



MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ
ČESKÉ REPUBLIKY

**HYGIENA VÝŽIVY
A PŘEDMĚTŮ BĚŽNÉHO UŽÍVÁNÍ**

ZPRÁVA O ČINNOSTI 2016

Obsah

1. ÚVOD	5
2. LEGISLATIVNÍ ZÁKLAD	6
3. ORGANIZAČNÍ ZAČLENĚNÍ A PŮSOBNOST HVPBU	7
3.1 CENTRÁLNÍ ÚROVEŇ	7
3.2 REGIONÁLNÍ ÚROVEŇ	9
4. INFORMAČNÍ SYSTÉMY	11
5. ODDĚLENÍ HYGIENY VÝŽIVY A PŘEDMĚTŮ BĚŽNÉHO UŽÍVÁNÍ (OVZ/4)	16
5.1 LEGISLATIVNÍ A NELEGISLATIVNÍ ČINNOST	16
5.2 UVÁDĚNÍ POTRAVIN NA TRH.....	17
5.3 MEZINÁRODNÍ AKTIVITY	19
5.4 METODICKÉ VEDENÍ KHS	21
5.5 KONTROLNÍ MISE ORGÁNŮ EK.....	22
5.6 SPOLUPRÁCE S DALŠÍMI ORGÁNY STÁTNÍ SPRÁVY A INSTITUCEMI	23
6. VÝKON STÁTNÍHO ZDRAVOTNÍHO DOZORU	24
6.1 CHARAKTERISTIKA OBORU	27
6.1.1 Hygiena výživy	27
6.1.2 Hygiena předmětů běžného užívání	28
6.2 PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ.....	28
6.3 METODICKÉ VEDENÍ	29
6.4 KONTROLNÍ PLÁNY	29
6.5 PREVENTIVNÍ DOZOR	31
7. VÝSLEDKY STÁTNÍHO ZDRAVOTNÍHO DOZORU	38
7.1 HYGIENA VÝŽIVY	38
7.2 HYGIENA PŘEDMĚTŮ BĚŽNÉHO UŽÍVÁNÍ.....	67
8. VZDĚLÁVÁNÍ A VZDĚLÁVACÍ AKTIVITY	93
9. AUDITY KRAJSKÝCH HYGIENICKÝCH STANIC	95
10. OSTATNÍ	98

Seznam příloh

Příloha č. 1: Seznam právních předpisů	101
Příloha č. 2: Seznam zkratk	104

Přehled grafů

Graf č. 1: Organizační začlenění oddělení HVPBU (OVZ/4)	7
Graf č. 2: Přehled počtu vyhlášených nebezpečných výrobků 2012 – 2016	21
Graf č. 3: Schéma organizace výkonu státního zdravotního dozoru	24
Graf č. 4: Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru podle krajů za 2014 – 2016	32
Graf č. 5: Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru podle krajů za 2014 – 2016	33
Graf č. 6: Počty celkových a negativních stanovisek za 2014 – 2016	34
Graf č. 7: Přehled počtu pracovníků vyloučených z výroby nebo z manipulace s potravinami, nebo u nichž byla nařízena povinná lékařská prohlídka za období, 2014 - 2016 podle krajů.....	36
Graf č. 8: Přehled počtu pracovníků vyloučených z výroby nebo z manipulace s potravinami, nebo u nichž byla nařízena povinná lékařská prohlídka, za období 2014 – 2016	36

Graf č. 9: Počet evidovaných provozoven podle krajů za období 2014 – 2016	39
Graf č. 10: Přehled počtu evidovaných provozoven podle krajů k 31. 12. 2016.....	39
Graf č. 11: Počet evidovaných provozoven podle typu k 31. 12. 2016	40
Graf č. 12: Přehled počtu provedených úředních kontrol za 2014 – 2016 podle krajů	42
Graf č. 13: Počet provedených kontrol podle krajů za rok 2016.....	43
Graf č. 14: Počet zjištěných závad v % v roce 2016.....	51
Graf č. 15: Srovnání počtu finančních sankcí za období 2014 – 2016	53
Graf č. 16: Přehled počtu nařízených opatření v roce 2016.....	54
Graf č. 17: Srovnání počtu vydaných opatření za období 2014 – 2016.....	55
Graf č. 18: Srovnání počtu odebraných vzorků podle komodit za období 2014 – 2016	57
Graf č. 19: Přehled počtu vyšetření mikrobiologických kritérií za období 2014 - 2016	59
Graf č. 20: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za rok 2016	68
Graf č. 21: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za rok 2016 - kosmetické přípravky.....	68
Graf č. 22: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za rok 2016 – hračky.....	69
Graf č. 23: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za rok 2016 - výrobky pro děti do 3 let	70
Graf č. 24: Přehled počtu provedených kontrol podle typu kontroly za rok 2016.....	71
Graf č. 25: Počet kontrol s kontrolou výrobků podle druhu výrobku a podle role kontrolované osoby – 2016...	72
Graf č. 26: Přehled % podílu nevyhovujících výrobků podle druhu výrobku za 2014 – 2016	78
Graf č. 27: Přehled počtu šetřených notifikací systému RAPEX za období 2014 - 2016	80
Graf č. 28: Počet osvědčení ze znalostí hub podle krajů 2016	99

Přehled tabulek

Tabulka č. 1: Počty notifikací podle kategorie výrobků za rok 2016	18
Tabulka č. 2: Přehled pracovních orgánů EU s účastí OVZ/4 a přehled účasti na jednáních.....	19
Tabulka č. 3: Přehled počtu vyhlášených nebezpečných výrobků 2012 – 2016.....	21
Tabulka č. 4: Seznam a členění krajských hygienických stanic.....	25
Tabulka č. 5: Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru	31
Tabulka č. 6: Přehled počtu pracovníků vyloučených z výroby nebo z manipulace s potravinami, nebo u nichž byla nařízena povinná lékařská prohlídka, za období 2014 - 2016	35
Tabulka č. 7: Počet evidovaných provozoven stravovacích služeb	38
Tabulka č. 8: Počet evidovaných provozoven podle typu k 31. 12. 2016.....	40
Tabulka č. 9: Přehled počtu provedených úředních kontrol za 2014 – 2016 podle krajů.....	41
Tabulka č. 10: Přehled kontrol podle typu kontrol za 2014 - 2016	42
Tabulka č. 11: Přehled kontrol podle typu kontroly u jednotlivých krajů za rok 2016.....	43
Tabulka č. 12: Přehled přijatých šetřených oznámení v roce 2016 ze systému RASFF (potraviny)	44
Tabulka č. 13: Přehled vložených oznámených případů do systému RASFF za rok 2016 (potraviny)	44
Tabulka č. 14: Přehled podnětů řešených v roce 2016 podle krajů	47
Tabulka č. 15: Přehled zjištěných závad a jejich frekvence za rok 2016	49
Tabulka č. 16: Přehled počtu udělených sankcí podle typu za rok 2016.....	52
Tabulka č. 17: Přehled počtu udělených sankcí podle typu za období 2014 – 2016.....	53
Tabulka č. 18: Přehled udělených opatření za rok 2016	54
Tabulka č. 19: Přehled udělených opatření za období 2014 - 2016	54
Tabulka č. 20: Přehled odebraných vzorků v roce 2016 podle jednotlivých komodit a podle druhu analýzy	56
Tabulka č. 21: Počty odebraných vzorků pokrmů podle druhu analýzy za 2014 – 2016.....	57
Tabulka č. 22: Počty odebraných vzorků podle komodity za 2014 – 2016	57
Tabulka č. 23: Přehled výsledků vybraných mikrobiologických vyšetření za 2014 - 2016	58

Tabulka č. 24: Přehled počtu odebraných a nevyhovujících vzorků	61
Tabulka č. 25: Přehled provedených kontrol, sankcí a opatření	62
Tabulka č. 26: Počty zkontrolovaných provozoven a odebraných vzorků – rok 2016	66
Tabulka č. 27: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za rok 2016 - předměty a materiály určené pro styk s potravinami.....	67
Tabulka č. 28: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za 2016 - kosmetické přípravky	68
Tabulka č. 29: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za rok 2016 - hračky.....	69
Tabulka č. 30: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za rok 2016 - výrobky pro děti do 3 let.....	69
Tabulka č. 31: Provedené kontroly podle druhu kontroly a výrobků v roce 2016	70
Tabulka č. 32: Počet kontrol s kontrolou výrobků podle druhu výrobku a podle role kontrolované osoby - 2016	71
Tabulka č. 33: Přehled počtu podaných podnětů podle krajů v roce 2016.....	75
Tabulka č. 34: Přehled vybraných nejčastějších závad při kontrolách výrobků v roce 2016.....	77
Tabulka č. 35: Přehled podílu nevyhovujících výrobků podle druhu výrobku za 2014 - 2016	78
Tabulka č. 36: Přehled počtu šetřených notifikací systému RAPEX za období 2014 - 2016.....	80
Tabulka č. 37: Přehled přijatých šetřených oznámení v roce 2016 ze systému RASFF (PBU)	80
Tabulka č. 38: Přehled vložených oznámených případů do systému RASFF za rok 2016 (PBU)	81
Tabulka č. 39: Přehled výsledků	86
Tabulka č. 40: Analyzované vzorky hraček v letech 2013 – 2016.....	88
Tabulka č. 41: Výsledky cíleného SZD – kuchyňské plastové potřeby.....	91
Tabulka č. 42: Program interních auditů na období 2013 - 2015.....	97
Tabulka č. 43: Zkoušky ze znalosti hub za rok 2016	99

1. ÚVOD

Ochrana veřejného zdraví má v ČR dlouholetou tradici a vždy stála v centru pozornosti jak odborné veřejnosti, tak laické veřejnosti. Jedná se o multidisciplinární obor, jehož součástí je rovněž hygiena výživy a hygiena předmětů běžného užívání (dále jen „HVPBU“). Základní koncepční zaměření oboru HVPBU je vyjádřeno v zákoně č. 258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Nejen na základě výsledků dozorové činnosti hodnotí zdravotní rizika, k jejich odstranění či zmírnění stanovuje a prosazuje preventivní nebo represivní opatření.

Bezpečnosti potravin je věnována pozornost, zejména pokud jde o kontaminaci potravin nežádoucími látkami, které mohou mít negativní dopad na lidské zdraví. Je kladen důraz na dodržování základních hygienických požadavků při přípravě pokrmů a v provozovněch stravovacích služeb na eliminaci výskytu alimentárních onemocnění a otrav z potravin, tj. zaměřuje se na aspekty pracovního prostředí z hlediska prevence vzniku a šíření infekčních a hromadně se vyskytujících onemocnění.

Pokračuje výrazné rozšiřování trhu s předměty běžného užívání, kterými jsou předměty a materiály určené pro styk s potravinami, kosmetické přípravky a výrobky pro děti do tří let. Obor je bezprostředně navázán na situaci v Evropské unii a volný pohyb zboží na jednotném trhu. V úvahu je třeba brát kromě principu volného pohybu zboží i princip vzájemného uznávání, vykonávání důsledných úředních kontrol a spolupráci s kompetentními úřady a dozorovými orgány ostatních členských států. Povinnost uvádět na trh bezpečné výrobky opatřené odpovídajícími a pravdivými informacemi je přenesena na osoby uvádějící dané výrobky na trh. Výrobky jsou následně kontrolovány po jejich uvedení na trh a jakékoliv přijaté opatření tudíž musí být odůvodněno zhodnocením rizika. Orgány ochrany veřejného zdraví (dále jen „OOVZ“) vykonávají tisíce kontrol ročně s cílem zajistit, aby nedošlo k ohrožení zdraví spotřebitele, šetří se všechny podněty jak ze strany spotřebitelů, tak i ze strany dalších orgánů státní správy nebo médií. Informace o výrobcích nebezpečných nebo z nebezpečnosti podezřelých jsou předávány Evropské komisi a ostatním členským státům prostřednictvím komunitárních systémů varování – RASFF (systém rychlého varování pro potraviny a krmiva) a RAPEX (systém rychlého varování pro nepotravinářské výrobky), kdy informace musí být zpracovány předepsaným způsobem a musí být doložena dokumentace o provedené kontrole. OOVZ jsou povinny šetřit všechna hlášení o výskytu nebezpečných výrobků obdržena v systému RASFF a RAPEX a o výsledku šetření předat informace.

Činnost oboru HVPBU je pravidelně kontrolována Generálním ředitelstvím pro zdraví a bezpečnost potravin (Directorate-General for Health and Food Safety, dále jen „DG SANTE“), a to inspektory z ředitelství F (F - Health and food audits and analysis), kdy předmětem kontroly je implementace legislativy EU, výkon úředních kontrol a aplikace právních předpisů na národní úrovni. Výsledky kontrolních misí DG SANTE jsou pak předmětem zpráv, které jsou veřejně dostupné na webových stránkách Evropské komise, dále jen „EK“.

2. LEGISLATIVNÍ ZÁKLAD

Právní předpisy jsou v oboru HVPBU přijímány především na úrovni Evropské unie, kdy prostor pro národní úpravu je pouze v případě, že právní předpis přijetí takové úpravy přímo stanoví. Příprava právních předpisů tedy probíhá na komunitární úrovni v pracovních orgánech EK či Rady. Ne všechny oblasti jsou však na komunitární úrovni upraveny, a v případě tzv. neharmonizované sféry pak platí národní právní úprava, byla-li v této oblasti přijata.

Základní kompetence a pravomoci oboru HVPBU stanoví zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů. OOVZ prověřují bezpečnost předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami, kosmetických přípravků a výrobků a předmětů určených pro děti do 3 let, a zda osoby uvádějící tyto výrobky na trh plní zákonem stanovené povinnosti. Dále kontrolují, zda jsou plněny požadavky na provozování činností epidemiologicky závažných, mezi které patří i provozování stravovacích služeb, výroba potravin a uvádění potravin do oběhu.

Další pravomoci stanoví zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, kdy v souladu s § 16 OOVZ vykonávají úřední kontroly v sektoru stravovacích služeb, kde je kontrolní pravomoc od 1. 1. 2015 sdílena s dozorovými orgány Ministerstva zemědělství – Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí (SZPI) a Státní veterinární správou (SVS), a v případě výskytu alimentárních onemocnění nebo otrav z potravin nebo při podezření na ně, jsou oprávněny vykonávat šetření v celém potravinovém řetězci. Výkon úředních kontrol v oblasti potravinového práva probíhá rovněž v souladu s přímo použitelným předpisem Evropské unie – nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004. Při výkonu úředních kontrol je dále aplikován kontrolní řád a správní řád.

V souladu se zákonem č. 379/2005 Sb., o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, jsou OOVZ jedním z dozorových orgánů, kterým přísluší kontrola dodržování povinností stanovených tímto zákonem. OOVZ ověřují bezpečnost hraček v rozsahu stanoveném zákonem č. 350/2011 Sb., o chemických látkách a chemických směsích a o změně některých zákonů (chemický zákon), ve znění pozdějších předpisů, a dále v souladu s kompetencemi stanovenými zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů, a zákonem č. 102/2001 Sb., o obecné bezpečnosti výrobků a o změně některých zákonů (zákon o obecné bezpečnosti výrobků), ve znění pozdějších předpisů, provádějí kontroly s cílem zabránit klamání konečného spotřebitele.

Seznam základních právních předpisů, které se vztahují k činnosti oboru HVPBU, je uveden v příloze č. 1.

3. ORGANIZAČNÍ ZAČLENĚNÍ A PŮSOBNOST HVPBU

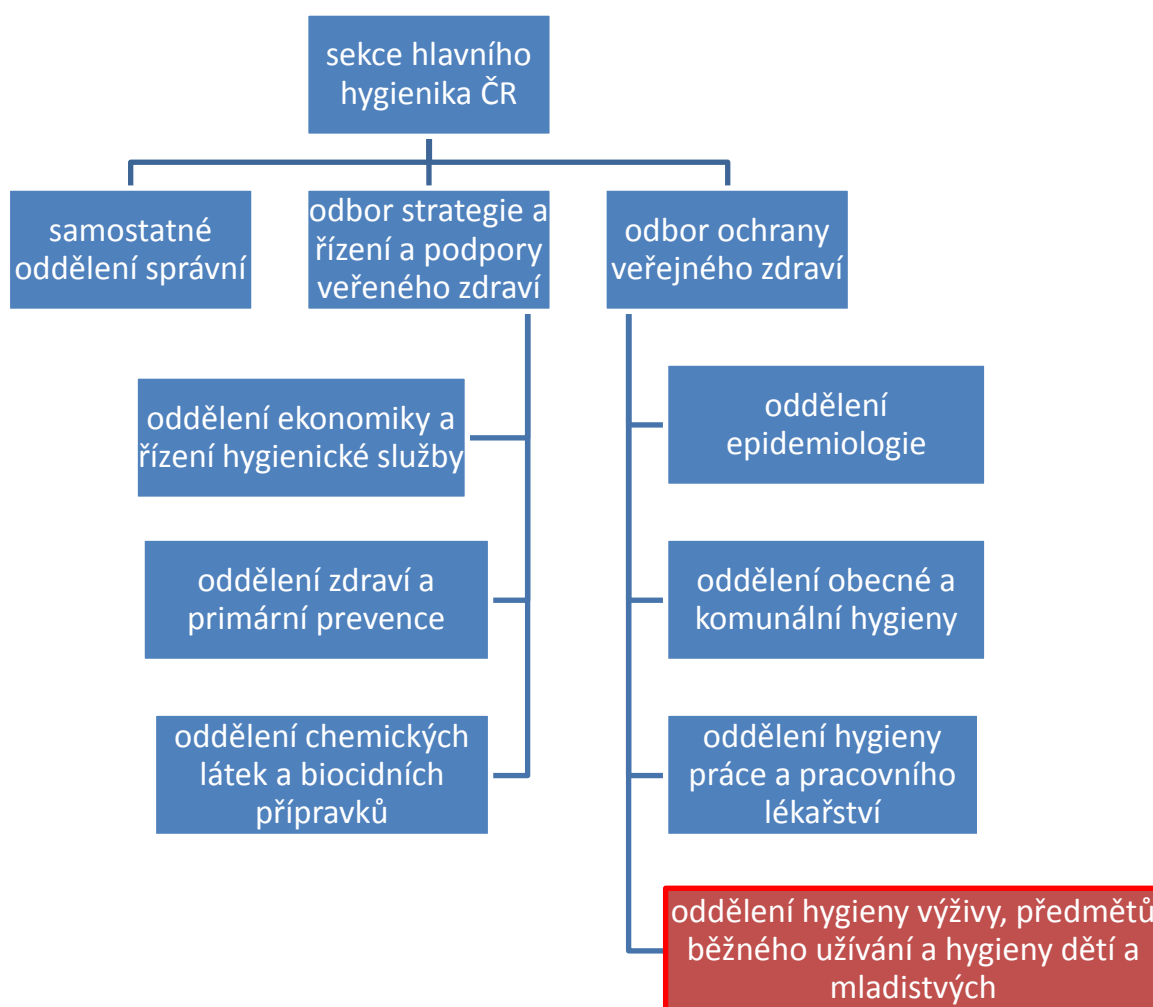
Činnost oboru HVPBU probíhá na dvou úrovních – centrální (Ministerstvo zdravotnictví, dále jen „MZ“) a regionální (krajské hygienické stanice, dále jen „KHS“).

3.1 Centrální úroveň

Ministerstvo zdravotnictví je ústředním orgánem státní správy v oblasti ochrany veřejného zdraví a je orgánem státního dozoru druhého stupně.

Oddělení HVPBU (OVZ/4) spadá v rámci struktury Ministerstva zdravotnictví do odboru ochrany veřejného zdraví, který je začleněn do Sekce hlavního hygienika ČR a náměstka pro podporu a ochranu veřejného zdraví.

