

KHS kraje Vysočina

Informace pro veřejnost v oblasti kontroly potravinového práva v provozovacích stravovacích službách za r. 2022

Vážení čtenáři a návštěvníci internetových stránek KHS kraje Vysočina,

dovolujeme si Vás stručně informovat o činnosti oboru hygiena výživy v oblasti kontroly potravinového práva v provozovacích stravovacích službách v třetím roce probíhající pandemie onemocnění covid-19 (dále v textu jen "covid").

Úvodem

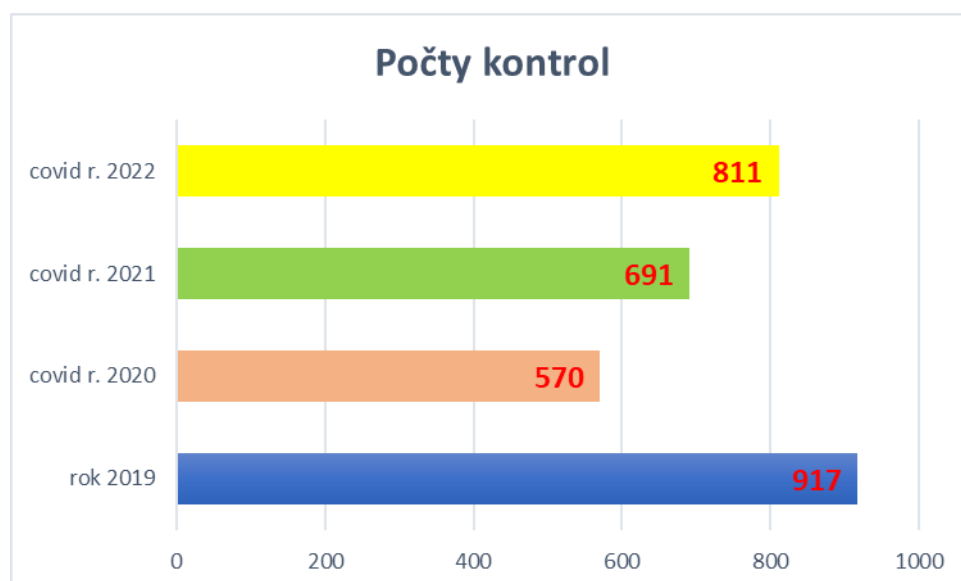
Výkon státní správy v ochraně a podpoře veřejného zdraví při kontrole dodržování povinností hygieny potravin ve stravovacích službách byl na začátku roku **ovlivněn probíhající poslední vlnou** epidemie onemocnění covid, kdy v měsíci lednu a únoru byla činnost pracovníků přeorientována na epidemiologická šetření, trasování kontaktů nemocných osob a další podpůrné činnosti (vystavování e-neschopenek ke karanténám apod.).

Kontrolní činnost

V Kraji Vysočina evidujeme cca 2 900 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 jsou provozovny mezi KHS a SZPI rozděleny **„na polovinu“**. Kontroly jsou prováděny dle „Standardních pracovních postupů“, které jsou v souladu s požadavky přímo závazného nařízení EP a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, ve znění pozdějších dodatků, požadujících mimo jiné přijetí a zavedení dokumentovaných postupů úředních kontrol potravinového práva.

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 produktu s dopadem na zdraví spotřebitele. Následné konstatování kontrolního zjištění v protokolu o kontrole se tak nestává jenom prostou formulací **„co pracovník měl konat a nekonat“** s přiřazením porušení příslušného ustanovení kontrolovaného právního předpisu, ale má i **doprovodný edukační efekt**.

Graf: Počty provedených kontrol



Represivní část prováděné kontroly je tak souběžně doplňována o výchovnou a vzdělávací prevenci možného negativního dopadu jednání pracovníka v provozovně na zdraví spotřebitele / návštěvníka restaurace. Vzhledem ke zkreslení dozorové činnosti v době pandemie covid **nelze kontrolní rok 2022** zařadit do tříleté časové řady hodnocení **kvantitativních** nebo **kvalitativních ukazatelů** kontrolních trendů změn hygieny potravin v jednotlivých typech provozoven stravovacích služeb. O složitosti roku 2022 vypovídá grafické srovnání provedených kontrol ve „třech letech pandemie covid“ s rokem 2019 (graf na str. 1). Výsledky kontrol provozoven jsou digitalizovány zaznamenáním do informačního systému, který je dále využíván jako zdroj informací o výsledku kontrol určených pro veřejnost.

