



Výsledky státního zdravotního dozoru leden - červen 2021

V období leden – červen 2021 provedly orgány ochrany veřejného zdraví 4547 kontrol ve 4365 provozovnách stravovacích služeb. Z tohoto počtu bylo 928 kontrol provedeno v rámci plánovaného státního zdravotního dozoru, 397 kontrol bylo provedeno na základě podnětů spotřebitelů nebo jiných orgánů státní správy, 56 kontrol bylo provedeno v souvislosti se šetřením podezření na zdravotní potíže spojené s konzumací potravin a 34 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

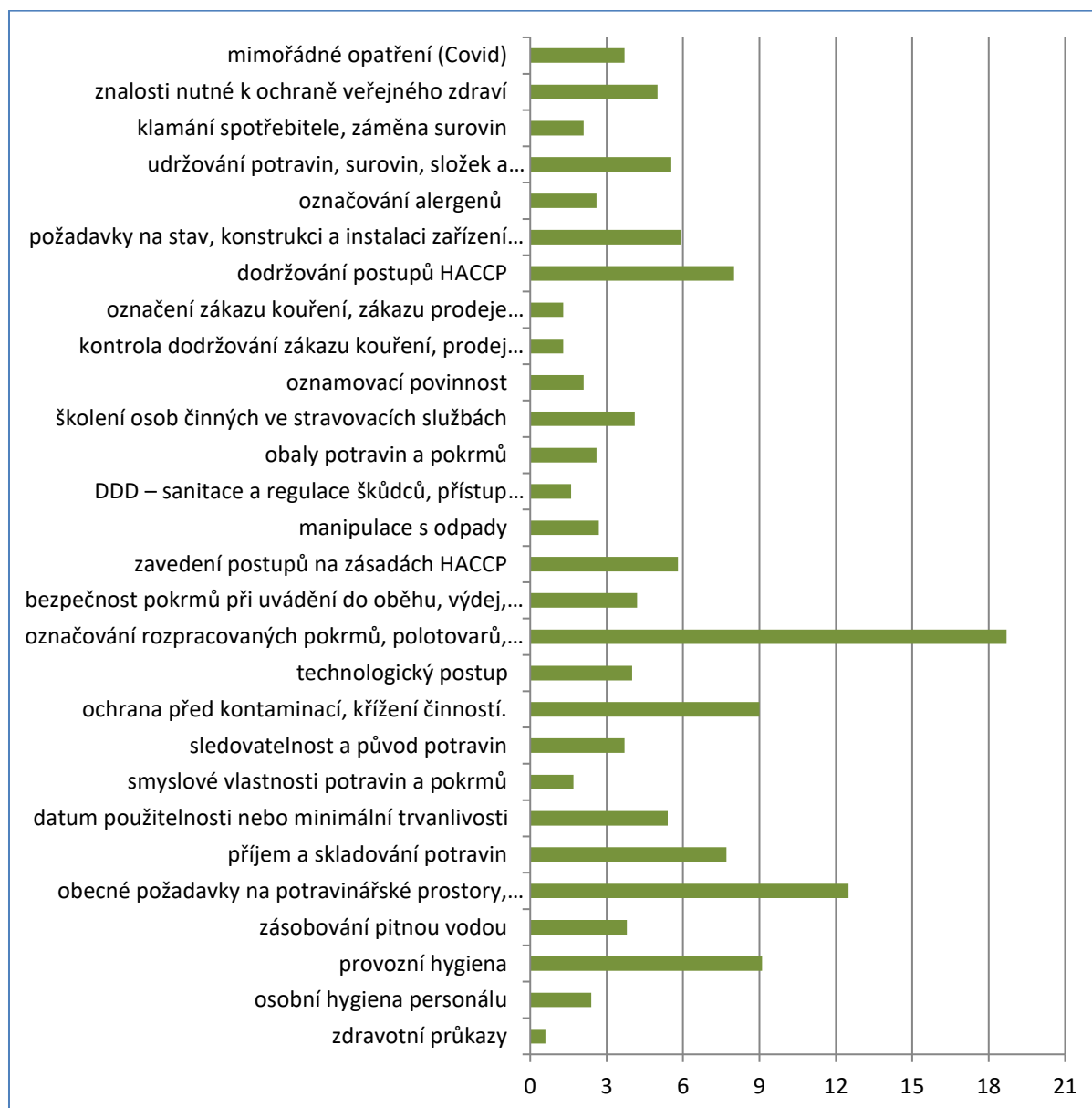
	Kontroly	Provozovny	Subjekty	Opatření	Počet sankcí	Výše sankcí [Kč]
Celkem	4547	4365	4055	94	450	1 331 863