Graf č. 1: Organizační začlenění oddělení HVPBU (OVZ/4)



Na centrální úrovni (MZ) oddělení HVPBU v souladu s organizačním řádem odpovídá zejména za výkon následujících činností:

- ve spolupráci s NCO NZO a IPVZ připravuje plán školení pracovníků KHS,

- vydává stanoviska k žádostem Ministerstva zemědělství o povolení výjimek v užití denaturačních prostředků,
- posuzuje podklady a připravuje návrhy rozhodnutí a dalších opatření MZ na úseku ochrany veřejného zdraví podle zákona o ochraně veřejného zdraví a dalších právních předpisů, které upravují působnost OOVZ v oboru HVPBU,
- připravuje odborné podklady pro standardizaci výkonu státního zdravotního dozoru v oboru HVPBU,
- připravuje odborné podklady a stanoviska pro rozhodování o opravných prostředcích proti rozhodnutím KHS v oboru HVPBU,
- vyřizuje stížnosti na činnost KHS v oboru HVPBU,
- připravuje odborné podklady návrhů právních předpisů v oboru HVPBU podle zákona o potravinách a tabákových výrobcích a zákona o ochraně veřejného zdraví,
- stanovuje zásady a postupy řízení zdravotních rizik a jejich realizaci v oblasti problematiky HVPBU,
- administruje oznámení informační povinnosti provozovatele potravinářského podniku podle § 3c a § 3d odst. 2 zákona č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů,
- metodicky usměrňuje a koordinuje činnost KHS při výkonu státní správy v oboru HVPBU,
- organizuje porady na úseku HVPBU, pořizuje z nich zápis a kontroluje plnění úkolů z jednání vyplývajících,
- shromažďuje data z oblasti státního zdravotního dozoru v oboru HVPBU pro potřeby resortu, EK a jiných dozorových orgánů, realizuje informační systém hygieny výživy (IS HVY) a informační systém hygieny předmětů běžného užívání (IS PBU),
- podle požadavků orgánů Evropské unie vykonává harmonizační práce pro MZ, a spolupracuje s EK a ostatními zahraničními orgány v oblasti HVPBU,
- sleduje předpisy Evropské unie pro oblast HVPBU a zapracovává je do národního právního řádu,
- vede informační systém (IS ROP) o oznamovaných potravinách podle § 3d odst. 2 zákona č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů,
- administruje na národní úrovni CPNP,
- připravuje podklady k vyhlášení nebezpečných nebo z nebezpečnosti podezřelých výrobků,
- přezkoumává a posuzuje kontrolní plány KHS v oboru HVPBU,
- připravuje a kontroluje cílené úkoly HH ČR v oboru HVPBU,
- spolupracuje s nestátními organizacemi, odbornými společnostmi a lékařskými fakultami v oblasti problematiky hygieny výživy a předmětů běžného užívání,
- zajišťuje činnost systému rychlého varování při vzniku rizika ohrožení zdraví z potravin nebo surovin (RASFF) na úrovni resortu,
- zajišťuje činnost systému rychlé výměny informací o nebezpečných nepotravinářských výrobcích (RAPEX) na úrovni resortu,
- účastní se jednání pracovních orgánů EK a Rady Evropy v oblastech spadajících do kompetence MZ,
- koordinuje interní audit KHS v oboru HVPBU,
- vydává na žádost výrobce (provozovatele potravinářského podniku) potvrzení o splnění požadavků stanovených právními předpisy pro účely vývozu (potraviny) do států mimo Evropskou unii (Certificate of Free Sale).

Oddělení OVZ/4 má vyčleněno 6 pracovních míst. Všichni pracovníci se pravidelně účastní vzdělávacích akcí souvisejících s předmětem činnosti, kterou vykonávají, za účelem zvýšení kvalifikace a rozšíření znalostí nutných k odpovědnému výkonu stanovených povinností.

OVZ/4 spolupracuje se Státním zdravotním ústavem, který připravuje odborné podklady pro hodnocení a řízení zdravotních rizik, tj. pro následné rozhodovací procesy. V rámci činnosti oddělení se dále využívá odborných stanovisek jiných orgánů státní správy, např. Státního ústavu pro kontrolu léčiv, Státní veterinární správy nebo Ministerstva životního prostředí, a jiných odborů Ministerstva zdravotnictví, zejména odboru zdravotních služeb a odboru farmacie. V případě potřeby jsou o stanovisko žádány další vědecké organizace, které k řešené problematice jsou z hlediska svého zaměření a činnosti schopny poskytnout odborná vědecká stanoviska, např. Česká pediatriká společnost nebo 3. lékařská fakulta UK.

3.2 Regionální úroveň

Do oboru HVPBU se řadí odbory HVPBU na jednotlivých krajských hygienických stanicích, seznam a členění KHS je uveden v tabulce č. 4. Na regionální úrovni (KHS) odbory HVPBU vykonávají zejména následující činnosti:

- řídí, plánují, organizují a provádí státní zdravotní dozor v sektoru veřejného stravování, v oblasti předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami, v oblasti kosmetických přípravků, v oblasti výrobků pro děti do tří let,
- připravují podklady pro vydání stanovisek dotčeného správního orgánu nebo taková stanoviska vydávají, účastní se řízení podle stavebního zákona jako dotčený orgán státní správy (např. ke stavbám provozoven stravovacích služeb, potravinářských prodejen a výroben, prodejních stánků),
- připravují podklady pro rozhodnutí OOVZ na úseku činností epidemiologicky závažných při výrobě a při uvádění potravin do oběhu,
- provádí šetření alimentárních nákaz v provozovnách vyrábějících a uvádějících potraviny do oběhu, ve kterých se vykonávají činnosti epidemiologicky závažné,
- zajišťují úkoly vyplývající z oznámení o nevyhovujících předmětech určených pro styk s potravinami a o zdravotně závadných potravinách oznámených prostřednictvím systému RASFF v zařízeních společného stravování,
- zajišťují úkoly vyplývající z oznámení o nebezpečných nepotravinářských výrobcích obdržovaných prostřednictvím systému RAPEX pro kosmetické přípravky, pro výrobky a hračky určené pro děti do tří let a v případě vybraných látek také pro hračky,
- zpracovávají podklady pro vyhlášení nebezpečného výrobku a předání hlášení do systému RASFF nebo RAPEX a poskytují informace o zdravotně závadných potravinách a pokrmeh a nepotravinářských nebezpečných výrobcích,
- prověřují znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví u fyzických osob vykonávajících činnost epidemiologicky závažnou dle § 19 odst. 4 zákona č. 258/2000 Sb.,
- ověřují rozsah znalostí pro získání osvědčení prokazujícího znalost hub a vydávají osvědčení,
- spolupracují s ostatními odbory a odděleními KHS, poskytují konzultace a stanoviska ze svého oboru,
- podílejí se na zajištění národní výživové politiky v oblasti výživy,
- projednávají delikty a přestupky na úseku OVZ,

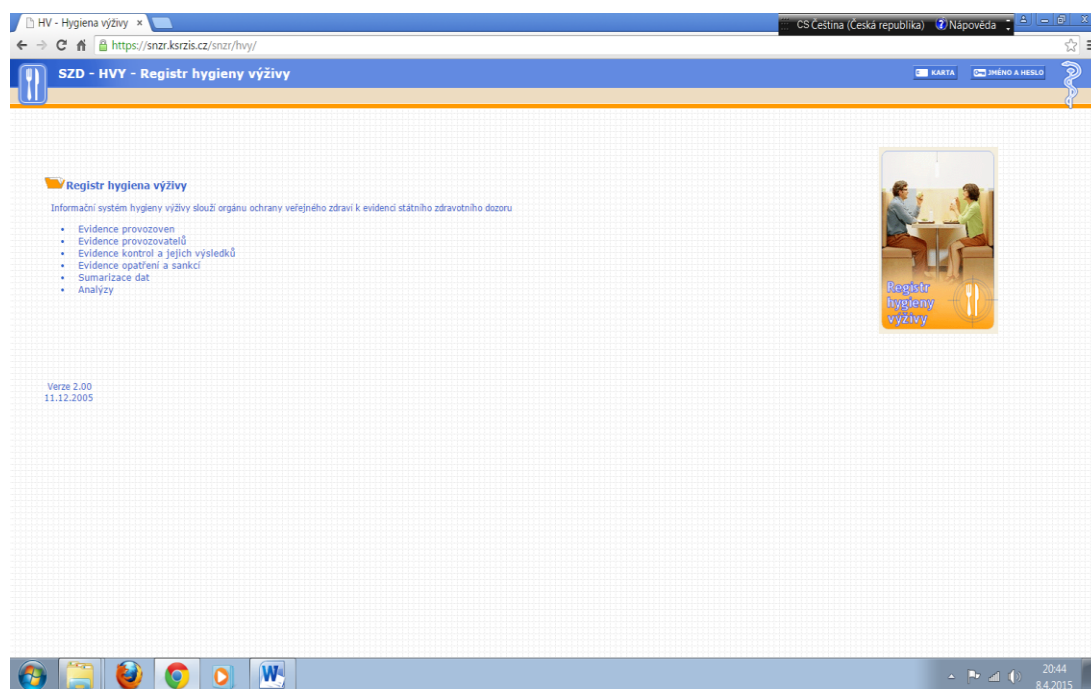
- zajišťují vzdělávání pracovníků oboru a udržování jejich vysoké odborné úrovně,
- organizují porady na úseku hygieny výživy a předmětů běžného užívání na regionální úrovni, pořizují z nich zápis a kontrolují plnění úkolů z jednání vyplývajících,
- zpracovávají výroční zprávy o činnosti odboru HVPBU,
- realizují informační systém hygieny výživy (IS HVY) a informační systém hygieny předmětů běžného užívání (IS PBU) na regionální úrovni,
- kontrolují dodržování požadavků podle zákona č. 379/2005 Sb., o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

4. INFORMAČNÍ SYSTÉMY

Mezi zdroje podporující výkon úředních kontrol patří i informační systémy, určené ke shromažďování informací o prováděném státním zdravotním dozoru. Jsou vedeny dva informační systémy – jednak systém pro oblast kontrol ve stravovacích službách, a dále systém pro kontroly v oblasti předmětů běžného užívání. Informační systémy slouží nejen jako databáze o provedených kontrolách a jejich výsledcích, ale slouží také k ověřování efektivnosti a verifikaci nastaveného systému.

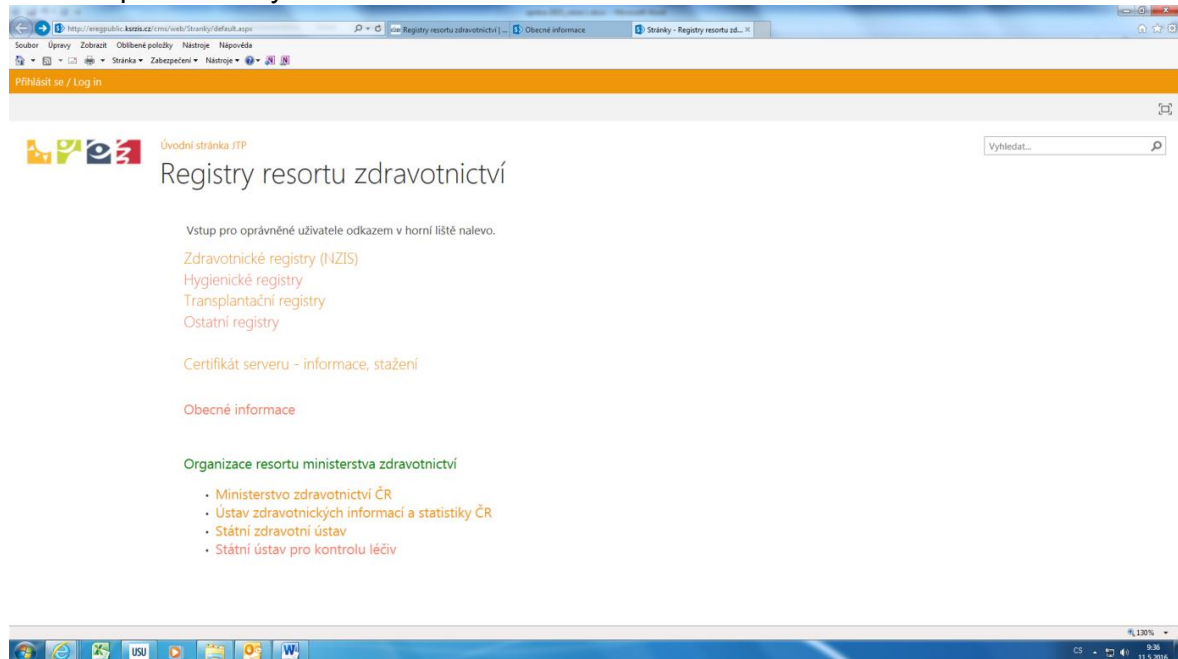
V roce 2014 MZ zahájilo realizaci projektu se zaměřením na vytvoření a korekci stávajících administrativních, hygienických, zdravotnických a ostatních registrů, v rámci kterého došlo k podstatným úpravám hygienických registrů, zejména jejich převodu na jednotnou technologickou platformu a přizpůsobení se novým požadavkům pro sběr dat z výkonu státního zdravotního dozoru, včetně zlepšení přehlednosti, zvýšení spolehlivosti a usnadnění vytěžování údajů z registrů. Dnem 1. 10. 2015 byly spuštěny nové hygienické registry, jejichž částí je i registr SZD (registr státního zdravotního dozoru) zahrnující i HVY (registr hygieny výživy), PBU (registr předmětů běžného užívání) a ROP (registr oznámených potravin). Rok 2016 byl tak prvním rokem, v jehož celém průběhu byly využívány tyto registry v nové podobě.

IS HVY (Informační systém hygieny výživy) – slouží ke vkládání výsledků o provedených kontrolách v oblasti stravovacích služeb. V roce 2013 byly provedeny podstatné úpravy, které umožnily lepší vytěžování dat, zvýšily spolehlivost analýz a tím i využitelnost systému při hodnocení činnosti v oblasti HV. Informace ze systému slouží jako podklad ke zpracovávání zpráv o činnosti v oblasti oboru HV a dále zdroj informací pro Evropskou komisi. Informační systém rovněž slouží k hodnocení a ověřování nastaveného systému státního zdravotního dozoru. Do 31. září 2015 byl používán původní systém, který byl dnem



1. 10. 2015 nahrazen systémem novým, vycházejícím z nové jednotné technologické platformy. Spuštění registru předcházelo rozsáhlé testování funkčnosti systému, do kterého byly zapojeny všechny krajské hygienické stanice. Do nového systému byla převedena data

ze systému původního, kdy následovalo ověřování správnosti migrace dat. V současné době i v rámci ostrého provozu probíhají úpravy a modifikace, jejichž nutnost se ukazuje v průběhu praktického používání systému.



IS HVY obsahuje nově veřejnou část, kde je veřejnosti umožněno získat informace o provedených kontrolách (kdy a kde byla kontrola provedena). Dále je umožněno prostřednictvím tohoto systému provozovatelům stravovacích služeb splnit oznamovací povinnost podle § 23 odst. 5 zákona č. 258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů - <http://eregpublic.ksrzis.cz/cms/web/Stranky/HVY.aspx>

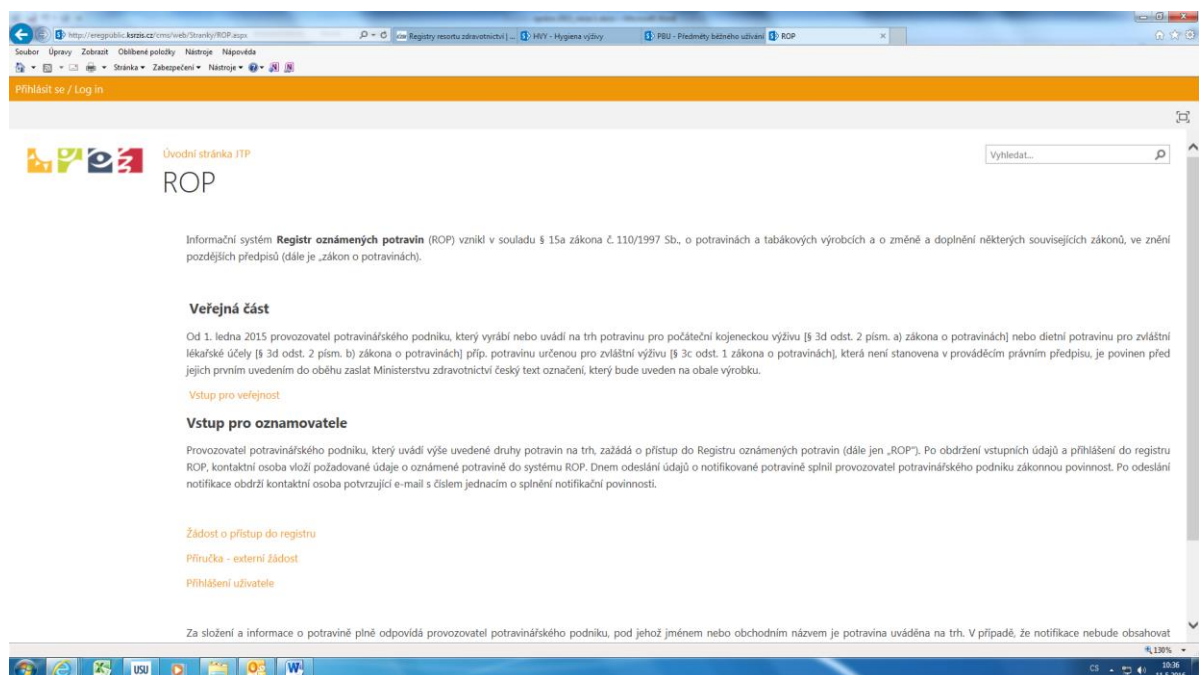
IS PBU (Informační systém předmětů běžného užívání) – slouží k vkládání výsledků o provedených kontrolách v oblastech hraček, předmětech a materiálech určených pro styk s potravinami, kosmetických přípravcích a výrobcích pro děti do 3 let. V roce 2013 byly provedeny v systému zásadní úpravy, které podstatným způsobem zvýšily možnost vytěžování dat a jejich spolehlivost a tím i účinnost kontroly dozorových aktivit v sektoru předmětů běžného užívání. Do 31. září 2015 byly informace o provedených kontrolách



vkládány do původního registru. V tomto případě však vzhledem k podstatným rozdílům mezi registry nedošlo k migraci dat do systému nového. Původní systém byl uzavřen, ale zůstal funkční pro účely vytěžování informací. IS PBU obsahuje nově veřejnou část, kde je umožněno veřejnosti získat informace o provedených kontrolách (kdy, kde a v jakém typu provozovny) - <http://eregpublic.ksrzis.cz/cms/web/Stranky/PBU.aspx>. V současné době i v rámci ostrého provozu probíhají úpravy a modifikace, jejichž nutnost se ukazuje v průběhu praktického používání systému.

Oddělení HVPBU Ministerstva zdravotnictví dále využívá pro svou činnost:

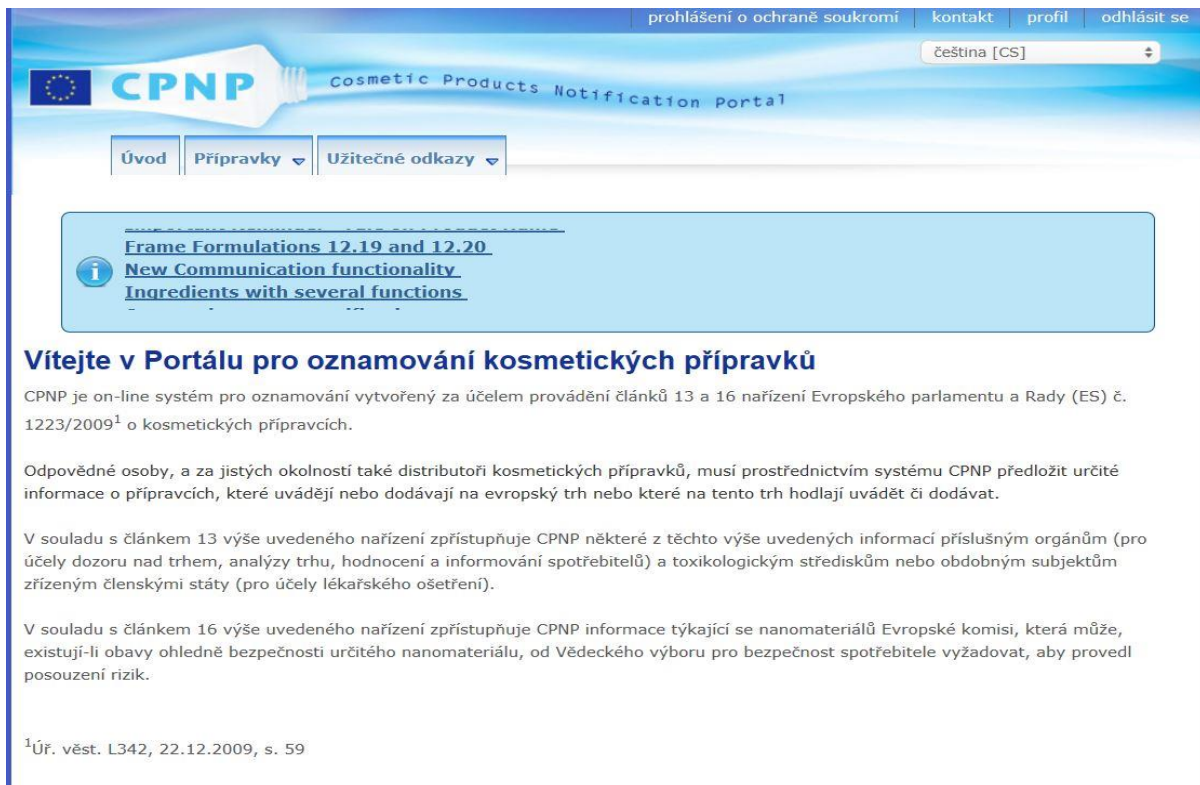
IS ROP – registr oznámených potravin je novou částí hygienických registrů a slouží jako databáze informací o potravinách, které byly oznámeny podle zákona č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Do systému jsou vkládány informace o oznámených potravinách v rámci plnění informační povinnosti provozovatele potravinářského podniku podle § 3c a § 3d odst. 2 zákona č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů, a část tohoto systému je přístupná veřejnosti. Spotřebitelé mají možnost si tak ověřit, zda informace uváděné na výrobku v obchodní síti odpovídají informacím oznámeným, a zda vůbec byla daná potravinová oznámena (adresa webových stránek: <http://eregpublic.ksrzis.cz/cms/web/Stranky/ROP.aspx>). Nový registr umožňuje oznamovatelům přímé zadávání informací do systému po získání oprávnění pro vstup do registru. Oznamovatelé tak mohou mít vždy k dispozici přehled o oznámených výrobcích a o informacích, které byly oznámeny. Registr obsahuje také anglickou verzi z důvodu možnosti podat oznámení i provozovateli se sídlem v ostatních členských státech EU.



