

KHS kraje Vysočina

Informace pro veřejnost v oblasti kontrol potravinového práva v provozovnách stravovacích služeb za r. 2023

Vážení návštěvníci internetových stránek KHS kraje Vysočina,

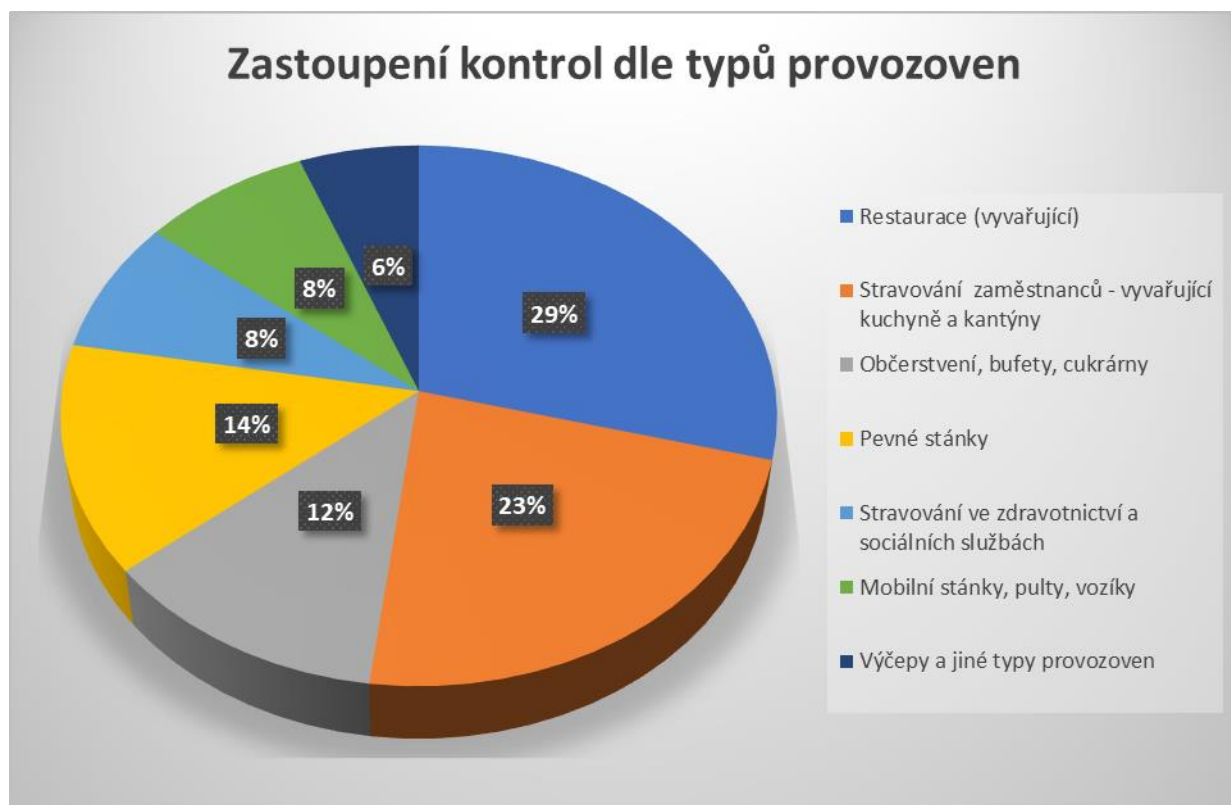
dovolujeme si Vás stručně informovat o činnosti oboru hygieny výživy v oblasti kontrol potravinového práva v provozovnách stravovacích služeb.

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 jsou provozovny mezi KHS a SZPI rozděleny „na polovinu“.

Kontroly jsou prováděny dle „Standardních pracovních postupů“ ve všech typech provozoven stravovacích služeb, kdy v r. 2023 bylo provedeno **1 067 kontrol** s odběrem **280 vzorků** potravin a stěrů pro kontrolu ověření mikrobiální bezpečnosti vyráběných pokrmů nebo k ověření účinnosti sanitace pracovních ploch. Nejčetnější frekvence kontrol dle rizikových profilů je prováděna ve vyvařujících restauracích a závodních kuchyních, jak uvádí graf č. 1.

