

Výsledky státního zdravotního dozoru leden - srpen 2021

V období leden – srpen 2021 provedly orgány ochrany veřejného zdraví 7458 kontrol ve 7043 provozovnách stravovacích služeb. Z tohoto počtu bylo 2313 kontrol provedeno v rámci plánovaného státního zdravotního dozoru, 731 kontrol bylo provedeno na základě podnětů spotřebitelů nebo jiných orgánů státní správy, 127 kontrol bylo provedeno v souvislosti se šetřením podezření na zdravotní potíže spojené s konzumací potravin a 65 kontrol bylo kontrol opakovaných za účelem ověření splnění nařízených opatření, odstranění závad nebo dalšího došetření.

Tabulka č. 1 Počet kontrol, uložených opatření a navržených sankcí

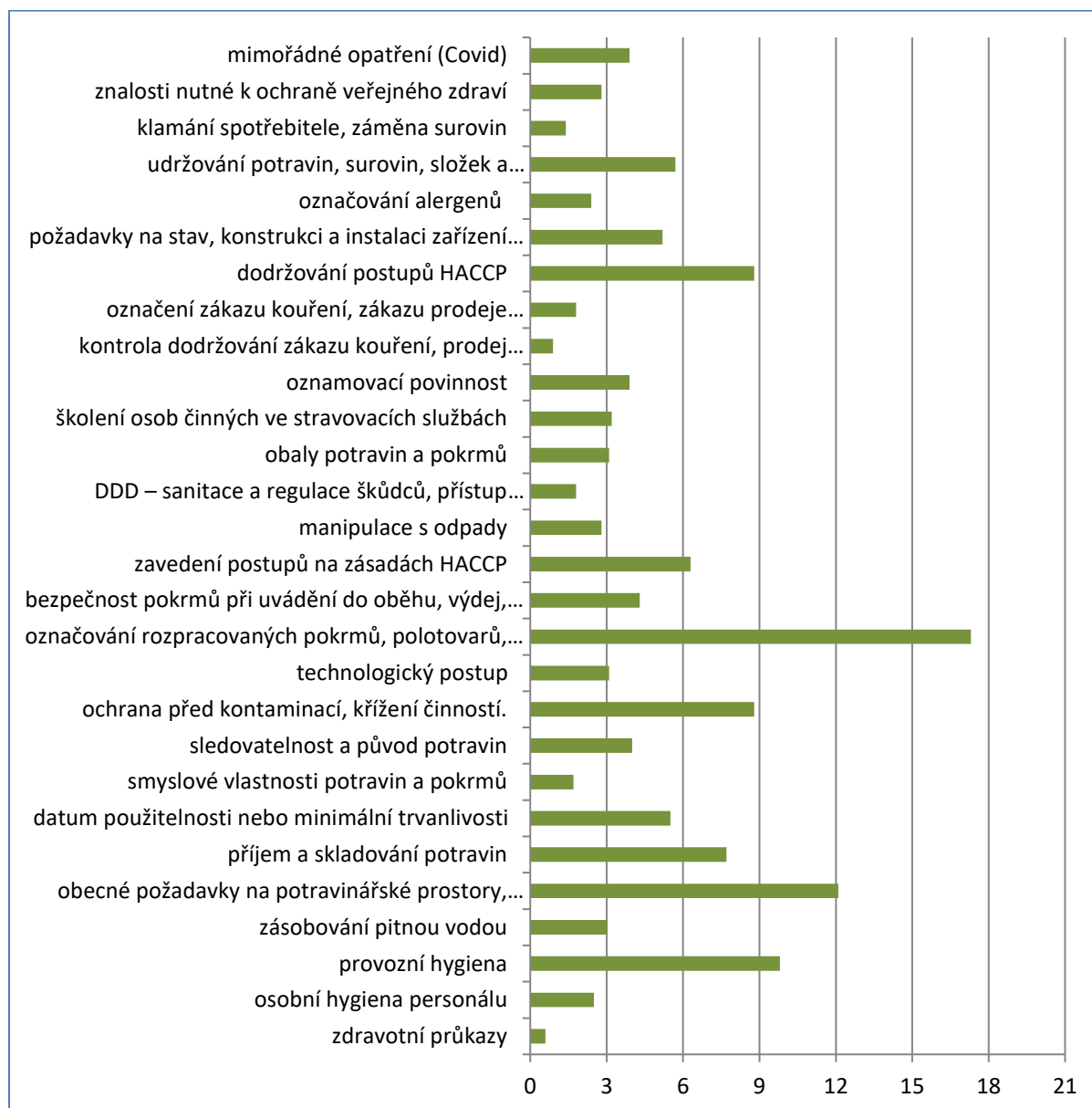
	Kontroly	Provozovny	Subjekty	Opatření	Počet sankcí	Výše sankcí [Kč]
Celkem	7458	7043	6447	236	950	2 680 863

Na základě výše uvedených kontrolních zjištění bylo za leden – srpen 2021 navrženo 950 finančních sankcí ve výši 2 680 863,- Kč a 236 opatření. Seznam vybraných opatření uvádí tabulka č. 3. Nejčastějším opatřením uloženým za toto období bylo nařízení povinné sanitace provozovny (ve 106 případech) a pozastavení výkonu činnosti (ve 47 případech). Nařízení likvidace pokrmů bylo v 19 případech a uzavření provozovny do odstranění nedostatků bylo nařízeno v 6 případech.