Obor HVPBU je zapojen do informačních systémů na úrovni Evropské unie:

CPNP (Cosmetic Products Notification Portal) – jedná se o notifikační systém vytvořený a spravovaný Evropskou komisí. V souladu s článkem 13 nařízení (ES) č. 1223/2009 je každá odpovědná osoba, a za určitých okolností také distributoři, povinna vložit specifikované informace o každém kosmetickém přípravku uváděném na trh EU do CPNP. Jedná se o elektronický systém, který je přístupný ve stanoveném rozsahu všem kompetentním

orgánům státní správy členských států nebo jiným podobným institucím a v plném rozsahu pak toxikologickým centřům. CPNP rovněž obsahuje separátní modul pro oznamování kosmetických přípravků obsahujících nanomateriály (článek 16 nařízení (ES) č. 1223/2009). Administrátorem na národní úrovni je oddělení HVPBU. OOVZ využívají systém při přípravě státního zdravotního dozoru a při ověřování informací týkajících se jednotlivých kosmetických přípravků. Systém však také slouží jako komunikační nástroj mezi kompetentními orgány dozoru v oblasti kosmetických přípravků členských států EU a mezi kompetentním úřadem členského státu a odpovědnou osobou.



Vítejte v Portálu pro oznamování kosmetických přípravků

CPNP je on-line systém pro oznamování vytvořený za účelem provádění článků 13 a 16 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1223/2009¹ o kosmetických přípravcích.

Odpovědné osoby, a za jistých okolností také distributoři kosmetických přípravků, musí prostřednictvím systému CPNP předložit určité informace o přípravcích, které uvádějí nebo dodávají na evropský trh nebo které na tento trh hodlají uvádět či dodávat.

V souladu s článkem 13 výše uvedeného nařízení zpřístupňuje CPNP některé z těchto výše uvedených informací příslušným orgánům (pro účely dozoru nad trhem, analýzy trhu, hodnocení a informování spotřebitelů) a toxikologickým střediskům nebo obdobným subjektům zřízeným členskými státy (pro účely lékařského ošetření).

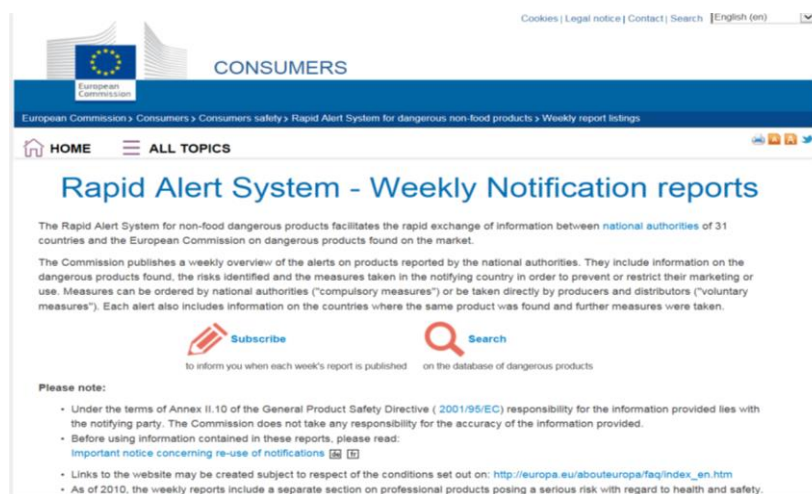
V souladu s článkem 16 výše uvedeného nařízení zpřístupňuje CPNP informace týkající se nanomateriálů Evropské komisi, která může, existují-li obavy ohledně bezpečnosti určitého nanomateriálu, od Vědeckého výboru pro bezpečnost spotřebitele vyžadovat, aby provedl posouzení rizik.

¹Úř. věst. L342, 22.12.2009, s. 59

RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) – Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva slouží k oznamování přímého nebo nepřímého rizika pro lidské zdraví pocházejícího z potraviny nebo krmiva. Umožňuje rychlé a účinné sdílení informací o nebezpečných výrobcích a materiálech určených pro styk s potravinami nebo krmivech mezi členy systému: Evropskou komisí, členskými státy EU a EFTA (Island, Lichtenštejnsko a Norsko) a Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA). Fungování RASFFu v České republice je upraveno nařízením vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví rychlé varování při vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv. Jedním z členů národní sítě RASFF jsou i orgány ochrany veřejného zdraví, které při přenosu informací postupují podle interního metodického pokynu. Technická podpora pro OOVZ je zajišťována Státním zdravotním ústavem Centrem zdraví, výživy a potravin v Brně. Informace jsou přijímány a odesílány z Národního kontaktního místa, kterým je Státní zemědělská a potravinářská inspekce.



RAPEX (Rapid Alert System for Non-Food Products) – je výstražný informační systém o nebezpečných výrobcích nepotravinářského charakteru. Pomocí tohoto systému jsou participující země informovány o tom, že se na trhu některé z nich objevil nebezpečný výrobek. RAPEX umožňuje rychlou výměnu informací, takže mohou být ihned podniknuta opatření nutná k tomu, aby se zamezilo prodeji nebo užívání výrobků představujících vážné riziko pro zdraví a bezpečnost spotřebitelů. Jedním z orgánů zapojených do sítě RAPEX jsou i OOZV, které při přenosu informací týkajících se kosmetických prostředků, hraček a výrobků pro děti do 3 let postupují podle interních pokynů. Informační systém slouží nejen dozorovým orgánům jednotlivých zemí jako zdroj podnětů k provedení kontroly na vnitrostátním trhu a přijetí potřebných opatření, ale umožňuje také evropským spotřebitelům zjistit, jestli výrobek, který používají nebo například chtějí koupit, není nějakým způsobem rizikový. Informace jsou přijímány a odesílány z Národního kontaktního místa, kterým je Ministerstvo průmyslu a obchodu.



ICSMS (Information and Communication System on Market Surveillance) – je informační systém, který umožňuje výměnu informací mezi jednotlivými dozorovými orgány členských států EU a států EFTA. Jeho prostřednictvím probíhá výměna informací o identifikaci neshodných výrobků identifikovaných na trhu jednotlivých členských států. Jeho cílem je mimo jiné zefektivnit výkon úředních kontrol a šetření nákladů na výkon kontrol, např. v oblasti laboratorních analýz vzorků nebo hodnocení rizika.



5. ODDĚLENÍ HYGIENY VÝŽIVY A PŘEDMĚTŮ BĚŽNÉHO UŽÍVÁNÍ (OVZ/4)

5.1 Legislativní a nelegislativní činnost

Oddělení hygieny výživy a předmětů běžného užívání, v rámci kompetencí stanovených zákonem č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů, a v souladu se zákonem č. 258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů, na základě jemu vymezených činností organizačním řádem Ministerstva zdravotnictví, zpracovává návrhy právních předpisů v oblasti právní úpravy potravin a předmětů běžného užívání. Zpracování jednotlivých právních předpisů vychází především z nutnosti transpozice právních předpisů Evropské unie (dále jen „EU“) v případě směrnic, nebo z potřeby adaptace národní právní úpravy v případě přímo použitelných právních předpisů.

V roce 2016 byl zpracován návrh novely vyhlášky č. 54/2004 Sb. o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití, ve znění pozdějších předpisů. Důvodem ke zpracování novely vyhlášky byla nutnost adaptace požadavků na potraviny upravené vyhláškou č. 54/2004 Sb. na novou harmonizovanou úpravu pro vybrané druhy potravin a na poskytování informací o potravinách představovanou přímo použitelnými předpisy Evropské unie a to nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 609/2013 ze dne 12. června 2013 o potravinách určených pro kojence a malé děti, potravinách pro zvláštní lékařské účely a náhradě celodenní stravy pro regulaci hmotnosti a o zrušení směrnice Rady 92/52/EHS, směrnic Komise 96/8/ES, 1999/21/ES, 2006/125/ES a 2006/141/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2009/39/ES a nařízení Komise (ES) č. 41/2009 a (ES) č. 953/2009; a nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004.

Podílí se na tvorbě legislativy pravidelným připomínkováním připravovaných právních předpisů v rámci připomínkových řízení na národní úrovni. Připomínky a komentáře jsou zpracovávány také k návrhům právních předpisů připravovaných na úrovni Evropské unie. Jako nejvýznamnější lze uvést zpracování komentářů a připomínek k prováděcím nařízením k nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 609/2013 ze dne 12. června 2013 o potravinách určených pro kojence a malé děti, potravinách pro zvláštní lékařské účely a náhradě celodenní stravy pro regulaci hmotnosti a o zrušení směrnice Rady 92/52/EHS, směrnic Komise 96/8/ES, 1999/21/ES, 2006/125/ES a 2006/141/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2009/39/ES a nařízení Komise (ES) č. 41/2009 a (ES) č. 953/2009.

Oddělení HVPBU se rovněž pravidelně vyjadřuje k návrhům technických norem, kdy jsou pravidelně zpracovávána vyjádření k návrhům technických požadavků na různé druhy nepotravinářských výrobků. Pravidelně jsou zasílána vyjádření k návrhům právních předpisů signatářských států Světové obchodní organizace (WTO), pokud se tyto návrhy dotýkají kompetencí oddělení. Stejně tak jsou oddělení pravidelně zasílány návrhy právních předpisů ostatních členských států oznámených v souladu se směrnicí 98/34/ES, resp. směrnicí Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 2015/1535, a v případě potřeby jsou k těmto návrhům připravována stanoviska.

OVZ/4 se podílí na plnění úkolů stanovených ve strategickém dokumentu Priority spotřebitelské politiky pro období 2014 – 2020, a dále na naplňování dokumentu Strategie bezpečnosti potravin a výživy pro období 2014 – 2020.

5.2 Uvádění potravin na trh

Oznamovací povinnost provozovatelů potravinářských podniků spočívá v oznámení uvedení na trh některých explicitně vyjmenovaných potravin v § 3c a § 3d odst. 2 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon o potravinách“). Provozovatelé potravinářských podniků uvádějící na trh počáteční a pokračovací kojeneckou výživu, potraviny pro zvláštní lékařské účely, potraviny pro náhradu celodenní stravy pro regulaci hmotnosti a vybrané druhy potravin neuvedené v právním předpise jsou povinni oznámit uvedení takové potraviny na trh Ministerstvu zdravotnictví.

Všechna zasláná oznámení jsou postupně administrována, je kontrolován návrh označení potravin z hlediska souladu s právními požadavky. Za složení a informace o potravine plně odpovídá provozovatel potravinářského podniku, pod jehož jménem nebo obchodním názvem je potravina uváděna na trh. V případě, že notifikace neobsahuje informace v rozsahu požadovaném relevantními právními předpisy, je provozovatel potravinářského podniku vyzván k doplnění informací. Je-li notifikován výrobek, jehož složení je v rozporu s platnými právními předpisy, provozovatel je o této skutečnosti informován, a notifikace se zveřejní s poznámkou s uvedením důvodu nesouladu.

Informace o oznámených potravinách jsou vkládány do databáze oznámených potravin (IS ROP). Realizace informačního systému IS ROP vychází z § 15a zákona o potravinách. IS ROP je webová aplikace pro evidenci oznámení podle zákona o potravinách a slouží oznamovatelům pro splnění oznamovací povinnosti elektronickou cestou. Po obdržení vstupních údajů a přihlášení do registru ROP, oznamovatel může vložit požadované údaje o oznámené potravine do IS ROP, nebo je možné zaslat návrh označení potraviny elektronicky nebo poštou MZ. Dnem odeslání údajů o notifikované potravine je informační povinnost splněna.

ROP současně také slouží pracovníkům MZ k evidenci, kontrole a zveřejnění oznámených potravin. Veřejná část IS ROP je k dispozici na webové adrese <https://eregpublicsecure.ksrzis.cz/Registr/ROP/Potravina>, kde je možné si ověřit, zda byla splněna v konkrétních případech notifikační povinnost. Výrobky lze vyhledávat na základě 9 kritérií např. podle názvu výrobku, podle jména nebo IČO nebo DIČ oznamovatele nebo výrobce. Kritéria filtru lze navzájem kombinovat. Na následujícím obrázku je uveden sken úvodní stránky veřejné části IS ROP pro vyhledávání oznámených potravin:



Registr oznámených
potravin - Veřejná část

VYHLEDÁNÍ POTRAVIN

OZNAMOVATEL:

IČO OZNAMOVATELE:

DIČ OZNAMOVATELE:

VÝROBCE:

IČO VÝROBCE:

DIČ VÝROBCE:

KATEGORIE:

NÁZEV VÝROBKU:

ČÍSLO JEDNACÍ:

Vyhledat

Zrušit filtr



MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



IS ROP funguje od 1. července 2015. V období od 1. ledna 2016 do 31. prosince 2016 eviduje MZ v ROP celkem 270 notifikací. Z toho 14 notifikací bylo zamítnuto z důvodu obsahu potenciálních potravin nového typu nebo se jednalo o doplňky stravy.

Tabulka č. 1: Počty notifikací podle kategorie výrobků za rok 2016

Kategorie výrobků	Počet notifikací
Potraviny pro zvláštní lékařské účely	104
Počáteční kojenecká výživa	14
Pokračovací kojenecká výživa	6
Potraviny pro malé děti	67
Potraviny pro redukční diety	10
Potraviny pro sportovce	49
Ostatní	20
Celkem	270

Jako nejčastější problém identifikovaný během roku 2016 byla nesprávná kategorizace potravin. Tento nedostatek se projevuje zejména v případě potravin pro zvláštní lékařské účely, kdy jsou zaznamenávány snahy kategorizovat doplňky stravy jako potraviny pro zvláštní lékařské účely, i když konkrétní výrobek není v souladu s definicí potravin pro zvláštní lékařské účely.

5.3 Mezinárodní aktivity

Pracovníci oddělení HVPBU se pravidelně účastní zasedání příslušných pracovních orgánů Evropské unie ale i Rady Evropy, jejichž předmět činnosti spadá do působnosti MZ. V roce 2016 se zástupci OVZ/4 zúčastnili celkem 10 zasedání pracovních orgánů EK.

Tabulka č. 2: Přehled pracovních orgánů EU s účastí OVZ/4 a přehled účasti na jednáních

Pracovní orgán	2016
Pracovní skupiny EK pro vybrané druhy potravin	2
Pracovní skupina EK pro elektronické cigarety	1
Pracovní skupina EK pro dozorové orgány v oblasti kosmetických přípravků (PEMSAC)	1
Preparatory meeting for Joint Action on Tobacco Control	1
Pracovní skupina pro mikrobiologická kritéria	1
Final Meeting of the Project on Tattoos and Permanent Make-up	1
PARCS Project Group - Coordination of activities on the protection of Health	1
Meeting of the Sub-group on Cosmetovigilance	1
Workshop on cooperation of customs authorities of the Visegrad Group countries in the area of product safety and compliance controls of imported goods	1

Podíleli se i na zpracování písemných stanovisek zaslaných pracovním orgánům EK, která vyjadřovala postoje či komentáře k řadě aktuálně projednávaných otázek důležitých zejména pro interpretaci dílčích ustanovení přímo použitelných právních předpisů EU.

Dále byly zpracovávány podle požadavků podklady nebo stanoviska pro jiné orgány státní správy, např. pro Ministerstvo zemědělství, Ministerstvo průmyslu a obchodu nebo Ministerstvo životního prostředí, do jejichž gesce spadá zastupování v dalších pracovních orgánech EK. Dále byla zpracována vyjádření k různým dotazníkovým šetřením EK, např. dotazník ke kontrole kosmetických přípravků ve vztahu ke kontrole zkoušení na zvířatech, kontrola zdravotních tvrzení uváděných v označení kosmetických přípravků či prověření správnosti údajů v katalogu nanomateriálů v kosmetických přípravcích. Dále se zástupce OVZ/4 aktivně zapojil do diskusí o případném stanovení požadavků na tetovací barvy a jejich uvádění na trh na úrovni EK, a to ve spolupráci s MPO (Úřadem pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví, dále jen „ÚNMZ“).

Další významnou činností je zpracovávání podkladů k revizi Víceletého plánu kontrol v oblasti potravinového práva, který je kompletován Ministerstvem zemědělství, a dále zpracování ročních podkladů za OOVZ o výsledcích státního zdravotního dozoru v sektoru stravovacích služeb a předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami. Podklady o výsledcích kontrol v oblasti nepotravinářských výrobků jsou podle požadavků zpracovávány pro Ministerstvo průmyslu a obchodu, resp. Českou obchodní inspekci, dále jen „ČOI“.

Na centrální úrovni probíhá komunikace s kompetentními úřady členských států Evropské unie, kdy je reagováno na nejrůznější dotazy kompetentních orgánů jiných členských států nebo EK. Jedná se zejména o výměnu názorů na kategorizaci potravin, o použití některých složek v konkrétních potravinách nebo dotazy na zhodnocení rizika u konkrétních výrobců.

Dále probíhá spolupráce s orgány dozoru členských států podle nařízení (ES) č. 882/2004, kdy se jedná zejména o spolupráci se sousedními státy, např. Rakousko. V případě kosmetických přípravků je nejintenzivnější spolupráce s Úradom verejného zdravotníctva Slovenskej republiky, kdy jsou předávány a přijímány podněty zejména v sektoru kosmetických přípravků.

V roce 2016 bylo vyhlášeno celkem 285 oznámení o nebezpečných výrobcích, z tohoto počtu bylo 197 kosmetických přípravků, 45 hraček a 43 předmětů určených pro styk s potravinami. Ve srovnání s rokem 2015 se jedná o několikanásobný nárůst, ve všech kontrolovaných oblastech (mimo výrobků pro děti do 3 let). Orgány OOVZ se v tomto roce totiž věnovaly i některým dalším aspektům. V oblasti výrobků určených pro styk s potravinami bylo také kontrolováno, zda je k těmto výrobkům přiloženo písemné prohlášení o tom, že jsou v souladu s předpisy, které se na ně vztahují a zda je k dispozici odpovídající dokumentace, která tuto shodu dokládá. Bez tohoto prohlášení a odpovídající dokumentace nelze výrobek prohlásit za bezpečný. Nejedná se tedy o pouhou formální povinnost, ale o nutnost doložení, že výrobek je vyroben v souladu s platnou legislativou, tudíž je bezpečný. V oblasti kosmetiky bylo kontrolováno, zda je na obalech uvedena osoba odpovědná za uvedení kosmetického přípravku – a zda toxikologická informační centra mají dostupná data o rámcovém složení výrobku a jestli je kontrolním orgánům k dispozici zpráva o bezpečnosti kosmetického přípravku. Bez těchto údajů nelze kosmetický přípravek prohlásit za bezpečný, nelze dohledat osobu odpovědnou za jeho uvedení na trh (výrobce či dovozce).

Důvodem vyhlášení všech hraček jako nebezpečných byl obsah ftalátů v jejich měkčených částech. Z celkových 45 výrobků deklarovalo jako zemi původu Čínu 43 výrobků. Jednalo se o 38 panenek a 7 jiných výrobků (skákací míče, nafukovací hračky atd.).

