standardních pracovních postupů“ ve všech typech provozoven stravovacích služeb, kdy v r. 2025 bylo provedeno **748 kontrol** s odběrem **60 vzorků potravin a stěrů** pro kontrolu ověření mikrobiální bezpečnosti vyráběných pokrmů nebo k ověření účinnosti sanitace pracovních ploch. Kontroly v jednotlivých typech provozoven byly zaměřeny zejména na kontrolu potravinového práva, kontrolu výživových požadavků pokrmů dle skupiny spotřebitelů, kontrolu používání soli při přípravě pokrmů, kontrolu materiálů a předmětů přicházejících do styku s potravinami a s tím souvisejících povinností jejich výrobců, dovozců, distributorů a uživatelů ve stravovacích a potravinářských provozech, kontrolu protikuřáckého zákona, kontrolu povinností provozovatele individuálního zdroje pitné vody zásobujícího stravovací provoz, kontrolu hluku z provozoven stravovacích služeb atd.

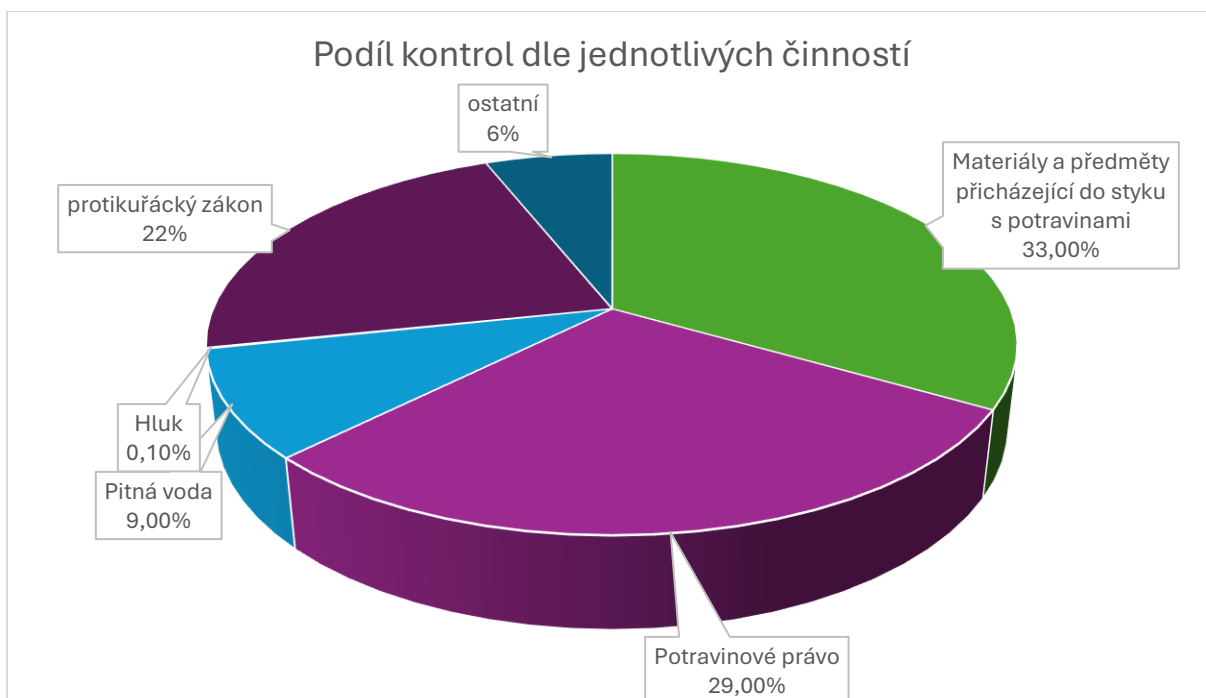
Tabulka č.1: Počty kontrol dle typů provozoven