Graf č. 1: Zastoupení kontrol dle typů provozoven



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 nekonat*“ 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 23 % všech kontrol. Nejvyšší četnost nevyhovujících kontrol je u vyvařujících restaurací a nejnižší v kuchyních léčebné výživy ve zdravotnictví a sociálních službách, jak uvádí graf č. 2.

Graf č. 2: 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, jak dokládá graf č. 3. Za porušení požadavků hygieny provozu bylo uloženo 243 správních trestů v celkové výši sankce 766 000 Kč kde přestupkové konání bylo řešeno peněžitým trestem na 172 provozovnách stravovacích služeb.

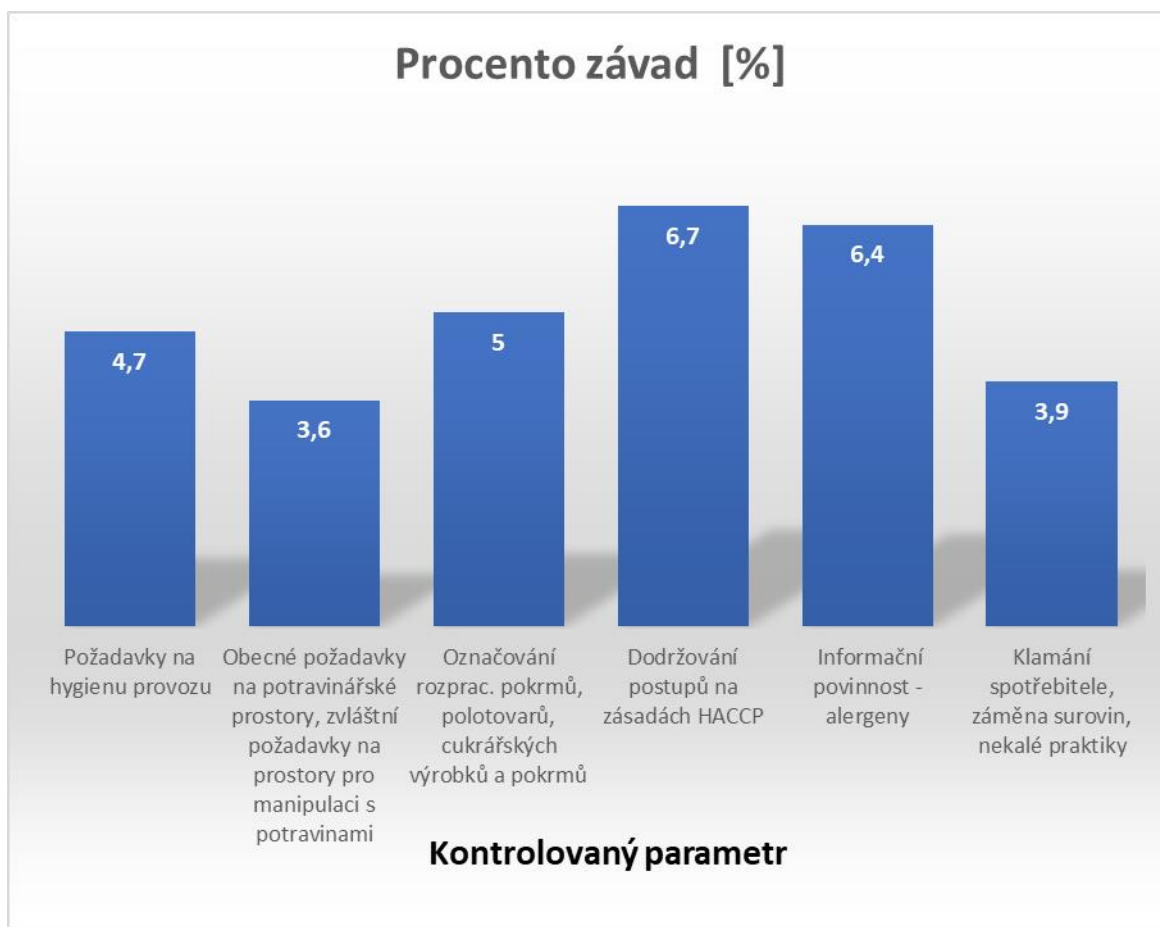
Transparentnost úředních kontrol

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).

Graf č. 3: Nejčastější výskyt závad kontrolovaných požadavků v provozovnách



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 **75 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 12 správních trestů, z toho dva peněžité v celkové výši sankce 12 000 Kč.

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

Datum: únor 2024