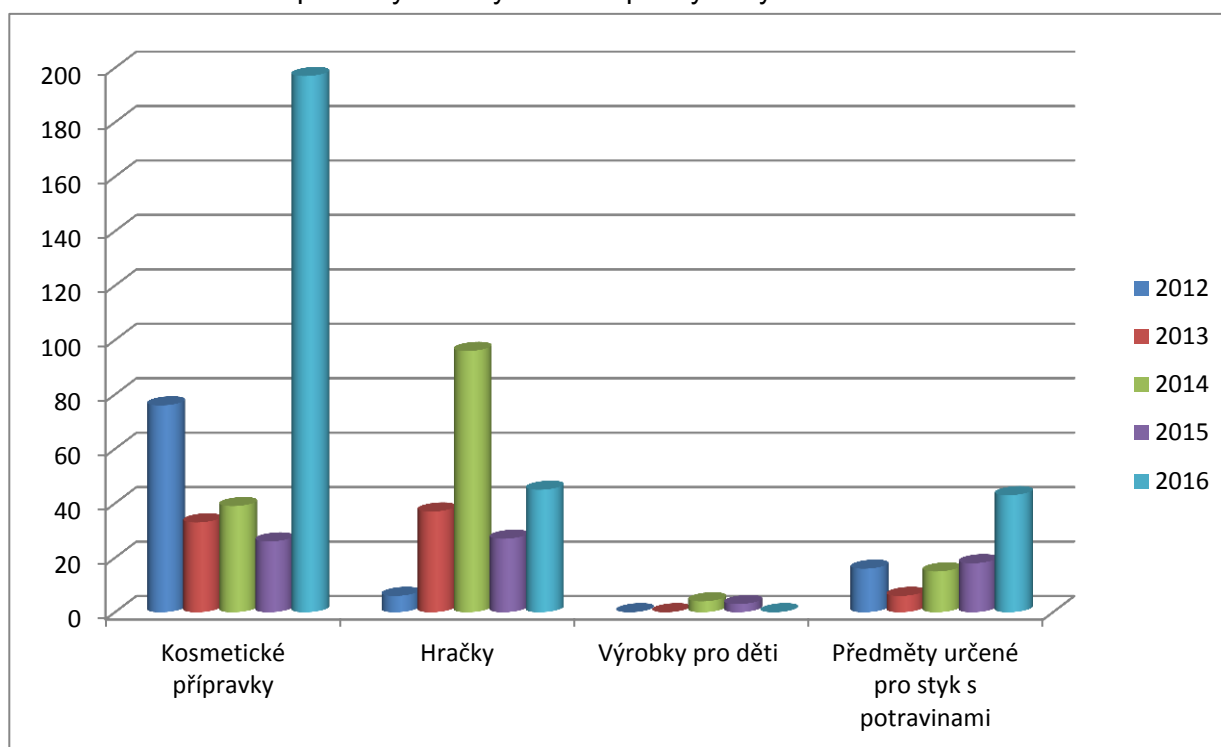
Ze 197 vyhlášených nebezpečných kosmetických přípravků nebyla ve 175 případech uvedena odpovědná osoba (u takových výrobků buď nebyla uvedena země původu, nebo byla pouze deklarována bez dalších podrobností Čína) – tudíž nebylo možno zjistit, zda byla vůbec zpracována zpráva o bezpečnosti kosmetického přípravku. Informace o rámcovém složení výrobku určené toxikologickým informačním centřům nebyly vůbec poskytnuty. Dalším důvodem vyhlášení nebezpečných výrobků byl obsah zakázaných ftalátů (8x), zakázaných parabenů (5x), mikrobiální závadnost (5x), přítomnost alergenních látek (3x), nadlimitní obsah peroxidu vodíku (1x) a dráždivost (1x).

Až na tři výjimky pocházejí všechny výrobky pro styk s potravinami z Číny nebo nebyla vůbec uvedena země jejich původu. Nebezpečné byly výrobky pro styk s potravinami vyrobené z různých materiálů (8x melaminformaldehydová pryskyřice, 7x nylon, 7x sklo, 5x keramika, 16x ostatní). Ve 14 případech chybělo prohlášení o shodě výrobku s platnou legislativou (nebylo možno dokumentací doložit bezpečnost výrobku), ve 12 případech byl překročen limit migrace kadmia a/nebo olova, v 7 případech docházelo k migraci karcinogenních primárních aromatických aminů, v 7 případech byla zjištěna nadlimitní migrace formaldehydu, ve 2 případech ftalátů a v jednom případě melaminu.

Tabulka č. 3: Přehled počtu vyhlášených nebezpečných výrobků 2012 – 2016

	rok				
	2012	2013	2014	2015	2016
Kosmetické přípravky	76	33	39	26	197
Hračky	6	37	96	27	45
Výrobky pro děti	0	0	4	3	0
Předměty určené pro styk s potravinami	16	6	15	18	43
celkem	98	76	154	74	285

Graf č. 2: Přehled počtu vyhlášených nebezpečných výrobků 2012 – 2016



5.4 Metodické vedení KHS

Kontrolní systém OOVZ v oblasti bezpečnosti potravin vychází z kompetencí a pravomocí stanovených právními předpisy. Praktický výkon státního zdravotního dozoru v oblasti veřejného stravování a předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami je vykonáván KHS, které jsou metodicky řízeny MZ. Zákonem o ochraně veřejného zdraví bylo zřízeno 14 KHS, jejichž působnost je stanovena § 82 zákona o ochraně veřejného zdraví. KHS jsou správními úřady.

Veškeré postupy při výkonu státního zdravotního dozoru vycházejí z právních předpisů a jsou písemně zdokumentovány. Všechny standardní pracovní postupy a metodické návody, které jsou zpracovány MZ, jsou k dispozici všem kontrolním pracovníkům. Standardní pracovní postupy a metodické pokyny jsou revidovány buď v návaznosti na novou právní úpravu, nebo k revizi dochází v pravidelných dvouletých cyklech. Všechny dokumenty jsou přístupné v písemné i elektronické podobě, a jsou dostupné na intranetu KHS.

Kromě standardních operačních postupů a metodických návodů je dalším článkem v řízení pravidelné konání porad ředitelů odborů HVPBU, kde se projednávají veškeré záležitosti spojené s praktickým výkonem kontrol, a dále např. výhled a priority výkonu státního zdravotního dozoru, interpretační otázky, problematika školení kontrolních pracovníků nebo výsledky jednotlivých kontrolních akcí. Z porad jsou pořizovány písemné záznamy, které jsou k dispozici všem KHS. Závěry a informace z porad na centrální úrovni jsou pak přenášeny na poradách odborů na regionální úrovni, které jsou rovněž písemně dokumentovány.

Vedle tohoto systému existuje vnitřní systém kontroly, jehož účelem je zajištění jednotného výkonu kontroly všemi KHS, zajištění správnosti a odhalování rezerv výkonu SZD.

K hodnocení účinnosti, efektivity a správnosti výkonu SZD slouží analýza údajů z informačních systémů a analýza odvolání podaných provozovateli potravinářských podniků a výrobců nebo distributorů předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami.

MZ řídí a kontroluje činnost KHS a rozhoduje v případech odvolání proti rozhodnutí KHS, resp. v případě podnětů týkající se jejich postupu při výkonu státní správy. V roce 2016 byly zpracovány 3 podklady k odvoláním proti rozhodnutí KHS v oblasti hygieny výživy a 2 podklady k odvolání proti rozhodnutí KHS v oblasti předmětů běžného užívání.

5.5 Kontrolní mise orgánů EK

Činnost oboru HVPBU je pravidelně kontrolována DG SANTE, a to inspektoři z ředitelství F (F - Health and food audits and analysis), kdy předmětem kontroly je implementace legislativy EU, výkon úředních kontrol a aplikace právních předpisů na národní úrovni. Výsledky kontrolních misí DG SANTE jsou pak předmětem zpráv, které jsou veřejně dostupné na webových stránkách EK.

The screenshot shows the European Commission's website for the 'Country Profile - Czech Republic'. The page is titled 'Country Profile - Czech Republic' and is part of the 'FOOD' section. It features a navigation menu with 'HEALTH', 'FOOD', 'ANIMALS', and 'PLANTS'. The main content area is divided into several sections: 'About us', 'Work programmes', 'Audit reports', 'Overview reports', 'Non-audit activities', 'Audit map', 'Annual reports', and 'Country profiles'. The 'Published Reports' section is highlighted, showing a list of five audit reports: 2015-7376, 2015-7452, 2014-7099, 2014-7068, and 2013-6770. Below this, a detailed report for audit number 2015-7376 is displayed, including the title 'official controls over the post-slaughter traceability of meat, meat products and preparations, composite products' and a list of participating member states: German, French, English, and Czech.

5.6 Spolupráce s dalšími orgány státní správy a institucemi

Zástupci oddělení jsou zapojeni do činnosti Odborné sekce Kvalita v ochraně spotřebitele (OsKOS) Rady kvality (RK) České republiky. Mottem odborné sekce je „Vymahatelnost práva, kvalita výrobků a služeb a korektní chování na trhu“. Odborná sekce Rady kvality pro kvalitu v ochraně spotřebitele (OsKOS) je rozsahem problematiky, jíž se má zabývat, typickou průřezovou, „mezisektorovou“ skupinou.

OOVZ spolupracují se Sdružením výrobců, dovozců, vývozců a prodejců kosmetických přípravků a surovin pro jejich výrobu (PROKOS), a to formou účasti na seminářích, kde jsou zástupci kosmetického průmyslu pravidelně informováni o aktuálním stavu legislativy a dalších novinkách nebo problémech v oblasti uvádění kosmetických přípravků na trh. Spolupráce pokračuje i s Českým sdružením pro značkové výrobky a s profesním sdružením SYBA (sdružení výrobců obalových materiálů), jehož odborných akcí se zástupci OOVZ pravidelně účastní.

Na žádost Ministerstva zemědělství bylo v roce 2016 zpracováno 39 vyjádření k žádosti o povolení látek k denaturaci lihu neuvedených ve vyhlášce č. 141/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů, a to z hlediska dopadu na lidské zdraví. Všechna vyjádření byla zpracována na základě zhodnocení zdravotních rizik zpracovaných Státním zdravotním ústavem.

Pokud jsou v rámci kontrolní aktivity KHS zjištěny neshody, které nespadají pod výkon SZD, informace se předává kompetentnímu dozorovému orgánu k dalším opatřením. Při výkonu SZD využívají OOVZ informace nebo podněty předávané jinými dozorovými orgány. V případě, kdy se kontrolní aktivity překrývají s jinými dozorovými orgány nebo pokud je nutná součinnost jednotlivých dozorových orgánů, jsou zpracovány dohody mezi dotčenými dozorovými orgány. Jedná se především o „Společný metodický pokyn k předávání informací o výskytu infekčních onemocnění z potravin mezi orgány ochrany veřejného zdraví a orgány veterinární správy.“

Úspěšně pokračovala spolupráce s orgány celní správy s cílem zvýšení efektivity SZD a zlepšení ochrany spotřebitele a omezení uvádění na trh České republiky výrobků, které nejsou v souladu s právními předpisy nebo jsou hodnoceny jako nebezpečné, s cílem jejich zachycení ještě před propuštěním do volného oběhu. Ke zlepšení výměny informací přispěla rovněž úprava v zákoně o ochraně veřejného zdraví, která umožňuje orgánům celní správy poskytovat vybrané informace pro účely výkonu SZD. Pravidelně jsou vyměňovány informace o nebezpečných výrobcích a jsou předávány informace o společnostech, které jsou sice podle dokladů osobami na trh výrobky uvádějí, ale jedná se o subjekty, které s pracovníky KHS nespolečně spolupracují.

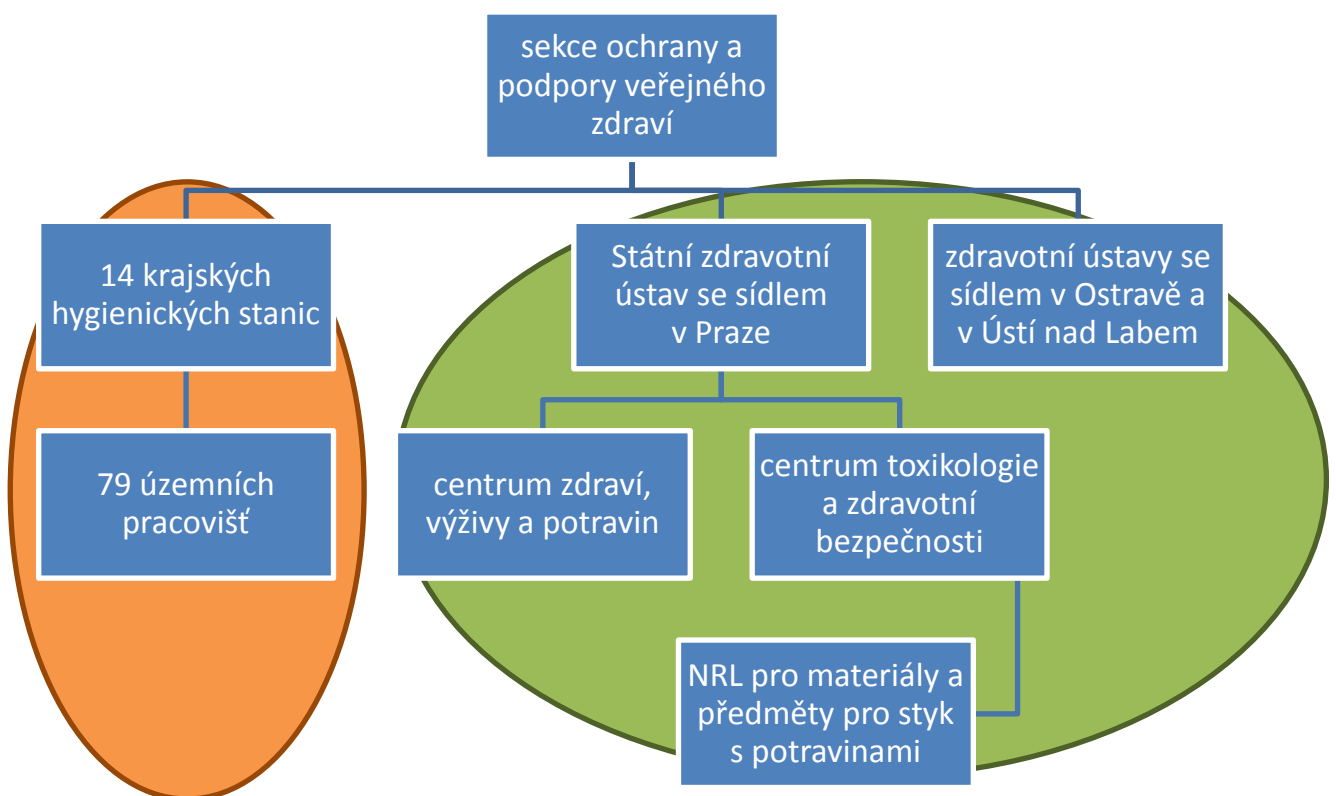
6. VÝKON STÁTNÍHO ZDRAVOTNÍHO DOZORU

Jednou ze základních povinností OOVZ je zajištění ochrany spotřebitele z hlediska negativních dopadů na zdraví a také ochrana dalších oprávněných zájmů spotřebitelů v návaznosti na kompetence OOVZ. V rámci dozorové činnosti je ověřováno plnění požadavků stanovených právními předpisy, identifikace nebezpečných nebo potenciálně nebezpečných výrobků na trhu, varování spotřebitelů a hodnocení rizika a přijímání odpovídajících opatření s cílem zabránit nebo omezit na minimální možnou míru případné poškození zdraví konečného spotřebitele.

KHS jsou jedním z orgánů dozoru provádějících dozor nad trhem s potravinami, nad dodržováním požadavků potravinového práva a vykonávají SZD v oblasti veřejného stravování, a nad předměty běžného užívání. Předměty běžného užívání jsou definovány v § 25 zákona o ochraně veřejného zdraví a jedná se o předměty a materiály určené pro styk s potravinami, kosmetické přípravky a výrobky a hračky určené pro děti do tří let.

KHS jsou metodicky řízeny MZ a v rámci jeho vnitřní struktury za jejich činnost odpovídá sekce náměstka pro podporu a ochranu veřejného zdraví.

Graf č. 3: Schéma organizace výkonu státního zdravotního dozoru



Systém KHS kopíruje administrativní členění MZ České republiky, v každém kraji včetně hlavního města Prahy má sídlo jedna krajská hygienická stanice, která se dále člení na územní pracoviště zřízené v bývalých okresních městech.

Tabulka č. 4: Seznam a členění krajských hygienických stanic

Krajská hygienická stanice	Územní pracoviště
Hygienická stanice hlavního města Prahy	pobočka Centrum pobočka Sever pobočka Jih pobočka Východ pobočka Západ pobočka Severozápad
Krajská hygienická stanice Středočeského kraje se sídlem v Praze	ÚP Beroun ÚP Benešov ÚP Kolín ÚP Kutná Hora ÚP Mělník ÚP Mladá Boleslav ÚP Nymburk ÚP Příbram ÚP Rakovník
Krajská hygienická stanice Jihočeského kraje se sídlem v Českých Budějovicích	ÚP Český Krumlov ÚP Jindřichův Hradec ÚP Písek ÚP Prachatice ÚP Strakonice ÚP Tábor
Krajská hygienická stanice Karlovarského kraje se sídlem v Karlových Varech	ÚP Cheb ÚP Sokolov
Krajská hygienická stanice Plzeňského kraje se sídlem v Plzni	ÚP Domažlice ÚP Klatovy ÚP Rokycany ÚP Tachov
Krajská hygienická stanice Libereckého kraje se sídlem v Liberci	ÚP Česká Lípa ÚP Semily ÚP Jablonec nad Nisou
Krajská hygienická stanice Ústeckého kraje se sídlem v Ústí nad Labem	ÚP Děčín ÚP Chomutov ÚP Litoměřice ÚP Louny ÚP Most ÚP Teplice
Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové	ÚP Jičín ÚP Náchod ÚP Trutnov ÚP Rychnov nad Kněžnou
Krajská hygienická stanice Pardubického kraje se sídlem v Pardubicích	ÚP Chrudim ÚP Svitavy ÚP Ústí nad Orlicí
Krajská hygienická stanice Jihomoravského kraje se sídlem v Brně	ÚP Blansko ÚP Břeclav ÚP Hodonín ÚP Vyškov ÚP Znojmo
Krajská hygienická stanice kraje Vysočina se sídlem v Jihlavě	ÚP Havlíčkův Brod ÚP Pelhřimov ÚP Třebíč ÚP Žďár nad Sázavou

Krajská hygienická stanice	Územní pracoviště
Krajská hygienická stanice Olomouckého kraje se sídlem v Olomouci	ÚP Jeseník ÚP Prostějov ÚP Přerov ÚP Šumperk
Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě	ÚP Bruntál ÚP Frýdek-Místek ÚP Karviná ÚP Nový Jičín ÚP Opava
Krajská hygienická stanice Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně	ÚP Kroměříž ÚP Uherské Hradiště ÚP Vsetín

Kontrolní činnost KHS v oblasti potravin a materiálů a předmětů určených pro styk s potravinami je vymezena zákonem č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, zákonem č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů a zákonem č. 350/2011 Sb. o chemických látkách a chemických směsích a o změně některých zákonů (chemický zákon), ve znění pozdějších předpisů, pokud jde o kontrolu obsahu látek v předmětech určených pro styk s potravinami, zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů, pokud jde o prodej výrobků a poskytování služeb, které jsou upraveny zákonem o ochraně veřejného zdraví a zákonem č. 102/2001 Sb., o obecné bezpečnosti výrobků a o změně některých zákonů (zákon o obecné bezpečnosti výrobků), ve znění pozdějších předpisů, a dále zákonem č. 379/2005 Sb., o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů. Právní předpisy jsou dále doplněny o standardní operační postupy, metodické materiály, jejichž cílem je sjednocení přístupu kontrolních pracovníků při provádění úředního dozoru.

Provádění úředních kontrol SZD je založeno na:

- ✓ národních kontrolních plánech (roční kontrolní plány sestavované OOVZ, Víceletý kontrolní plán ČR),
- ✓ cílených úkolech vyhledávaných HH ČR,
- ✓ regionálních úkolech KHS,
- ✓ přijatých hlášení v systému RASFF a RAPEX.

Sestavování kontrolních plánů je založeno na analýze rizik.