Tabulka č. 2 Přehled zjištěných závad podle vybraných kontrolovaných parametrů

popis závady	počet kontrol parametru	počet závad (%)
zdravotní průkazy	4871	0,6
osobní hygiena personálu	4800	2,5
provozní hygiena	4655	9,8
zásobování pitnou vodou	2383	3,0
obecné požadavky na potravinářské prostory, zvláštní požadavky na prostory pro manipulaci s potravinami	3391	12,1
příjem a skladování potravin	3420	7,7
datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti	3766	5,5
smyslové vlastnosti potravin a pokrmů	1089	1,7
sledovatelnost a původ potravin	3069	4,0
ochrana před kontaminací, křížení činností	2885	8,8
technologický postup	946	3,1
označování rozpracovaných pokrmů, polotovarů, cukrářských výrobků a pokrmů	1690	17,3
bezpečnost pokrmů při uvádění do oběhu, výdej, přeprava, rozvoz	1688	4,3
zavedení postupů na zásadách HACCP	3518	6,3
manipulace s odpady	2475	2,8
DDD – sanitace a regulace škůdců, přístup domácích zvířat	1083	1,8
obaly potravin a pokrmů	769	3,1
školení osob činných ve stravovacích službách	842	3,2
oznamovací povinnost	1657	3,9
kontrola dodržování zákazu kouření, prodeje tabákových výrobků, prodeje alkoholických nápojů	1141	0,9
označení zákazu kouření, zákazu prodeje tabákových výrobků, zákazu prodeje alkoholických nápojů	1294	1,8
dodržování postupů HACCP	2891	8,8
požadavky na stav, konstrukci a instalaci zařízení ve stylu s potravinami	2139	5,2
označování alergenů	3289	2,4
udržování potravin, surovin, složek a meziproduktů při bezpečných teplotách, dodržování chladicího řetězce, rozmrazování potravin	2174	5,7
klamání spotřebitele, záměna surovin	365	1,4
znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví	613	2,8
mimořádné opatření (Covid)	6201	3,9

Graf č. 1: Frekvence zjištěných závad (%) za období leden – srpen 2021

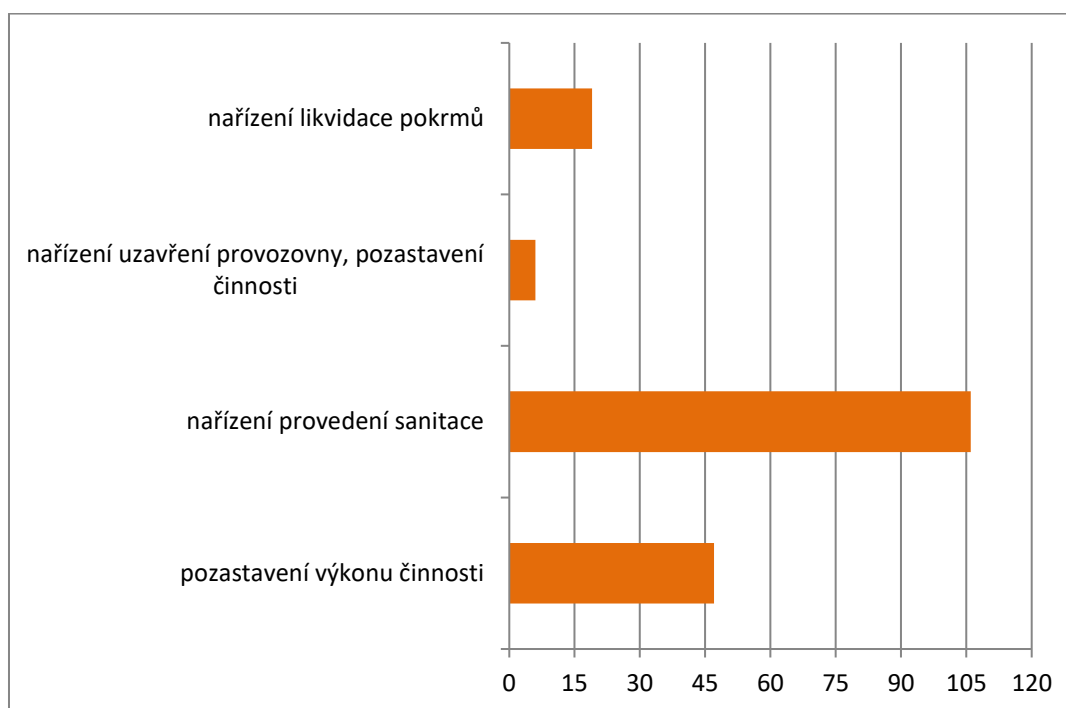


V období leden – srpen 2021 bylo analyzováno 1644 vzorků pokrmů nebo potravin určených k jejich přípravě. Laboratorní vyšetření bylo provedeno u 125 vzorků teplých pokrmů a 34 studených pokrmů. Jako v každém letním období se zvýšila četnost odběru vzorků zmrzliny, kdy bylo laboratorně vyšetřeno 947 vzorků zmrzlin. Pro účely mikrobiologického vyšetření potravin bylo odebráno 1139 vzorků, dále byly pokrmy hodnoceny na vybrané chemické ukazatele (213 vyšetření) a v případě sensorického hodnocení bylo provedeno 375 vyšetření. Jako nevyhovujících bylo v období leden – srpen 2021 hodnoceno 496 vzorků, nejvyšší počet 389 nevyhovujících vzorků byl v případě zmrzlin.

Tabulka č. 3: Přehled vybraných vydaných opatření dle druhu

Opatření	Celkem vydáno
pozastavení výkonu činnosti	47
nařízení provedení sanitace	106
nařízení uzavření provozovny, pozastavení činnosti	6
nařízení likvidace pokrmů	19

Graf č. 2: Přehled počtu vydaných opatření za období leden – srpen 2021



Informace o konkrétních případech zjištění nejzávažnějších porušení právních předpisů a hygienických požadavků na provoz stravovacích služeb jsou uvedeny na webových stránkách jednotlivých krajských hygienických stanic.