Typ provozovny	Počet kontrol
Restaurace (vyvařující)	249
Výčepy, bary, pivnice, vinotéky, čajovny	70
Centrální kuchyně a výroby pokrmů	8
Pevné stánky	31
Občerstvení, bufety, cukrárny	100
Stravování zaměstnanců – vyvařující kuchyně	21
Stravování zaměstnanců – výdejny, kantýny	3
VŠ menzy	1
Stravování v zařízeních vězeňské služby	3
Stravování v lůžkových zdravotnických zařízeních	21
Stravování v zařízeních sociálních služeb	107
Mobilní stánky, pulty, vozíky	11

Potravinářské podniky	23
Automaty	1
Velkoobchod a maloobchod	98
Výrobci materiálů pro styk s potravinami	1
Počet kontrol celkem:	748

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. V roce 2025 byla edukace personálu stravovacích provozů či potravinářských podniků zaměřena na problematiku nadměrného solení jakožto rizikového faktoru pro rozvoj zdravotních komplikací, na problematiku dodržování výživových požadavků pokrmů dle skupiny spotřebitelů a na problematiku spojenou s používáním výrobků a materiálů pro styk s potravinami.

Rozdělení počtu kontrol dle jednotlivých hlavních činností (2025)



Kontroly v problematice materiálů a předmětů přicházejících do styku s potravinami jsou prováděny u výrobců, distributorů a uživatelů ve stravovacích a potravinářských provozech, kdy jsou kontrolovány povinnosti spojené s výrobou, distribucí či užíváním těchto předmětů či materiálů, které jsou stanoveny v národních či evropských legislativních předpisech (označování, sledovatelnost, prohlášení o shodě apod.) a dále taktéž kontroly jejich hygienického a technického stavu (opotřebení) a způsobu jejich užívání tak, aby byla zajištěna jejich zdravotní nezávadnosti a bezpečnost při styku s potravinami. Kontroly potravinového práva v provozovnách stravovacích služeb 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. Kontroly v plnění povinností dle protikuřáckého zákona jsou zaměřeny zejména na kontrolu značení provozovny příslušnými značkami či texty zakazujícími kouření, prodej tabákových výrobků, alkoholu či nikotinových sáček osobám mladším 18

let. Kontroly v problematice kvality pitné vody v provozovnách stravovacích služeb jsou zaměřeny na kontrolu plnění povinností provozovatelů individuálních zdrojů pitné vody zásobujících provozovnu stravovacích služeb v četnosti a rozsahu provádění provozní kontroly a zadávání laboratorních výsledků do informačního systému, dále v plnění povinnosti spojených se zpracováním „Provozního řádu zdroje pitné vody“ a taktéž i ověření kvality pitné vody na základě odběrů vzorků a následného laboratorního rozboru. V rámci kontroly provozoven stravovacích služeb v oblasti ochrany před hlukem jsou ve většině případů prováděna akreditovaná měření hluku z provozu těchto provozoven, a to na základě obdržení podnětů od občanů (v převážné míře jsou obtěžujícím hlukem produkce hudby), která ověří, zda hluk z provozu těchto provozoven překračuje či nepřekračuje příslušné hygienické limity hluku.

Za porušení požadavků hygieny provozu, požadavků na materiály a předměty přicházejících do styku s potravinami, požadavků protikuřáckého zákona, požadavků na pitnou vodu a požadavků na ochranu před hlukem bylo v roce 2025 uloženo 65 správních trestů v celkové výši sankce 525 000 Kč. Nezávažné porušení požadavků hygieny potravin či požadavků na materiály a výrobky přicházejících do styku s potravinami charakteru drobného opomenutí bylo řešeno na místě kontroly s odpovědným pracovníkem formou vyslovení domluvy a to na 80 provozovnách.

Transparentnost úředních kontrol

Výsledky kontrol 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)

Zpracoval:

Za kolektiv dozorových pracovníků oddělení hygieny výživy

Ing. Šimon Veleba, ředitel odboru

Datum: leden 2026