Kontrolní systém zahrnuje následující typy kontrol:

- ✓ plánovaná kontrola v rámci SZD – kontrola prováděná na základě ročního, resp. víceletého plánu kontrolní činnosti,
- ✓ plánovaná kontrola v rámci SZD specifická – kontrola prováděná na základě celoročního plánu kontrolní činnosti, tematicky zaměřená v rámci kraje či územního pracoviště,
- ✓ opakovaná kontrola ke kontrole odstranění závad, plnění nařízených opatření, došetření – kontrola prováděná za účelem ověření splnění uložených opatření či došetření zjištěných nedostatků,
- ✓ cílená kontrola na základě podnětu – kontrola prováděná na základě přijatého podnětu,

- ✓ cílená kontrola v souvislosti s podezřením na výskyt či výskytem alimentárního onemocnění – kontrola prováděná v souvislosti s hlášením výskytu či podezření na výskyt onemocnění po konzumaci potravy,
- ✓ cílená kontrola na základě hlášení v systému RASFF – kontrola prováděná v souvislosti s přijetím hlášení v systému RASFF,
- ✓ cílená kontrola na základě hlášení v systému RAPEX – kontrola prováděná v souvislosti s přijetím hlášení v systému RAPEX,
- ✓ kontrola cílená na základě úkolu HH ČR – tematicky zaměřená kontrola v souladu s pokynem HH ČR,
- ✓ kontroly ostatní – kontrola prováděná z jiných důvodů, např. na základě požadavků jiných orgánů státní správy, společné kontroly s jinými orgány státní správy.

Kontroly v rámci SZD mohou vykonávat pouze zaměstnanci KHS v rámci stanovené působnosti. V případě potřeby je však možné přizvat i další odborné pracovníky, zejména pracovníky zdravotních ústavů (ZÚ) nebo Státního zdravotního ústavu (SZÚ), kteří však samotný dozor nevykonávají, ale jsou nápomocni odbornou radou nebo při odběru vzorků.

Vzorky jsou analyzovány v laboratořích ZÚ (Zdravotní ústav se sídlem v Ostravě a Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem) a SZÚ v Praze. Národní referenční laboratoř pro předměty a materiály určené pro styk s potravinami a pro výrobky pro děti do 3 let pak vytváří odborné zázemí, pokud jde o doporučení jednotlivých analýz a jejich provedení, rozsah vzorkování a hodnocení rizika. V oblasti kosmetických přípravků působí jako odborné zázemí Centrum toxikologie a zdravotní bezpečnosti, Národní referenční centrum pro kosmetiku, které provádí zejména hodnocení bezpečnosti kosmetických přípravků a provádí posouzení zdravotních rizik kosmetických přípravků nebo jejich ingrediencí, poskytuje odborné konzultace týkající se návrhů na cílené úkoly a odběr vzorků kosmetických přípravků a rozsah vzorkování a provádění laboratorních vyšetření. V případě potřeby jsou analýzy realizovány v dalších laboratořích, zejména laboratořích Státního ústavu pro kontrolu léčiv, které provádí zjišťování přítomnosti a posouzení rizik biologicky aktivních látek v kosmetických přípravcích (např. obsah kortikoidů), nebo jsou využívány laboratoře Vysoké školy chemicko-technologické, a to pro analýzu předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami, nebo pro zjišťování biologicky aktivních látek (např. obsah THC).

6.1 Charakteristika oboru

6.1.1 Hygienu výživy

Obor hygieny výživy se primárně zabývá dozorovou činností v sektoru stravovacích služeb. KHS na regionální úrovni řídí, plánuje, organizuje a provádí SZD v oblasti veřejného stravování v souladu s přímo použitelnými předpisy Evropské unie, podle zákona č. 258/2000 Sb., v souladu s kompetencemi vymezenými zákonem č. 110/1997 Sb., a vydává v těchto věcech stanoviska, účastní se řízení podle stavebního zákona, provádí šetření alimentárních nákaz v provozovnách, v nichž jsou vykonávány činnosti epidemiologicky závažné při výrobě a uvádění potravin na trh, zajišťuje úkoly vyplývající z oznámení zdravotně závadných potravin obdrženejších prostřednictvím systému RASFF v provozovnách stravovacích služeb, poskytuje informace o zdravotně závadných potravinách a pokrmech. Odbor HV zajišťuje provedení opatření HH ČR na úseku potravin a pokrmů, projednává delikty a přestupky na úseku OVZ, zajišťuje vzdělávání pracovníků

oboru, realizuje informační systém na regionální úrovni a kontroluje dodržování zákazu kouření podle zákona č. 379/2005 Sb., o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů. Zajišťují šetření a provedení příslušných opatření v určené části provozoven stravovacích služeb v souvislosti s hlášením nebezpečných potravin (RASFF).

V případě výskytu onemocnění z potravin nebo při podezření na jakékoli zdravotní potíže pravděpodobně způsobené konzumací potravin, provádí hygienické stanice šetření v rámci celého potravinového řetězce.

Při výkonu státního zdravotního dozoru KHS sledují, zda jsou plněny povinnosti osob provozujících a vykonávajících činnosti ve stravovacích službách. Povinnosti se týkají jak osob provozujících stravovací služby, tak i fyzických osob přímo vykonávajících činnosti při poskytování těchto služeb.

Do dalších činností oboru patří zkoušky ověřování znalosti hub nebo zkoušky ověřování znalostí osob činných při výrobě a uvádění potravin a pokrmů do oběhu. Obor se také podílí na vytváření IS HVY, spolupracuje při vytváření a realizaci koncepčních a zdravotně politických programů, spolupůsobí při výuce studentů a nástupní praxi pracovníků a absolventů a podílí se na vzdělávání lékařů v rámci jejich předatestační praxe.

6.1.2 Hygiena předmětů běžného užívání

Obor předmětů běžného užívání řídí, plánuje, organizuje a provádí SZD nad dodržováním hygienických požadavků u výrobců, dovozců a distributorů předmětů běžného užívání (výrobků určených pro styk s potravinami, kosmetických přípravků a výrobků pro děti do tří let), realizuje odběry vzorků za účelem kontroly zdravotní nezávadnosti PBU, zajišťuje provedení příslušných opatření v oblasti PBU v souvislosti s hlášením nebezpečných výrobků evropskými systémy rychlého varování RAPEX a RASFF, připravuje podklady pro rozhodnutí OOVZ na úseku činností epidemiologicky závažných při výrobě kosmetických přípravků, řeší podněty spotřebitelů, orgánů státní správy a samosprávy v oblasti PBU a poskytuje konzultace ve svém oboru.

Dále pracovníci PBU KHS provádí odběry vzorků předmětů běžného užívání za účelem ověření jejich zdravotní nezávadnosti, organizuje zkoušky ověřování znalostí osob činných při výrobě kosmetických přípravků.

Pracovníci PBU KHS provádí hodnocení zdravotních rizik v oblasti předmětů běžného užívání, podílí se na vytváření IS PBU včetně jeho analytických aplikací, které zajišťují zpracování, přenos, uchovávání a vytěžování dat z oblasti předmětů běžného užívání. Podílí se rovněž na vzdělávání odborných pracovníků v ochraně a podpoře veřejného zdraví a na vzdělávání studentů v rámci předstátnicové praxe a realizaci nástupní praxe odborných pracovníků.

6.2 Personální zajištění

K 31. 12. 2016 bylo na odděleních hygieny výživy a PBU krajských hygienických stanic 332 pracovních úvazků, z toho 22 s lékařským vzděláním, ostatních s dalším vysokoškolským vzděláním 139, se středoškolským vzděláním pak 171 pracovních úvazků.

6.3 Metodické vedení

Metodické vedení odboru HVPBU na regionálních úrovních je uplatňováno prostřednictvím porad vedoucích odborů, kterých se účastní všichni zaměstnanci odboru, dále se konají podle potřeby konzultační dny, na krajských úrovních jsou pořádány také vlastní odborné semináře. Metodické vedení je dále průběžně doplňováno telefonickou, elektronickou a osobní komunikací. Kontrola a řízení postihuje plánování činnosti útvaru (týdenní), hodnocení plánu, kontrolu (např. maticová kontrola) produktů činnosti až po stupeň řídicí a kontrolní činnosti odboru.

Pro hlubší periodickou formu kontroly jsou využívány kontrolně-metodické návštěvy, které jsou v jednotlivých regionech každoročně realizovány na všech územních pracovištích. Z porad i metodických návštěv jsou pořizovány záznamy, které jsou k dispozici všem pracovníkům odboru.

Protokoly o kontrolním zjištění jsou pravidelně předkládány vedoucím oddělení i vedoucím odboru ke kontrole, případné nesrovnalosti jsou s příslušnými pracovníky projednány. Pro účely metodického vedení jsou průběžně využívány systémy IS HVY a IS PBU.

Ke standardizaci činnosti jsou používány standardní operační postupy a metodické pokyny schválené na centrální úrovni, nebo krajské dokumenty, které vycházejí z centrálních doporučení.

6.4 Kontrolní plány

Podle zákona č. 258/2000 Sb., KHS vykonávají SZD podle kontrolních plánů, které určují priority činnosti úseku ochrany veřejného zdraví. MZ tyto kontrolní plány přezkoumává, zároveň má oprávnění konkretizovat kontrolní postupy a stanovit rozsah a četnost kontrol. Kontrolní plány jsou sestavovány podle metodiky schválené HH ČR pro daný rok. Kontrolní plán je každoročně analyzován a na základě výsledků z předchozích let upravován pro další rok. Provádí se srovnávání mezi jednotlivými kraji a hledání příčin případných rozdílů v jeho plnění. Při tvorbě kontrolního plánu se přihlíží ke skutečnému počtu zaměstnanců regionálních pracovišť, každoročně se zpřesňují a zjednodušují kritéria a kontrolní plány jsou vytvářeny tak, aby je regionální pracoviště mohla snadno sestavit.

Výsledkem provádění kontrol podle kontrolních plánů je dosažení srovnatelného počtu kontrol ve všech krajích za určité období. Kromě sjednocení rozsahu a četnosti kontrol slouží kontrolní plány rovněž k usměrnění kontrol z hlediska priorit podle aktuálního stavu veřejného zdraví a jeho ochrany. Respektují i požadavky specifické problematiky veřejného zdraví v jednotlivých krajích. MZ nestanovuje striktně oblasti dozoru ani kvantitativní požadavky, tzn., že není centrální požadavek na frekvenci výkonu SZD. KHS je umožněno zaměřit se při výkonu SZD na oblasti, které představují problémy na regionální úrovni, a na které bylo nutné soustředit pozornost. Priority dozoru a četnost kontrol jsou KHS stanovovány na základě analýzy rizika a znalosti problematiky v jednotlivých regionech. Priority stanovené na centrální úrovni souvisí s vývojem na úrovni Evropské unie a s oblastmi, které mají celostátní dosah.

Do plánu kontrol nejsou zahrnuty činnosti, jako je například posuzování projektových dokumentací potravinářských provozoven v souvislosti se zahájením jejich činnosti, změnou užívání, nebo kolaudacemi, šetření v souvislosti s onemocněním z potravin nebo oznámením ze systémů RASFF, vyřizování stížností nebo provádění následných kontrol na zjištění

odstranění nedostatků. V rámci regionu je mnohdy nutné četnost v některých typech provozoven navýšit na základě znalosti místní situace a s ohledem na rizikovost sortimentu, používaným technologiím, rozsahu činnosti, cílové skupině strávníků a výsledkům předchozích kontrol, to vše s přihlédnutím k personálním možnostem.

Počet odebraných vzorků si stanoví každá KHS podle dlouhodobých průměrů odebraných vzorků. V případě stravovacích služeb se odběr vzorků zaměřuje na rizikové skupiny pokrmů a potravin ve vztahu k charakteru kontrolovaných provozoven a v závislosti na epidemiologické situaci. Minimální počet odebraných vzorků je stanoven na 5 % z předepsaného počtu kontrol. Minimální počet odebraných vzorků v sektoru PBU je stanoven na 4 % z předepsaného počtu kontrol, kdy do počtu odebraných vzorků patří vzorky odebrané u výrobce, dovozce, v tržní síti. V tomto případě je charakter a množství odebíraných vzorků výrazně ovlivněn počtem podaných podnětů a šetřením oznámení ze systémů RASFF a RAPEX.

V roce 2016 byly jako celostátní priority stanoveny:

- a) sledování pestrosti a výživové hodnoty stravy podávané ve stravovacích provozech zdravotnických zařízení a zařízení sociálních služeb;
- b) monitoring zdravotní nezávadnosti zmrzlin a ledových tříštů v zařízeních poskytujících stravovací služby;
- c) monitoring zdravotní nezávadnosti pokrmů a výrobků z rybího masa a mořských plodů v zařízeních poskytujících stravovací služby;
- d) kontrola správné výrobní praxe u výrobců kosmetických přípravků;
- e) kosmetické přípravky - parfémy;
- f) kontrola dovozů plastového kuchyňského náčiní (nařízení (EU) č. 284/2011);
- g) měkčené hračky.

V sektoru provozoven stravovacích služeb se zohledňují zejména následující faktory:

- výskyt alimentárních onemocnění v souvislosti s konzumací pokrmů,
- typ stravovacího zařízení; zařízení jsou posuzována s ohledem na rizikovost podávaných pokrmů, skupin stravovaných osob (např. senioři, děti) a velikost zařízení s ohledem na velikost/množství ovlivněné populace,
- výsledky předchozích kontrol,
- výsledky vlastních kontrol prováděných provozovatelem,
- hlášení v systému RASFF,
- ohlasy a podněty veřejnosti a dalších orgánů státní správy,
- vědecké poznatky a studie o bezpečnosti potravin, technologických postupů apod.,
- možný zdravotní dopad na konečného spotřebitele,
- výsledky monitoringu.

Vyšší frekvence kontrol, tj. minimálně jednou ročně, je stanovena pro zařízení s výrobou pokrmů, např. zařízení poskytující stravovací služby v rámci zdravotních a sociálních služeb, mezi které patří nemocnice, domovy pro seniory.

V sektoru PBU se zohledňují zejména následující faktory:

- výsledky předchozích kontrol,
- výsledky vlastních kontrol prováděných provozovatelem,
- hlášení v systému RASFF a RAPEX,
- účel použití obalového materiálu nebo předmětu určeného pro styk s potravinami,

- typ balené potraviny,
- ohlasy a podněty veřejnosti a dalších orgánů státní správy,
- vědecké poznatky a studie o bezpečnosti používaných materiálů a látek,
- možný zdravotní dopad na konečného spotřebitele,
- případný monitoring.

Celostátně je stanovena pouze frekvence kontrol správné výrobní praxe u výrobců kosmetických přípravků a předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami.

Z vyhodnocení plnění kontrolních plánů za rok 2016 vyplývá, že v průměru byl počet plánovaných kontrol v oboru HV na celostátní úrovni splněn. V oboru PBU došlo rovněž k naplnění kontrolních plánů na krajských úrovních i v celostátním měřítku.

6.5 Preventivní dozor

KHS vykonávají preventivní dozor v oblasti hygieny výživy a předmětů běžného užívání, když jako dotčený správní úřad vydávají stanoviska při rozhodování ve věcech upravených zvláštními právními předpisy, zejména pak k řízením vedeným v režimu zákona č. 183/2006 Sb., o územním plánování a stavebním řádu (stavební zákon). V rámci preventivní činnosti vypracovávají pracovníci oboru HVPBU stanoviska k projektovým dokumentacím a kolaudacím staveb zařízení společného stravování supermarketů, obchodních domů, prodejen potravin, výroben potravin, prodejních stánků, prodejen drogerie a výroben kosmetických přípravků, nebo ke změně užívání staveb.

V roce 2016 bylo vydáno celkem 7584 stanovisek, z toho 254 stanovisek negativních. Dále byla vydána řada dílčích stanovisek k projektové dokumentaci a kolaudacím pro jiné odbory krajských hygienických stanic. Kromě toho byly vydány výzvy k odstranění nedostatků podané podle správního řádu. Projektové dokumentace byly často konzultovány. Počet konzultací není evidován, ale konečný počet se pohybuje v tisících odborných konzultací ročně. V průběhu celého roku je poskytována řada konzultací a operativních vyjádření projektantům a investorům ve fázi záměrů, studií a rozpracovaných projektových dokumentací. Konzultace jsou poskytovány také fyzickým osobám.

Tabulka č. 5: Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru

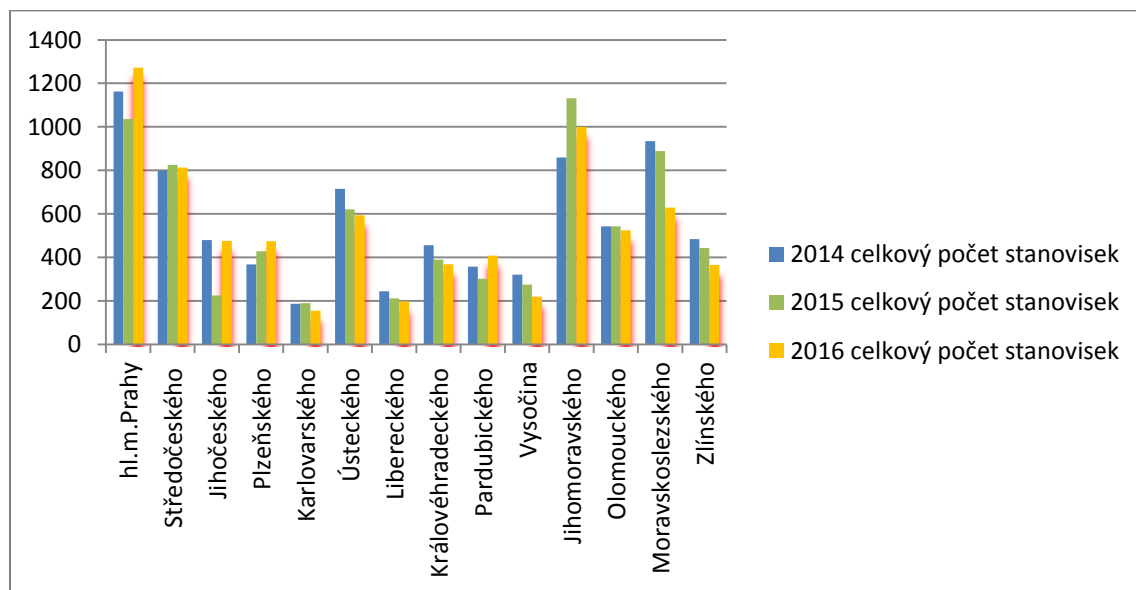
Krajská hygienická stanice kraje	2014		2015		2016	
	celkový počet stanovisek	negativní stanoviska	celkový počet stanovisek	negativní stanoviska	celkový počet stanovisek	negativní stanoviska
hl. m. Prahy	1163	93	1036	63	1273	52
Středočeského	797	11	825	12	814	18
Jihočeského	480	27	226	98	477	25
Plzeňského	368	24	428	20	475	22
Karlovarského	188	4	190	3	157	3
Ústeckého	715	86	621	89	595	61
Libereckého	245	9	212	2	199	2
Královéhradeckého	457	28	391	28	370	13
Pardubického	358	19	302	39	410	40
Vysočina	321	4	275	4	221	1
Jihomoravského	860	0	1131	63	1001	1

Krajská hygienická stanice kraje	2014		2015		2016	
	celkový počet stanic	negativní stanoviska	celkový počet stanic	negativní stanoviska	celkový počet stanic	negativní stanoviska
Olomouckého	543	8	543	9	525	2
Moravskoslezského	935	19	889	13	630	14
Zlínského	484	11	443	5	367	0
celkem	7914	343	7512	447	7514	254

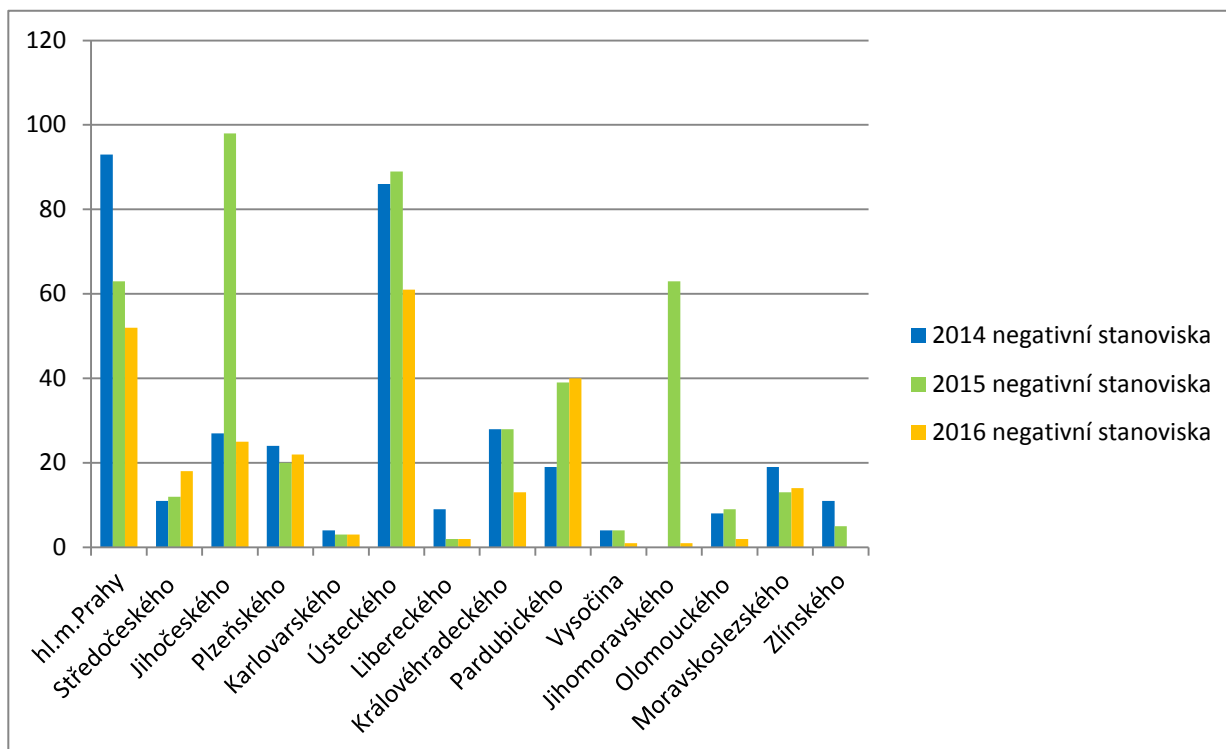
Nejčastěji v preventivním dozoru byly posuzovány projektové dokumentace nebo podklady ke změně užívání a malým stavebním úpravám v provozovnách jako jsou jako kavárny, rychlá občerstvení a vinotéky. Závazná stanoviska byla vydávána k rekonstrukcím a obnovám stávajících provozoven stravovacích služeb s výrobou pokrmů, popř. nových staveb restaurací a občerstvení, ke změně či rozšíření sortimentu, k provozu mobilních zařízení, k výrobě a prodeji zmrzliny, k provozním řádům stravovacích provozů apod. Průběžně se objevují výstavby minipivovarů, ať již ve stávajících provozovnách stravovacích služeb, nebo jako samostatné podniky. Obecně lze konstatovat, že nově posuzované podnikatelské záměry mají spíše charakter změn užívání stávajících objektů k provozu kaváren a barů, zřízení malých pivovarů, doplnění jednoduchých stravovacích služeb v penzionech nebo sportovních klubech. Nicméně pokračovalo rovněž posuzování projektové dokumentace a kolaudace velkých polyfunkčních obchodních center se stravovacími jednotkami a prodejny potravin.