Na základě výše uvedených kontrolních zjištění bylo za leden – červen 2021 navrženo 450 finančních sankcí ve výši 1 331 863,- Kč a 94 opatření. Seznam vybraných opatření uvádí tabulka č. 3. Nejčastějším opatřením uloženým za toto období bylo nařízení povinné sanitace provozovny (ve 41 případech) a pozastavení výkonu činnosti (ve 22 případech). Nařízení likvidace pokrmů bylo v 11 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	2556	0,6
osobní hygiena personálu	2522	2,4
provozní hygiena	2413	9,1
zásobování pitnou vodou	1014	3,8
obecné požadavky na potravinářské prostory, zvláštní požadavky na prostory pro manipulaci s potravinami	1700	12,5
příjem a skladování potravin	1670	7,7
datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti	1812	5,4
smyslové vlastnosti potravin a pokrmů	544	1,7
sledovatelnost a původ potravin	1498	3,7
ochrana před kontaminací, křížení činností	1388	9,0
technologický postup	427	4,0
označování rozpracovaných pokrmů, polotovarů, cukrářských výrobků a pokrmů	818	18,7
bezpečnost pokrmů při uvádění do oběhu, výdej, přeprava, rozvoz	830	4,2
zavedení postupů na zásadách HACCP	1698	5,8
manipulace s odpady	1201	2,7
DDD – sanitace a regulace škůdců, přístup domácích zvířat	576	1,6
obaly potravin a pokrmů	347	2,6
školení osob činných ve stravovacích službách	370	4,1
oznamovací povinnost	853	2,1
kontrola dodržování zákazu kouření, prodeje tabákových výrobků, prodeje alkoholických nápojů	467	1,3
označení zákazu kouření, zákazu prodeje tabákových výrobků, zákazu prodeje alkoholických nápojů	527	1,3
dodržování postupů HACCP	1393	8,0
požadavky na stav, konstrukci a instalaci zařízení ve stylu s potravinami	1027	5,9
označování alergenů	1564	2,6
udržování potravin, surovin, složek a meziproductů při bezpečných teplotách, dodržování chladicího řetězce, rozmrazování potravin	1070	5,5
klamání spotřebitele, záměna surovin	141	2,1
znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví	279	5,0
mimořádné opatření (Covid)	4000	3,7

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

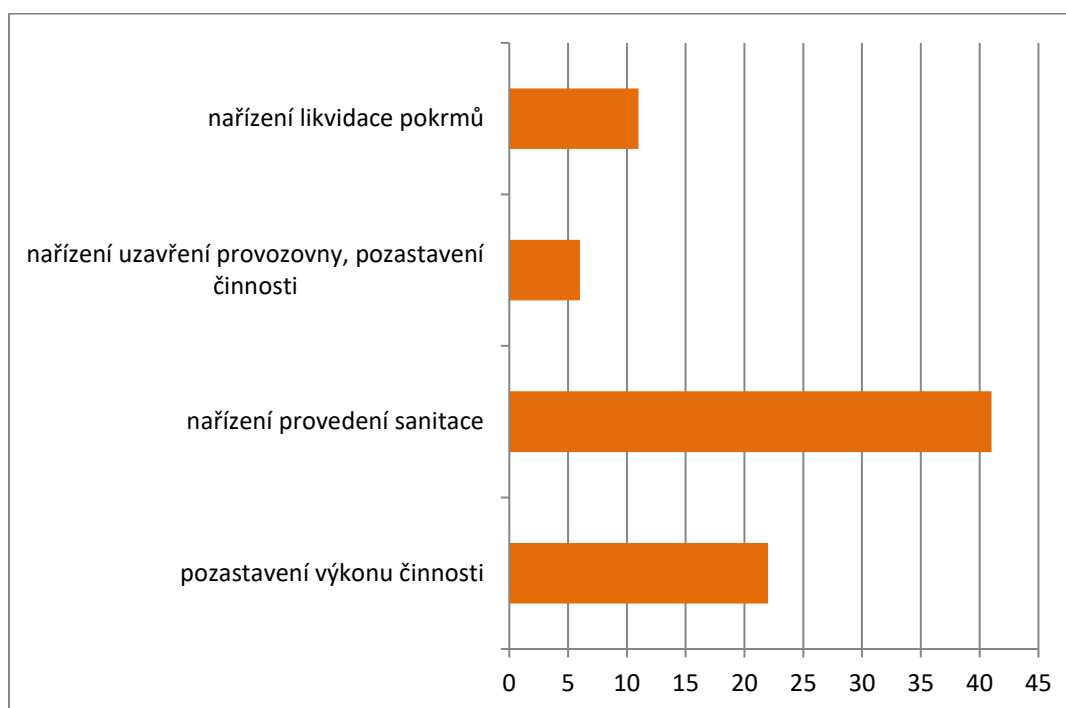


V období leden – červen 2021 bylo analyzováno 1019 vzorků pokrmů nebo potravin určených k jejich přípravě. Laboratorní vyšetření bylo provedeno u 77 vzorků teplých pokrmů a 23 studených pokrmů. Jako v každém letním období se zvýšila četnost odběru vzorků zmrzliny, kdy bylo laboratorně vyšetřeno 605 vzorků zmrzlin. Pro účely mikrobiologického vyšetření potravin bylo odebráno 727 vzorků, dále byly pokrmy hodnoceny na vybrané chemické ukazatele (95 vyšetření) a v případě sensorického hodnocení bylo provedeno 225 vyšetření. Jako nevyhovujících bylo v období leden – červen 2021 hodnoceno 253 vzorků, nejvyšší počet 222 nevyhovujících vzorků byl v případě zmrzlin.

Tabulka č. 3: Přehled vybraných vydaných opatření dle druhu

Opatření	Celkem vydáno
pozastavení výkonu činnosti	22
nařízení provedení sanitace	41
nařízení uzavření provozovny, pozastavení činnosti	6
nařízení likvidace pokrmů	11

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