Tabulka: **Počty kontrol dle typů provozoven**

Typ provozovny	Počet kontrol
Restaurace (vyvařující)	245
Výčepý, bary, pivnice, vinotéky, čajovny	33
Centrální kuchyně a výroby pokrmů	3
Pevné stánky	116
Občerstvení, bufety, cukrárny	76
Stravování zaměstnanců – vyvařující kuchyně	121
Stravování zaměstnanců – výdejny, kantýny	58
VŠ menzy	1
Stravování v zařízeních vězeňské služby	2
Stravování v lůžkových zdravotnických zařízeních	16
Stravování v zařízeních sociálních služeb	65
Mobilní stánky, pulty, vozíky	69
Automaty	4
Prodejny potravin bez konzumace	2
Počet kontrol celkem:	811

Analýza opatření a finančních sankcí

Výskyt případů nedodržování potravinového práva

Nejčtenější výskyt porušení potravinového práva je zaznamenán ve vyvařujících restauracích s malým počtem pracovníků. Jedná se o malé potravinářské podniky s častou změnou provozovatele (střídání nájemců) a nabídkou poledního „menu“ do cca 50 porcí. Provozovny jsou obvykle „vyhospodařené“ s dožívajícím mobiliářem. Převážná část zjištěného porušení potravinového práva má charakter **selhání lidského faktoru** při dodržování přijatých zásad správné výrobní praxe nebo **záměru** neřízeného prodloužení doby použitelnosti vyrobených teplých pokrmů neuvedených do oběhu ve stanovené době jejich použitelnosti. Záměr neřízeného a klamavého prodloužení doby použitelnosti vyrobených teplých pokrmů lze slovně zjednodušit: „neprodané teplé pokrmy (zbytky) jsou druhý den vydávány za cíleně předvařené a zchlazené“. Pro dosažení souladu prováděné kontroly s požadavky hygieny potravin je často využíván institut „**dobrovolného opatření**“, kdy provozovatel v průběhu kontroly sám iniciativně sjedná nápravu a nemusí tak být přistoupeno k vydání opatření k odstranění zjištěné závady. Na druhé straně není tímto dobrovolným opatřením sejmuto z provozovatele zjištěné přestupkové chování. Nejčastěji je přistoupeno k vydání rozhodnutí k **nařízení likvidace** potravin s prošlým datem spotřeby, potravin charakteru nevydaných teplých pokrmů a neoznačených pokrmů pro nedoložení jejich zpracování (krok vpřed a krok vzad). Uložení povinnosti likvidace potravin jiných než bezpečných, je opatření **rychlé a efektivní**, které nevyžaduje přítomnost kontrolované osoby. Likvidace zjevně závadných potravin byla v roce 2022 uložena na **7 provozovnách**.

Pokuty

Celkem bylo uloženo **117 správních trestů** (113 pokut a 4 napomenutí) v celkové výši **345 900 Kč**. Nezávažné porušení požadavků hygieny potravin charakteru drobného opomenutí bylo řešeno na místě kontroly s odpovědným pracovníkem formou vyslovení **domluvy a to na 10 provozovnách**.

Odběr vzorků

V rámci plnění kontrolního plánu a úkolů hlavního hygienika v kontrole bezpečnosti potravin byl proveden odběr cca **175 vzorků potravin**. Z celkového počtu odebraných vzorků **nevyhovělo 67** vzorků potravin. Při kontrolách hygieny provozu výroby točené zmrzliny byl na **25 provozovnách** odebrán vzorek zmrzliny, který na **13 provozovnách** nevyhověl kritériím kladených na hygienu výroby. Za nedodržení požadavků mikrobiologického ukazatele hygieny výrobního procesu zmrzliny byla provozovatelům **uložena sankce a náhrada nákladů** vynaložených KHS za laboratorní vyšetření.

Informace pro veřejnost

Pro informovanost veřejnosti o prováděných kontrolách provozoven stravovacích služeb je provozována stránka „**Výsledky kontrol stravovacích služeb, kde byly zjištěny závažné nedostatky**“:

✚ <http://www.khsjih.cz/hv-informace-o-kontrolach>.

Informace o hygienických závadách je doplněna fotodokumentací. Doplnující text názorně edukuje čtenáře o riziku špatné hygieny provozu na možnou zdravotní závadnost nabízených pokrmů.

Na webu KHS kraje Vysočina je zřízen odkaz pro možnost učinění **oznámení nežádoucích zdravotních účinků po konzumaci potravin**, a to v části nabídky webu „Informace pro veřejnost“:

✚ Nutrivigilance (<http://www.khsjih.cz/potravin-y-oznamovani.php>).

Pro zjednodušení odpovědí na dotazy v oblasti **podnikatelských záměrů** na zřízení provozoven stravovacích služeb, hygieny provozu nebo výroby potravin, byla zprovozněna stránka „**Otázky a odpovědi**“. Webová aplikace je „živá“ a dle položených dotazů je průběžně aktualizována:

✚ <http://www.khsjih.cz/otazky-odpovedi/>.

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 jsou dostupné na webové aplikaci ÚZIS (Ústav zdravotnických informací a statistiky) [Kontroly stravovacích zařízení \(ksrzis.cz\)](http://ksrzis.cz).

Závěrem

Dobrá kuchyně a možnost poznání nového gastronomického zážitku se dá odhadnout již při vstupu do restaurace, pohledem a její atmosférou. Vzhled a forma přivítání personálem, architektonické řešení a osvětlení odbytového prostoru, způsob stolování atd. včetně ochoty poradit s výběrem jídla jsou prvními hodnotícími ukazateli. Na konec jenom **bon appétit**.

Zpracoval

Za kolektiv dozorových pracovníků odboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání
Mgr. Zdeněk Novotný, ředitel odboru

Datum: únor 2023