V souvislosti s výkonem preventivního dozoru je zřejmá tendence, kdy podání neobsahují informace nezbytné pro posouzení žádosti o vydání závazného stanoviska, což vede k opakovanému projednávání jedné akce. Stejně tak zvyšuje časovou náročnost stav při kolaudacích, kdy často nejsou stavby ze strany stavebníků řádně připraveny z důvodu nedokončení stavebních prací nebo zásadních změn oproti schváleným návrhům, a proto musí být šetření na místě stavby před vydáním závazného stanoviska prováděna opakovaně.

Graf č. 4: Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru podle krajů za 2014 – 2016

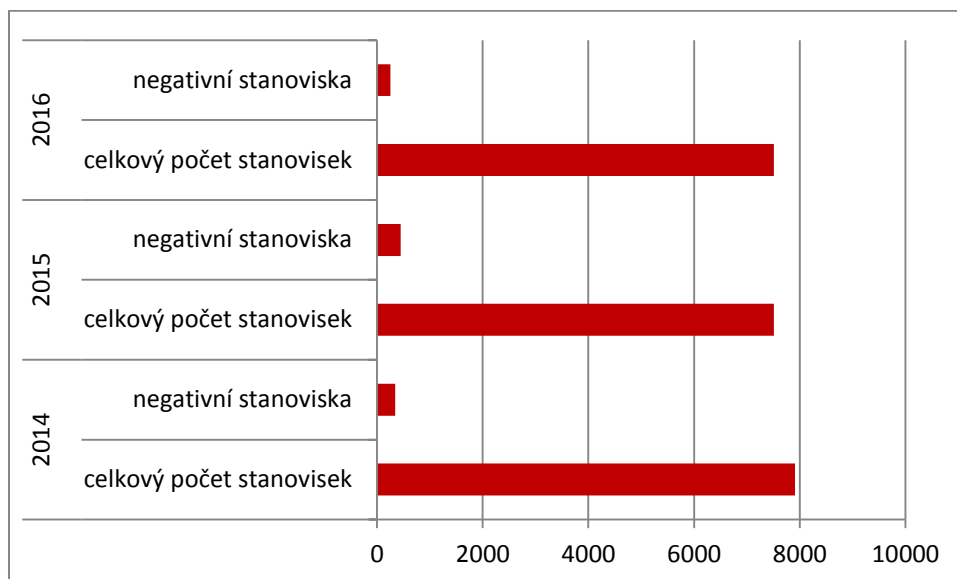


Graf č. 5: Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru podle krajů za 2014 – 2016



Nejčastějšími nedostatky projektové dokumentace byla neúplná podání, která neprokazovala soulad s právními předpisy v ochraně veřejného zdraví. Neúplná podání se týkala křížení provozu, chybějících prostor s ohledem na navržený sortiment (nejčastěji chyběly přípravní či sklady), nedostatečné vybavení zařizovacími předměty včetně vodoinstalačních, nedostatečně projekčně zpracované odvětrání provozoven a absence vyhodnocení hluku v souladu s nařízením vlády č. 272/2011 Sb., o ochraně před nepříznivými účinky hluku a vibrací. Často předložená dokumentace obsahovala nevhodně navržené dispoziční řešení potravinářských podniků, které by vedlo ke křížení činností. Byl zaznamenán rozpor mezi návrhem dispozičního řešení a vybavení na jedné straně a návrhem rozsahu sortimentu budoucích stravovacích služeb na straně druhé. Častým nedostatkem je nepředložení hlukové studie (posouzení vlivu stavby na okolí hlukem). Nesouhlasná stanoviska ke kolaudaci staveb byla vydána také z důvodu nezpůsobilosti stavby k užívání pro její nedokončení nebo z důvodu zásadních změn realizované stavby oproti schválené projektové dokumentaci a z toho plynoucího nesouladu s právními předpisy v oblasti hygieny potravin.

Graf č. 6: Počty celkových a negativních stanovisek za 2014 – 2016



Preventivní hygienický dozor se zabývá také problematikou prostor nevhodných pro kouření ve smyslu zákona č. 379/2005 Sb., o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů. Rovněž zjišťujeme provozování nelegálních zařízení stravovacích služeb, tedy takových, k jejichž provozu KHS nevydala žádné stanovisko. Tyto provozy jsou následně postupovány stavebním úřadům k postupu podle stavebního zákona.

Z pohledu preventivního hygienického dozoru se obor hygieny předmětů běžného užívání zaměřuje na posuzování, nebo konzultace projektové dokumentace u výroben kosmetických přípravků, nebo výroben materiálů a předmětů přicházejících do styku s potravinami. Nicméně v tomto případě se žádosti o posouzení projektové dokumentace a vydání závazného stanoviska pohybují v jednotkách ročně.

Do výkonu preventivního dozoru se řadí rovněž kontrola zdravotního stavu pracovníků vykonávajících činnosti epidemiologicky závažné. Každoročně je z pracovního procesu při výrobě nebo manipulaci výrobě potravin vyloučeno z pracovního procesu několik set pracovníků, nebo je nařízena povinná lékařská prohlídka. V roce 2016 byla přijata výše uvedená opatření ve vztahu k 1699 osobám, kdy důvodem bylo podezření na nevyhovující zdravotní stav, resp. jeho potvrzení, a tím i možnost ohrožení zdravotního stavu spotřebitelů konzumujících potraviny, se kterými takové osoby přišly do přímého styku.

Z epidemiologicky závažných činností bylo v roce 2016 v celé ČR vyloučeno celkem 1699 osob. Tato situace je celkem srovnatelná s rokem 2015, kdy došlo k vyloučení 1986 osob. Do tohoto počtu nejsou započítány případy tzv. zvýšeného zdravotního dozoru z důvodu vzniku podezření na infekční onemocnění u osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné, která přišla do kontaktu s infekčním onemocněním, a stala se osobou podezřelou z nákazy. V těchto případech se provádí praktickými lékaři odborný zdravotní dohled a odebírají se vzorky biologického materiálu.

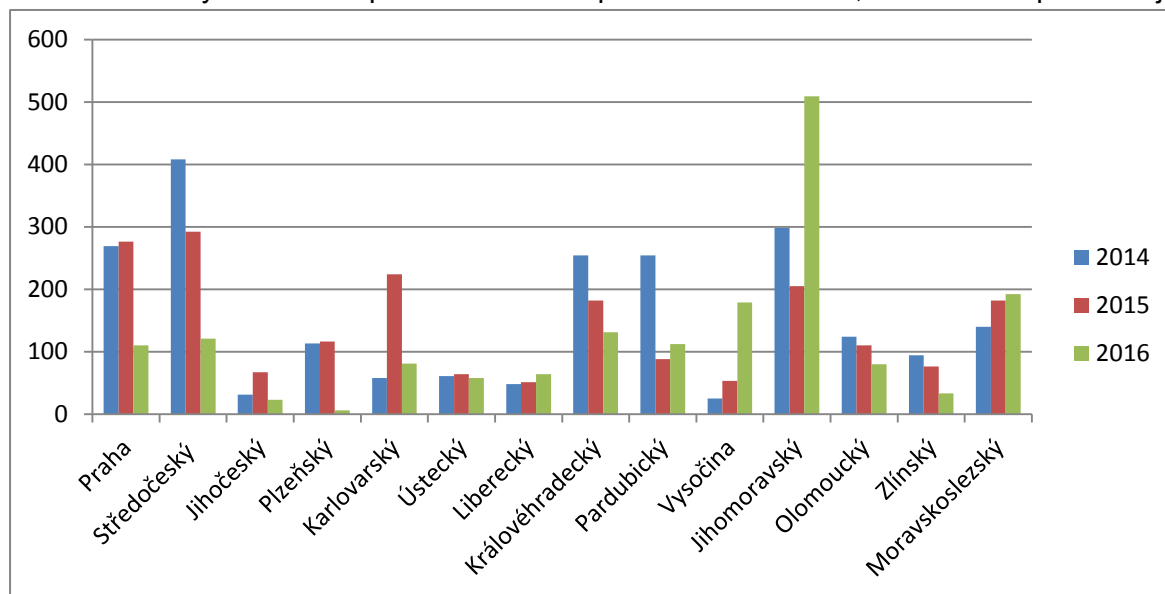
Osoba vyřazená z epidemiologicky závažné činnosti je povinna činnosti, které jsou běžnou součástí života vykonávat tak, aby se riziko šíření infekčního onemocnění minimalizovalo – zejména dodržovat přísně pravidla osobní hygieny a provádět ohniskovou dezinfekci

především hygienického zařízení. Fyzické osobě, která onemocněla nebo byla v kontaktu s nemocným trpícím infekčním onemocněním přenosným stravou, potravinami či rukama, vykonávající činnost epidemiologicky závažnou ve smyslu definice uvedené v zákoně o ochraně veřejného zdraví, je zakázána činnost nebo se upravují pracovní podmínky tak, aby byla vyloučena možnost kontaminace stravy a potravin, a tím i možnost šíření nákazy. K jednotlivým osobám se přistupuje individuálně s ohledem na vykonávanou činnost a protiepidemická opatření jsou stanovena rozhodnutím KHS. Podle situace mohou být případně nařízena rozhodnutím KHS protiepidemická opatření i na pracovištích. Zákaz činností se týká zejména manipulace s nebalenými, ale i balenými, potravinami a pokrmy, zařízení, náčiním nebo plochami, které jsou ve styku s potravinami nebo pokrmy. Délka se řídí inkubační dobou infekčního onemocnění, se kterým uvedené osoby přišly do kontaktu. Organizace zaměstnávající osobu, které je na přechodnou dobu zakázán výkon činnosti, je povinna přeřadit tuto osobu po dobu zákazu epidemiologicky závažné činnosti na jinou práci, při níž není riziko šíření přenosné nemoci, a to se souhlasem KHS. Nemá-li organizace, u níž pracovník pracuje, možnost přeřadit zaměstnance na jinou práci, vystavuje KHS potvrzení o nařízení karantény. Zvýšený zdravotnický dozor je ukládán do získání negativních výsledků nařízených vyšetření.

Tabulka č. 6: Přehled počtu pracovníků vyloučených z výroby nebo z manipulace s potravinami, nebo u nichž byla nařízena povinná lékařská prohlídka, za období 2014 - 2016

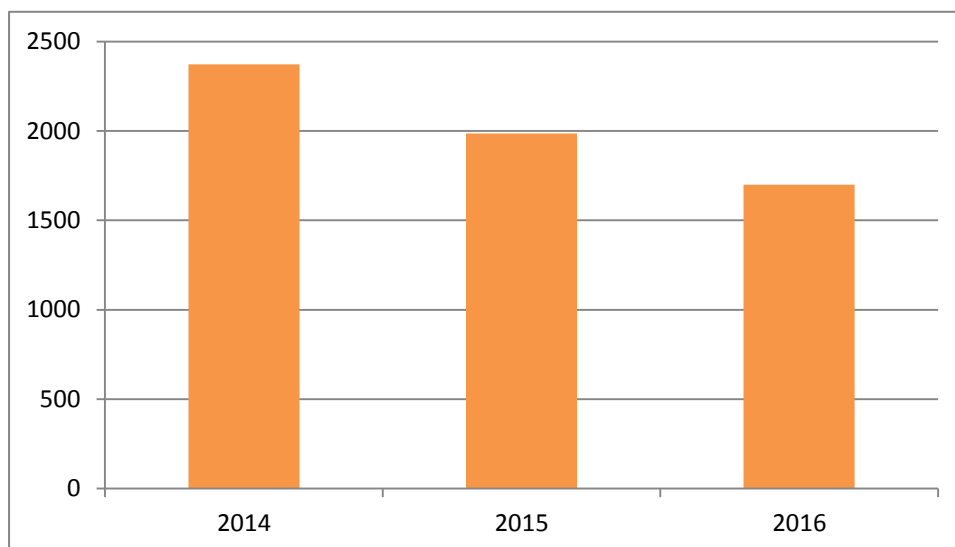
kraj	2014	2015	2016
Praha	269	276	110
Středočeský	408	292	121
Jihočeský	31	67	23
Plzeňský	113	116	6
Karlovarský	58	224	81
Ústecký	61	64	58
Liberecký	48	51	64
Královéhradecký	254	182	131
Pardubický	254	88	112
Vysočina	25	53	179
Jihomoravský	298	205	509
Olomoucký	124	110	80
Zlínský	94	76	33
Moravskoslezský	140	182	192
Celkem	2372	1986	1699

Graf č. 7: Přehled počtu pracovníků vyloučených z výroby nebo z manipulace s potravinami, nebo u nichž byla nařízena povinná lékařská prohlídka za období, 2014 - 2016 podle krajů

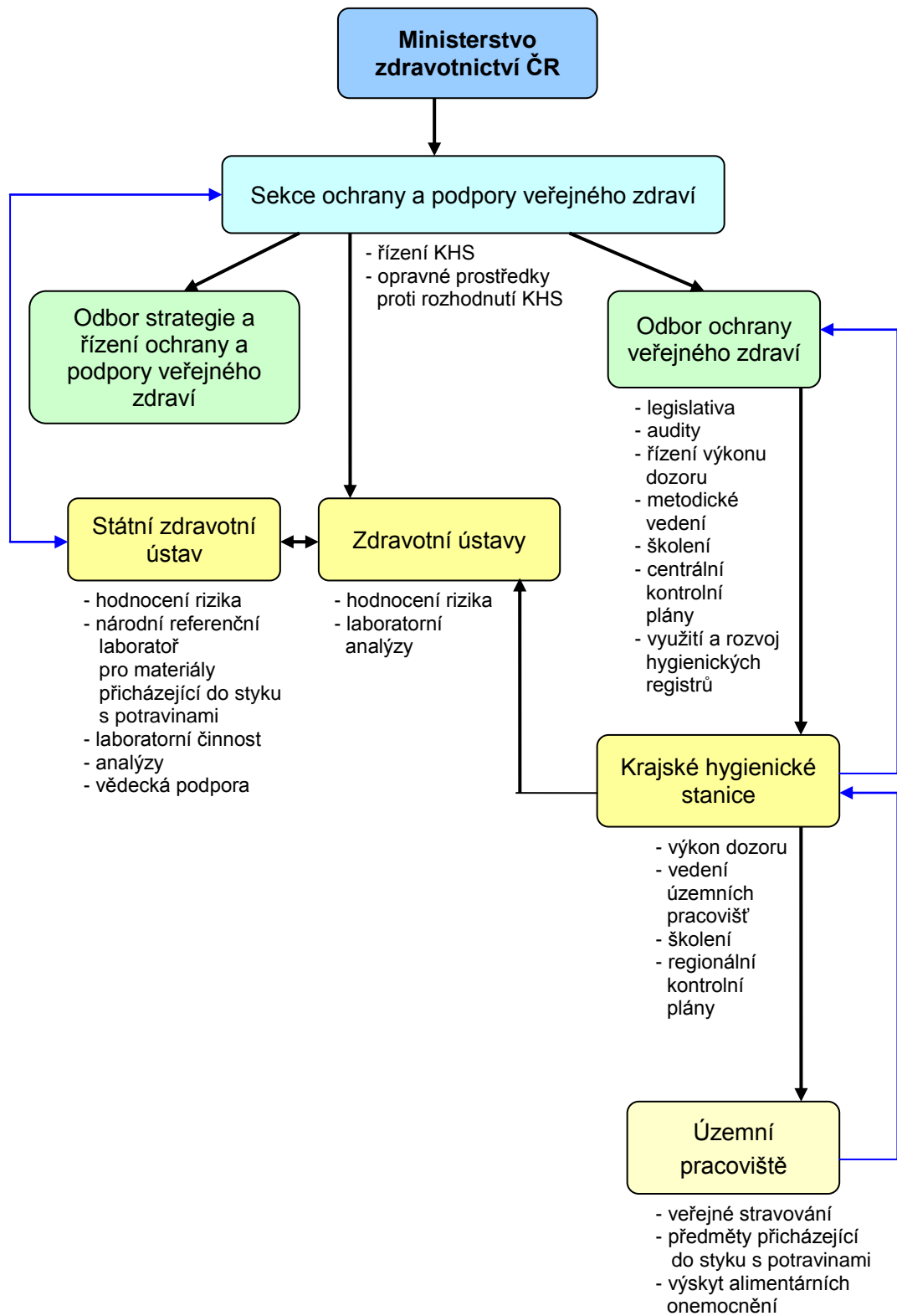


Mezi nejčastější příčiny vyloučení pracovníků z provozu veřejného stravování patří infekce zažívacího traktu, které lze dále přenést konzumací kontaminovaných surovin, pokrmů. Jedná se o průjmová onemocnění v rodině či u osoby, která byla v kontaktu s osobou vykonávající činnost epidemiologicky závažnou. Nejčastějšími původci jsou bakterie rodu *Campylobacter* a *Salmonella*, ale i další původci průjmových onemocnění včetně virových (rotaviry, noroviry), dále je to onemocnění virovou hepatitidou A.

Graf č. 8: Přehled počtu pracovníků vyloučených z výroby nebo z manipulace s potravinami, nebo u nichž byla nařízena povinná lékařská prohlídka, za období 2014 – 2016



Schematické znázornění organizace státního zdravotního dozoru



7. VÝSLEDKY STÁTNÍHO ZDRAVOTNÍHO DOZORU

7.1 Hygiena výživy

Každý provozovatel potravinářského podniku v sektoru společného stravování je povinen oznámit v listinné podobě nebo způsobem umožňujícím dálkový přenos dat zahájení výkonu předmětné činnosti nejpozději v den zahájení této činnosti příslušnému orgánu ochrany veřejného zdraví (§ 23 odst. 4 zákona č. 258/2000 Sb.). Registrační formuláře jsou k dispozici na webových stránkách každé krajské hygienické stanice, nebo od dne 1. 10. 2015 je možné podat oznámení prostřednictvím jednotného formuláře umístěné ve veřejné části IS HVY na adrese: <https://eregpublicsecure.ksrzis.cz/Registr/SZD/OznameniStravovacichSluzeb/Nove>.

Každá krajská hygienická stanice vede databázi provozovatelů, která je průběžně aktualizována. Aktualizace probíhá 4x za rok. Seznam evidovaných subjektů a provozoven veřejného stravování je k dispozici na webových stránkách MZ: http://www.mzcr.cz/Verejne/obsah/seznam-evidovanych-provozoven_3452_5.html

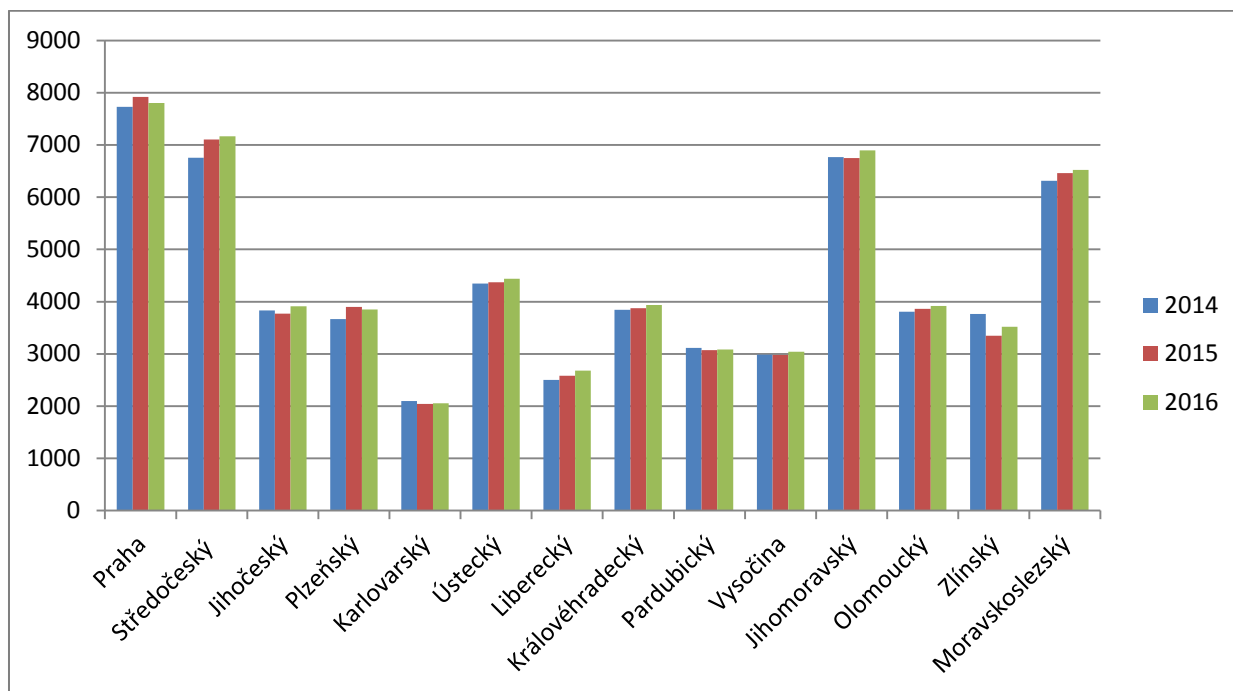
Tabulka č. 7: Počet evidovaných provozoven stravovacích služeb

kraj	2014	2015	2016
Praha	7726	7917	7804
Středočeský	6753	7104	7162
Jihočeský	3831	3773	3914
Plzeňský	3666	3902	3850
Karlovarský	2098	2042	2052
Ústecký	4346	4372	4437
Liberecký	2505	2581	2681
Královéhradecký	3842	3873	3934
Pardubický	3112	3075	3087
Vysočina	2984	2979	3043
Jihomoravský	6765	6751	6898
Olomoucký	3806	3865	3920
Zlínský	3767	3350	3520
Moravskoslezský	6313	6459	6520
Celkem	61514	62331	62821

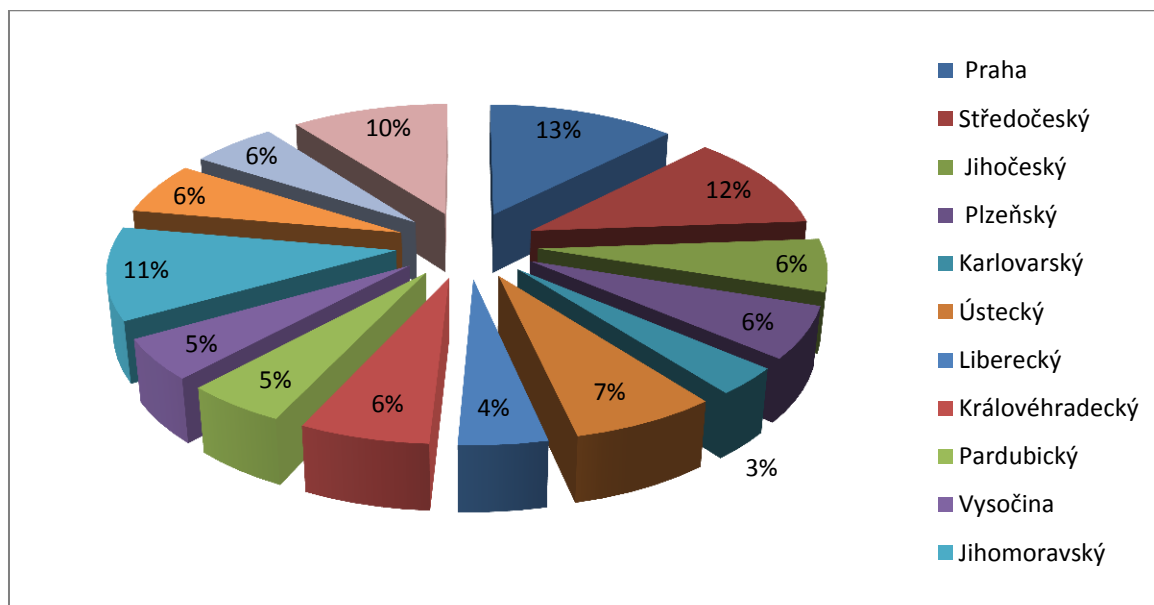
Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Počet evidovaných provozoven je pohyblivý, kdy jedním z důvodů je časté ukončení činnosti, a také skutečnost, že přes danou zákonnou povinnost oznámit ukončení ekonomické aktivity, tak provozovatelé v naprosté většině nečiní. Uzavření provozovny je pak zjišťováno až při samotném výkonu státního zdravotního dozoru nebo na základě osobních zkušeností kontrolních pracovníků. Do evidence se dostávají také provozovny potravinářských podniků, kde prvoinstanční dozor není vykonáván orgány ochrany veřejného zdraví, ale kde proběhl výkon státního zdravotního dozoru v souvislosti se šetřením podnětů na zdravotní potíže spotřebitele nebo v případě šetření podezření na alimentární onemocnění nebo otravu z potravin.

Graf č. 9: Počet evidovaných provozoven podle krajů za období 2014 – 2016



Graf č. 10: Přehled počtu evidovaných provozoven podle krajů k 31. 12. 2016

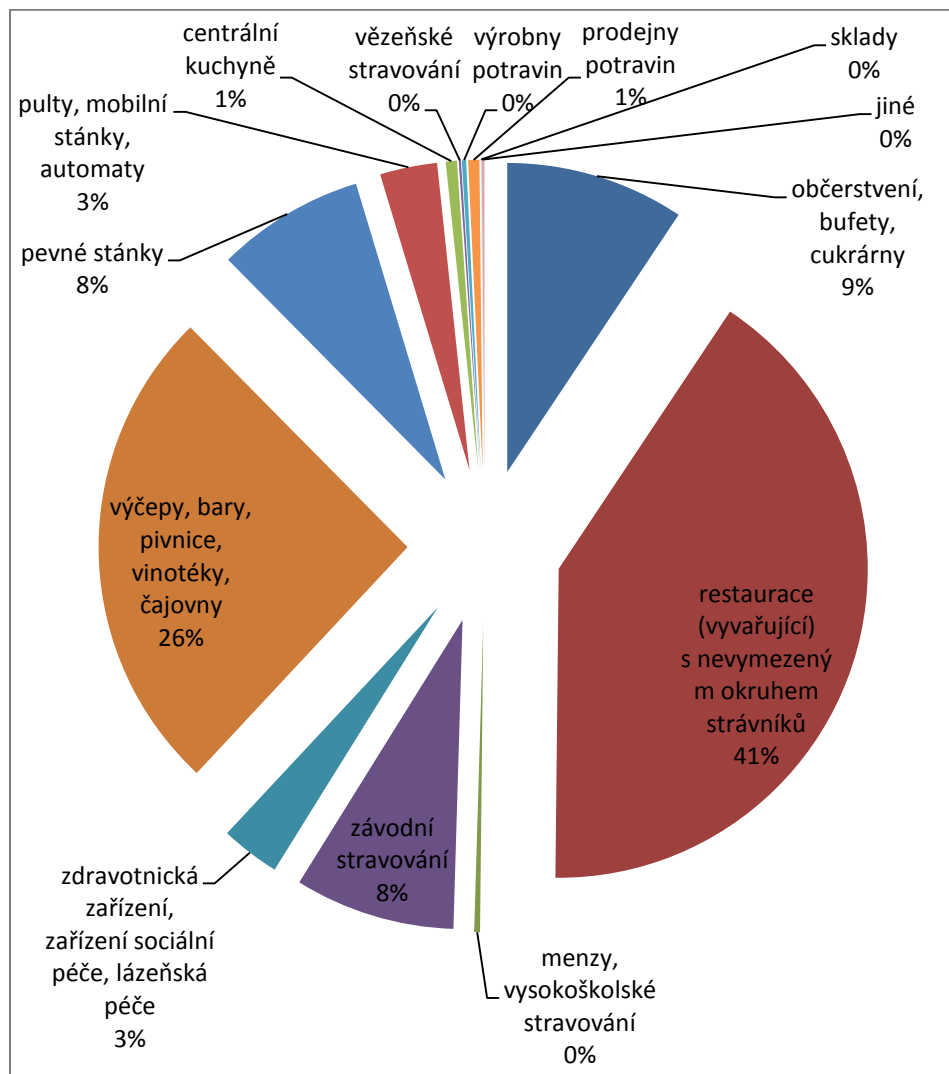


Tabulka č. 8: Počet evidovaných provozoven podle typu k 31. 12. 2016

typ provozovny													
občerstvení, bufety, cukrárny	restaurace (vyvažující) s nevymezeným okruhem strávníků	menzy, vysokoškolské stravování	závodní stravování	zdravotnická zařízení, zařízení sociální péče, lázeňská péče	výčepy, bary, pivnice, vinotéky, čajovny	pevné stánky	pulty, mobilní stánky, automaty	centrální kuchyně	věžeňské stravování	výrobní potravin	prodejny potravin	sklady	jiné
5898	25736	190	5289	1950	16166	4879	1888	368	76	141	368	8	97

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 11: Počet evidovaných provozoven podle typu k 31. 12. 2016



V rámci SZD se pracovníci KHS poměrně často setkávají s provozovny, které neprošly stavebním řízením. Tato zjištění jsou postupována stavebním úřadům k dalšímu šetření. Dále jsou zjišťovány případy nesplnění ohlašovací povinnosti, kdy v takových provozovnách je výkon SZD proveden buď na základě podnětu spotřebitelů, nebo vlastních zjištění pracovníků KHS. Do evidence provozoven jsou tato zařízení zahrnuta dodatečně.

Prioritou je efektivita kontrolní činnosti, v případě zjištění závažných nedostatků a v případě uložení opatření je prováděna opakovaná kontrola k ověření odstranění nedostatků. SZD je dle potřeby vykonáván i mimo běžnou pracovní dobu, a to v zařízeních provozovaných v odpoledních a večerních hodinách nebo o víkendu, dále při konání jednorázových akcí a při společných kontrolních akcích s jinými správními úřady.

Velký důraz je při výkonu státního zdravotního dozoru kladen na kontrolu zařízení stravovacích služeb s výrobou pokrmů, zdravotnických zařízení a zařízení sociálních služeb, na kontrolu zařízení s prodejem zmrzliny, na kontrolu rychlého občerstvení v pevných i mobilních stáncích.

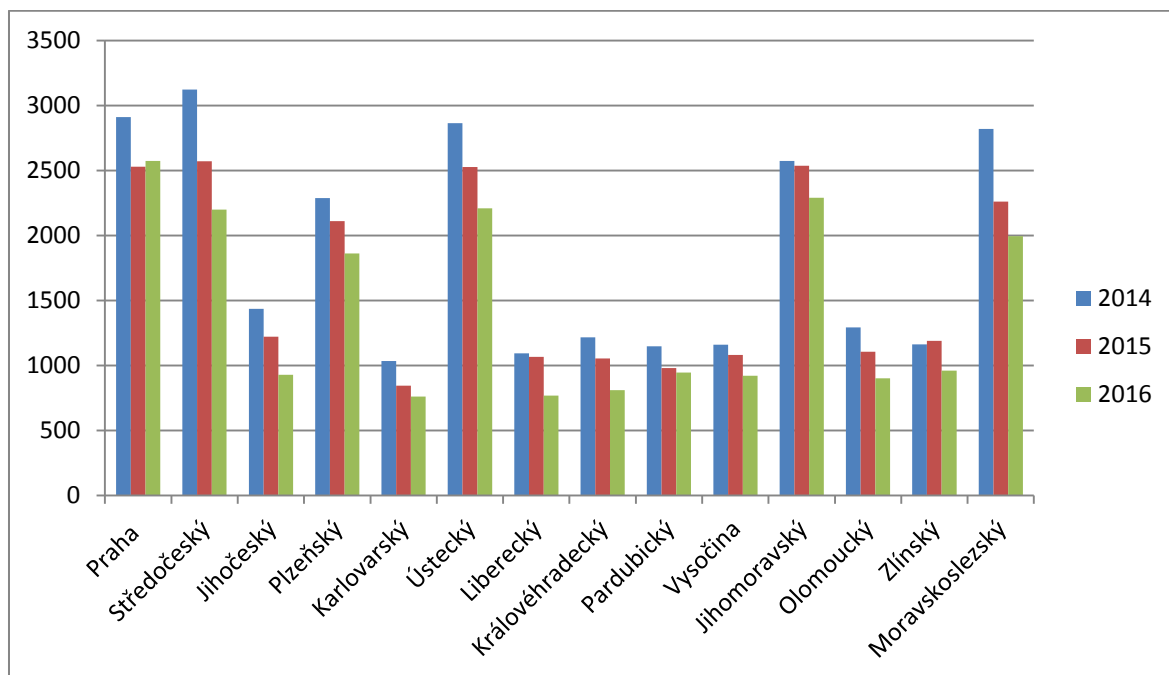
V roce 2016 bylo provedeno celkem 20 121 kontrol v provozovnách stravovacích služeb, což představuje mírný pokles ve srovnání s rokem předchozím.

Tabulka č. 9: Přehled počtu provedených úředních kontrol za 2014 – 2016 podle krajů

kraj	2014	2015	2016
Praha	2910	2528	2573
Středočeský	3123	2570	2199
Jihočeský	1436	1222	928
Plzeňský	2288	2111	1861
Karlovarský	1035	844	760
Ústecký	2863	2525	2209
Liberecký	1092	1065	769
Královéhradecký	1217	1054	809
Pardubický	1147	979	946
Vysočina	1160	1081	921
Jihomoravský	2574	2537	2289
Olomoucký	1292	1106	902
Zlínský	1161	1189	960
Moravskoslezský	2818	2261	1995
celkem	26120	23072	20121

Zdroj: Informační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 12: Přehled počtu provedených úředních kontrol za 2014 – 2016 podle krajů



Nejvyšší počet představují plánované kontroly prováděné v souladu s kontrolním plánem, kdy v roce 2016 bylo provedeno 10 974 kontrol, což představuje pokles o 9,4 % ve srovnání s rokem předchozím. Druhým nejčastěji prováděným typem kontroly byly kontroly na základě ohlášení zahájení provozování stravovací služby nebo na základě oznámení podstatné změny, zejména změny provozovatele. Třetím nejčastějším typem kontroly jsou kontroly opakované, prováděné za účelem ověření splnění vydaných nařízení nebo odstranění zjištěných nedostatků. Nejnáročnější jsou kontroly v souvislosti s podezřením na výskyt alimentárního onemocnění nebo podezření na otravy z potravin. V roce 2016 došlo k nárůstu počtu těchto kontrol o 14 % ve srovnání s rokem 2015. Náročnost šetření a získávání důkazů vedoucích k odhalení pravděpodobného zdroje alimentárního onemocnění nebo otravy z potravin je podstatně vyšší než v případě běžného SZD. Šetření je spojeno s odběrem vzorků pro cílené vyšetření, a vyžaduje zapojení i dalších hygienických oborů, zejména odboru protiepidemického, případně sdílení informací s jinými dozorovými orgány nebo žádosti o došetření. V posledních letech je stále zaznamenáván poměrně vysoký počet kontrol prováděných na základě podnětů, i když v roce 2016 byl zaznamenán mírný pokles (o 11,6 %) ve srovnání s roky 2014 a 2015. Nicméně podněty zejména spotřebitelů nejsou vždy oprávněné, a v některých případech spolupráce ze strany spotřebitele není dostatečná.

Tabulka č. 10: Přehled kontrol podle typu kontrol za 2014 - 2016

Typ kontroly	2014	2015	2016
K01 - plánovaná	18873	12112	10974
K02 - specifická	2041	1813	1396
K03 - opakovaná ke kontrole odstranění závad, plnění nařízených opatření, došetření	2201	2332	1837
K05 - na základě podnětu	2011	1928	1727
K06 - v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění	213	250	284

Typ kontroly	2014	2015	2016
K07 - na základě RASFF	76	21	2
K08 - na základě úkolu hlavního hygienika	633	1572	812
K18 - audit		17	9
K23 - dodatečná kontrola	15	25	23
K24 - úkon předcházející kontrole		103	117
K30 - kontrola na základě ohlášení živnosti		2792	2892
ostatní	57	107	48
celkem	26120	23072	20121

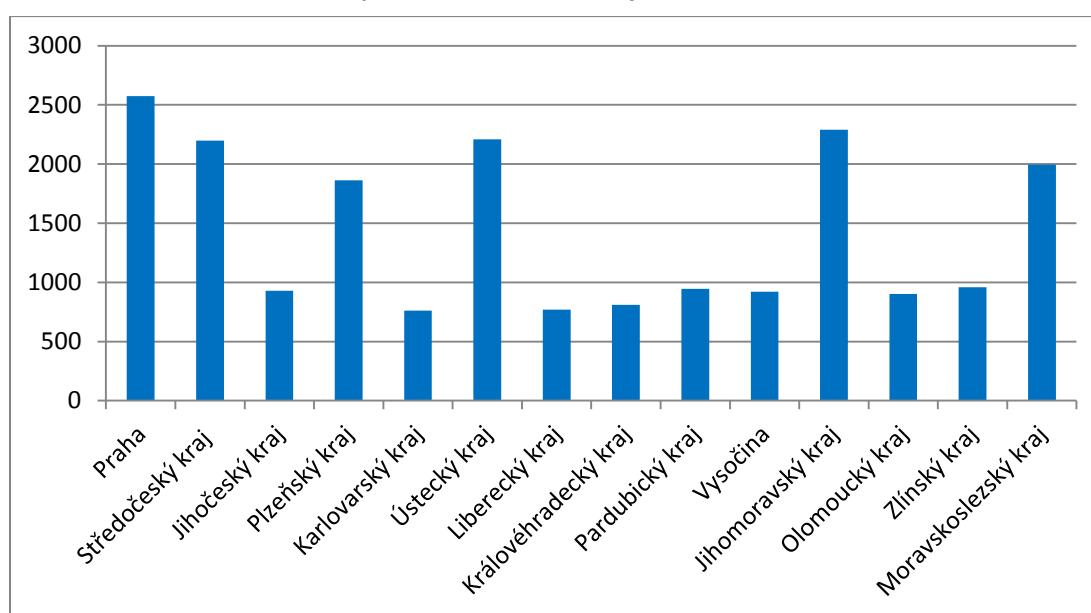
Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Tabulka č. 11: Přehled kontrol podle typu kontroly u jednotlivých krajů za rok 2016

Typ kontroly	Praha	Středočeský kraj	Jihočeský kraj	Plzeňský kraj	Karlovarský kraj	Ústecký kraj	Liberecký kraj	Královéhradecký kraj	Pardubický kraj	Vysočina	Jihomoravský kraj	Olomoucký kraj	Zlínský kraj	Moravskoslezský kraj	celkem
K01	1167	875	640	1214	483	1249	399	368	661	455	1140	440	398	1485	10974
K02	260	351	23	95	12	125	31	33		47	64	126	182	49	1396
K03	244	176	23	173	112	471	64	74	92	8	237	41	40	82	1837
K05	414	212	87	146	29	126	82	83	35	47	179	108	91	89	1727
K06	9	30		10	4	3	21	16	13	1	68	6	12	80	284
K07	2														2
K08	103	105	68	53	27	70	39	46	36	43	68	53	44	57	812
K18						1				8					9
K23		8				11		2	2						23
K24							9	3		105					117
K30	374	441	76	170	30	153	124	146	107	207	530	127	193	152	2892
ostatní		1		1	1			38			5	1			48
celkem	2573	2199	928	1862	760	2209	769	809	946	921	2289	902	960	1994	20121

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 13: Počet provedených kontrol podle krajů za rok 2016



Pokud jde o šetření oznámení zaslaných v rámci systému RASFF, tak krajské hygienické stanice šetřily 1 oznámení. Dále bylo provedeno 1 cílené šetření.

Tabulka č. 12: Přehled přijatých šetřených oznámení v roce 2016 ze systému RASFF (potraviny)

Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
rýžové nudle	vysoký obsah hliníku	Jižní Korea	varování

Tabulka č. 13: Přehled vložených oznámených případů do systému RASFF za rok 2016 (potraviny)

Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
losos divoký uzený	přítomnost larev čeledi Anisakidae - Anisakis simplex (sledový červ)	Polsko přes Německo	informace

Onemocnění z potravin

V roce 2016 bylo provedeno celkem 284 výkonů SZD ve spojitosti s výskytem alimentárních onemocnění nebo podezřením na otravy z potravin. Tato šetření probíhala v případě potřeby ve spolupráci s odborem protiepidemickým a odborem komunální hygieny.

Hygienická stanice hl. m. Prahy evidovala 9 hromadných alimentárních onemocnění. Z tohoto počtu byla 3 hromadná alimentární onemocnění šetřena na základě podnětů a 6 při spolupráci s protiepidemickým odborem.

Ve Středočeském kraji bylo šetřeno 106 podnětů spotřebitelů, které upozorňovaly na údajné zdravotní obtíže v souvislosti s konzumací konkrétní potraviny. Cílených kontrol v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění bylo provedeno celkem 30.

V Jihočeském kraji byl SZD prováděný cíleně z důvodu šetření podezření na onemocnění z potravin 9x. Z toho 4x v souvislosti s nahlášením výskytu onemocnění a 5x v souvislosti s podněty spotřebitelů. Kromě nepotvrzených šetření byly prováděny kontroly v zařízeních, kde výskyt alimentárního onemocnění byl potvrzen, avšak ne ve všech případech byla potvrzena souvislost onemocnění s přípravou pokrmů.

V Plzeňském kraji se vyskytly blíže nespecifikované potíže po konzumaci blíže nespecifikovaného pokrmu studené kuchyně, potíže po konzumaci balených potravin. Tyto případy onemocnění po požití balených potravin byly řešeny ve spolupráci s Centrem zdraví, výživy a potravin, SZÚ Brno (nutrivigilance). Dále zdravotní potíže po konzumaci kuřecích stripsů, tatarského bifteku, česnekové pomazánky, uzené ryby, smaženého řízku, svíčkové omáčky atd. Souvislost s potížemi nebyla potvrzena. U střevních obtíží po požití kebabu ve stánku s občerstvením byly šetřením zjištěny závady ve skladování potravin, provozní hygieně, v postupech založených na zásadách HACCP. Byla uložena sankce a sanitace. Podnět byl oprávněný.

V Karlovarském kraji byly provedeny 4 kontroly, z toho 2 šetření byla provedena na podkladě oznámení výskytu průjmového onemocnění u klientů a zaměstnanců sanatoria v Karlových Varech a studentů lyžařského výcviku ubytovaných v penzionu v Jáchymově. V obou případech nebyla prokázána souvislost onemocnění s konzumací pokrmů připravených ve stravovacích provozech předmětných zařízení. Dvě kontroly byly provedeny ve stravovacím provozu v hotelu v Jáchymově a v restauraci v Aši v souvislosti s oznámením výskytu virové hepatitidy A u zaměstnance stravovací služby. Bylo nařízeno opatření ke snížení rizika přenosu nákazy.

V Libereckém kraji bylo provedeno 21 cílených kontrol v souvislosti s podezřením na výskyt nebo v souvislosti s výskytem alimentárního onemocnění. V Jablonci nad Nisou byla řešena situace s nejakostní pitnou vodou z veřejného vodovodu, kdy v části zásobované oblasti bylo nutné zajistit náhradní zásobování pitnou vodou, v této lokalitě byl proveden SZD ve všech potravinářských provozovnách se zaměřením na konkrétní způsob náhradního zásobování pitnou vodou, ve 3 případech bylo vydáno rozhodnutí – zákaz výroby, rozvozu a prodeje pokrmů a nebalených potravin do doby obnovení zásobování provozovny tekoucí pitnou vodou.

Ve spojitosti s výskytem alimentárních onemocnění nebo podezření na otravy z potravin bylo v Královehradeckém kraji provedeno celkem 16 kontrol, z toho 1 šetření v prodejně potravin, 1 ve výrobně cukrářských výrobků. Ve 3 případech se jednalo se o šetření výskytu gastroenterologických potíží u dětí v rámci zotavovacích akcí, dále byl šetřen výskyt potíží u klientů – penzistů pobývajících na ozdravném pobytu. Šetření neprokázala příčinný vztah mezi konzumací pokrmů a deklarovanými zdravotními potížemi, pravděpodobně se jednalo o nákazu virové etiologie. Další šetření bylo provedeno ve výrobně cukrářských výrobků z důvodu hlášeného onemocnění salmonelózou, kdy postižené osoby konzumovaly cukrářské výrobky ze šetřené provozovny. V jednom z odebraných vzorků cukrářských výrobků a stěru byla prokázána Salmonella, přímá souvislost s onemocněním však potvrzena nebyla.

V Pardubickém kraji bylo v Domově pro seniory hlášeno průjmové onemocnění seniorů, pravděpodobně virové etiologie, kontrola kuchyně bez závad. Z centrální kuchyně rozvázející obědy onemocnělo 6 strážníků výdejny, u jednoho byla prokázána Salmonella enteritidis. Na místě byla provedena kontrola provozu včetně ověření technologických postupů výroby pokrmů. Závady během kontroly nezjištěny, zaměstnanci bez zdravotních potíží, později provedeny výtěry – negativní. Na základě onemocnění dvou konzumentů jídla v restauraci - tatarský biftek a pečené kuřecí maso, byla provedena kontrola. Závady provozní ani závady související s uvedenou problematikou možného porušení zásad postupů a přípravy bezpečného pokrmu nebyly v rámci kontroly zjištěny. Po konzumaci v restauraci mělo střevní potíže několik svatebčanů, u jedné osoby byl prokázán Campylobacter jejuni. Přímá souvislost s onemocněním nebyla potvrzena.

Na Vysočině nebyly šetřeny podněty na poškození zdraví spotřebitelů po konzumaci potravin nebo epidemie alimentárního onemocnění, kde cestou přenosu patogenních agens se staly pokrmy vyrobené ve stravovacích službách. Pouze na územním pracovišti Třebíč byl řešen podnět na poškození zdraví po konzumaci másla, který byl následně vyhodnocen jako nedůvodný.

V Jihomoravském kraji bylo pracovníky odboru šetřeno 6 případů v souvislosti s podezřením na alimentární onemocnění. Nejzávažnější případ byl v Domově seniorů v Brně, kdy 44 obyvatel domova onemocnělo akutním průjemovým onemocněním. V rámci SZD byl odebrán vzorek droždové pomazánky k mikrobiologickému vyšetření. Z výsledků byl zjištěn zvýšený počet kvasinek a následně CPM, což souvisí s charakterem odebraného vzorku. Kontrolním šetřením nebylo zjištěno porušování osobní, provozní hygieny či nedodržování kontrolních postupů – systému HACCP, ani překračování data použitelnosti či data minimální trvanlivosti u potravin. Při výkonu SZD nebyly zjištěny nedostatky, které by svědčily o porušení bezpečnosti podávaných pokrmů.

V Olomouckém kraji v roce 2016 oddělení hygieny výživy šetřilo zvýšený výskyt onemocnění po požití pokrmu v šesti případech.

V Moravskoslezském kraji bylo v provozovnách veřejného stravování provedeno 80 šetření zdravotních potíží po konzumaci potravin. Z tohoto počtu 19 případů bylo vyhodnoceno jako oprávněných nebo částečně oprávněných. V souvislosti se zvýšeným počtem onemocnění listeriózou na území Moravskoslezského kraje byly prováděny odběry vzorků potravin z tržní sítě i z potravinářských výroben. Celkem bylo odebráno 65 vzorků uzenin, pomazánek a sýrů a 62 stěrů z prostředí kontrolovaných provozoven. Všechny vzorky byly z hlediska přítomnosti *Listeria monocytogenes* negativní. Zvýšený hygienický dozor probíhal ve spolupráci s Krajskou veterinární správou a Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí. V jedné z výroben masných výrobků byl nález *Listeria monocytogenes* potvrzen, včetně potvrzení shodného pulzotypu získaného od nemocného. Ze strany krajské veterinární správy byla nařízena příslušná opatření.

Ve Zlínském kraji bylo provedeno šetření v provozovně, kde byla epidemie akutních virových gastroenteritid způsobených noroviry. Celkem se podařilo vyhledat onemocnění u 92 konzumentů obědů. V rodinách nemocných osob i u spolupracovníků se objevila kontaktní onemocnění. Virologickým vyšetřením stolice byly potvrzeny noroviry. Jedna osoba byla hospitalizována. Zdrojem nákazy byla pravděpodobně pracovnice provozovny - pracovnice výdejny stravy. Nebyla zjištěna kontaminace konkrétní potraviny, spíše při porušení osobní hygieny došlo ke kontaminaci více druhů jídel. Dále šetření v lázeňském domě v Luhačovicích, kde byla epidemie gastroenteritid způsobená noroviry u ubytovaných hostů a personálu. Epidemiologickým šetřením byla zjištěna kontaminace pitné vody dodávané z individuálního zdroje pitné vody (studny) i kontaminace bazénové vody noroviry. Celkem v epidemii onemocnělo 52 klientů (kapacita hotelu 135 klientů) a 4 osoby personálu z 34 zaměstnanců. Laboratorním vyšetřením pitné a bazénové vody v zařízení byly prokázány noroviry. V souvislosti s epidemií byla hospitalizována jedna osoba. Virologickým vyšetřením byly prokázány noroviry u 4 klientů zařízení a 2 osob personálu. Zaměstnanci oddělení hygieny výživy při opakovaném šetření provedli odběry 3 vzorků pokrmů na mikrobiologické vyšetření a 4 velkoplošné kvalitativní stěry na mikrobiologické vyšetření. Vzorky pokrmů vyhověly ve vyšetřovaných parametrech požadavkům nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, v platném znění a ČSN 56 9609 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe – mikrobiologická kritéria pro potraviny. Ze 4 odebraných velkoplošných stěrů byl zjištěn pozitivní výsledek v parametru koagulázopozitivní stafylokoky na povrchu ovládací páky zásobníku desinfekčního prostředku u umyvadla v kuchyni a v parametru *Escherichia coli* na vnitřním povrchu krouhače syrové zeleniny.

Šetření v případě podezření na výskyt alimentárních onemocnění jsou ve většině případů ztěžována časovou prodlevou mezi prvními příznaky a nahlášením zdravotních potíží, a dále skutečností, že ne všechny pokrmy a potraviny použité pro přípravu pokrmů, které jsou uváděny jako zdroj zdravotních potíží, jsou v době šetření k dispozici. V některých případech je také neochota podrobit se lékařskému vyšetření, zejména v případě soukromých oslav, např. svateb.

Podněty

Pracovníci KHS se zabývají všemi podněty, které jsou zaslány písemně, elektronicky nebo sděleny telefonicky, a to včetně anonymních. Nejčastější forma podání podnětu je forma elektronická zasláním e-mailu, a obecným trendem je nárůst počtu anonymních podání. Každý podnět je nejprve vyhodnocen z hlediska věcné příslušnosti, a dále je rozhodnuto o způsobu řešení.

V roce 2016 bylo zasláno odboru HV 2 586 podnětů. Z tohoto počtu bylo vyhodnoceno 27 % podnětů jako oprávněných a 31 % podnětů bylo předáno jiným dozorovým orgánům, zejména Státní zemědělské a potravinářské inspekci, v menší míře pak Státní veterinární správě, České obchodní inspekci nebo příslušným stavebním úřadům.

Podněty se týkaly např. neodpovídající kvality pokrmů, nedodržování provozní hygieny, nedostatečného odvětrání provozovny, smyslově změněných pokrmů, nevhodné manipulace s pokrmy, nevhodné technologie výroby pokrmů, prošlých záručních lhůt, nevyhovujícího stavebně technického řešení provozovny, neznámého původu potravin, fyzikální kontaminace potravin a pokrmů, klamavého značení potravin, nedodržení stanovené míry a ředění alkoholu, nedodržování gramáže pokrmu, zvířat v provozovně, výskytu hmyzu v provozovně nebo i v pokrmech, nedodržování zákazu kouření, ředění míchaných alkoholických nápojů. Další skupinou podnětů jsou podezření na to, že provozovna stravovacích služeb není „povolená“ nebo zkolaudovaná.

Tabulka č. 14: Přehled podnětů řešených v roce 2016 podle krajů

kraj	celkový počet podnětů	počet podnětů oprávněných	počet postoupených podnětů
Praha	575	130	142
Středočeský	317	108	101
Jihočeský	145	20	40
Plzeňský	191	59	50
Karlovarský	40	8	9
Ústecký	126	65	67
Liberecký	128	32	38
Královéhradecký	123	50	27
Pardubický	48	18	4
Vysočina	73	28	21
Jihomoravský	347	63	168
Olomoucký	155	25	47
Zlínský	149	44	53
Moravskoslezský	169	58	40
celkem	2586	708	807

Podle typů jednotlivých provozoven stravovacích služeb jsou nejčastěji podávány podněty na provozovny s výrobou pokrmů nebo podávání občerstvení, na druhém místě jsou provozovny bez výroby pokrmů typu výčepů. O výsledcích šetření byly osoby podávající podnět písemně informovány s výjimkou anonymních podání. Přestože se ve většině případů oprávněnost podnětu neprokázala, nelze jednoznačně tvrdit, že takové podněty byly nedůvodné. Obvykle se při šetření takových podnětů prokázaly další závady, na které poukazováno nebylo, a za něž pak bylo nutno uložit nápravné opatření nebo sankci. Podněty jsou však nezdárka důsledkem konkurenčního boje nebo nevhodného chování a reakcí personálu, a tedy nemají přímou souvislost se správnou hygienickou a výrobní praxí v konkrétní provozovně stravovacích služeb.

Do skupiny podnětů patří také podněty na možné zdravotní potíže, které jsou připisovány konzumaci určitých potravin nebo pokrmů. Podané podněty mají obvykle vícedenní prodlevu po datu konzumace. Tento stav je závažnější u podnětů udávajících zdravotní potíže po konzumaci pokrmů bez lékařského vyšetření, kdy prováděná depistáž naráží na zapomnětlivost zkonsumovaných potravin s vazbou k šetřenému podnětu. Často je problémem také neochota ke spolupráci ze strany spotřebitele, kdy podněty ne vždy jsou doloženy lékařským vyšetřením, a v řadě případů ani není ochota se lékařskému vyšetření podrobit.

Nedostatky

Z hlediska charakteru nedostatků (závad) bylo zjištěno nejvíce nedodržení právních předpisů v OVZ ve stavebně-technickém stavu provozoven, a to od chybějících prostorů, zařízení až po nevyhovující technický stav z důvodu špatné údržby prostorů. Dalšími závadami byla nevyhovující frekvence a kvalita čištění prostorů a vybavení, skladování osobních věcí a věcí nesouvisejících s provozem v těchto prostorách nebo soukromých potravin provozovatele. V řadě kontrolovaných provozoven bylo konstatováno, že nejsou udržovány v čistotě a dobrém stavu (např. výskyt plísní, nefunkční zařízení). Problémem se stále jeví nepřijetí odpovídajících opatření k zamezení křížové kontaminace, což velmi úzce souvisí s vybavením kuchyně pracovními plochami a skladovacími (zejména chladicími) prostory. Dalším často zjišťovaným nedostatkem byly závady ve skladování potravin a úchově pokrmů, spočívající nejen ve skladování potravin, které se mohou vzájemně negativně ovlivňovat, ale především v nedodržování skladovacích podmínek stanovených výrobcem potravin nebo podmínek a lhůt úchovy teplých pokrmů či v prodlužování údržnosti pokrmů rizikovým způsobem bez odpovídajícího technického vybavení a zavedeného postupu na principech HACCP. Častými shledanými nedostatky v provozovnách všech typů bylo i křížení neslučitelných činností a nevyhovující způsob manipulace s potravinami a pokrmy, kdy jde často o nekázeň jednotlivých pracovníků, kteří nevyužívají prostory k činnostem, ke kterým jsou určeny. Stejně jako v předchozích letech jsou zjišťovány nedostatky v osobní hygieně. Jedná se např. o situace, kdy umyvadla určená k osobní hygieně personálu nebyla vybavena prostředky na umytí a hygienické osušení rukou, v některých případech byly zjišťovány nefunkční baterie. Mezi nedostatky patřilo rovněž nošení znečištěného pracovního oděvu a nepoužívání ochranných pomůcek. Nedostatky se objevily v označování potravin určených pro přípravu pokrmů, pokrmů a rozpracovaných polotovarů, nebo problémy v zajištění sledovatelnosti potravin a doložení jejich původu.

Tabulka č. 15: Přehled zjištěných závad a jejich frekvence za rok 2016

Parametr závady	počet kontrol	nevyhověl	%
Zdravotní průkazy	17570	326	2
Osobní hygiena	17829	819	5
Provozní hygiena	18414	3118	17
Zásobování pitnou vodou	11471	189	2
Obecné požadavky na potravinářské prostory, zvláštní požadavky na prostory pro manipulaci s potravinami	14839	3388	23
Příjem a skladování potravin pro přípravu pokrmů	13633	1292	9
Datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti	15489	1294	8
Smyslové požadavky potraviny	6520	122	2
Zajištění sledovatelnosti, doklady o původu potravin	13661	1183	9
Ochrana potravin a pokrmů před kontaminací při manipulaci, křížení činností	12826	1529	12
Technologický postup	4882	168	3
Označování rozpracovaných pokrmů, polotovarů	7427	1687	23
Bezpečnost pokrmů při uvádění do oběhu, výdej, přeprava, rozvoz	7697	522	7
Zavedení stálých postupů na principech HACCP	14850	1972	13
Manipulace s odpady	12211	657	5
DDD – sanitace a regulace škůdců, přístup domácích zvířat	4718	124	3
Obaly potravin a pokrmů	4285	203	5
Kouření personálu v potravinářském provozu	1		0
Osvědčení o znalosti hub	21	4	19
Příprava kojenecké stravy	13		0
Strava podávaná v rámci léčebného procesu	334		0
Příprava a podávání zmrzliny	1317	113	15
Školení osob činných ve stravovací službě	4706	287	6
Oznamovací povinnost	7404	369	5
Kontrola dodržování zákazu kouření	6223	63	1
Dodržování postupů založených na HACCP	12161	1560	13
Požadavky na stav, konstrukci a instalaci zařízení ve styku s potravinami	9540	1113	12
Označení, uspořádání a větrání konzumačních prostor zařízení společného stravování v souvislosti s kouřením, označení	6556	353	5
Informační povinnost - alergeny	15081	928	6
Znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví	2587	91	4
Udržování potravin při bezpečných teplotách, dodržení chladicího řetězce, rozmrazování potravin	8372	609	7
Klamání spotřebitele, záměna surovin, nekalé praktiky	1075	16	1
Jiné	344	81	24

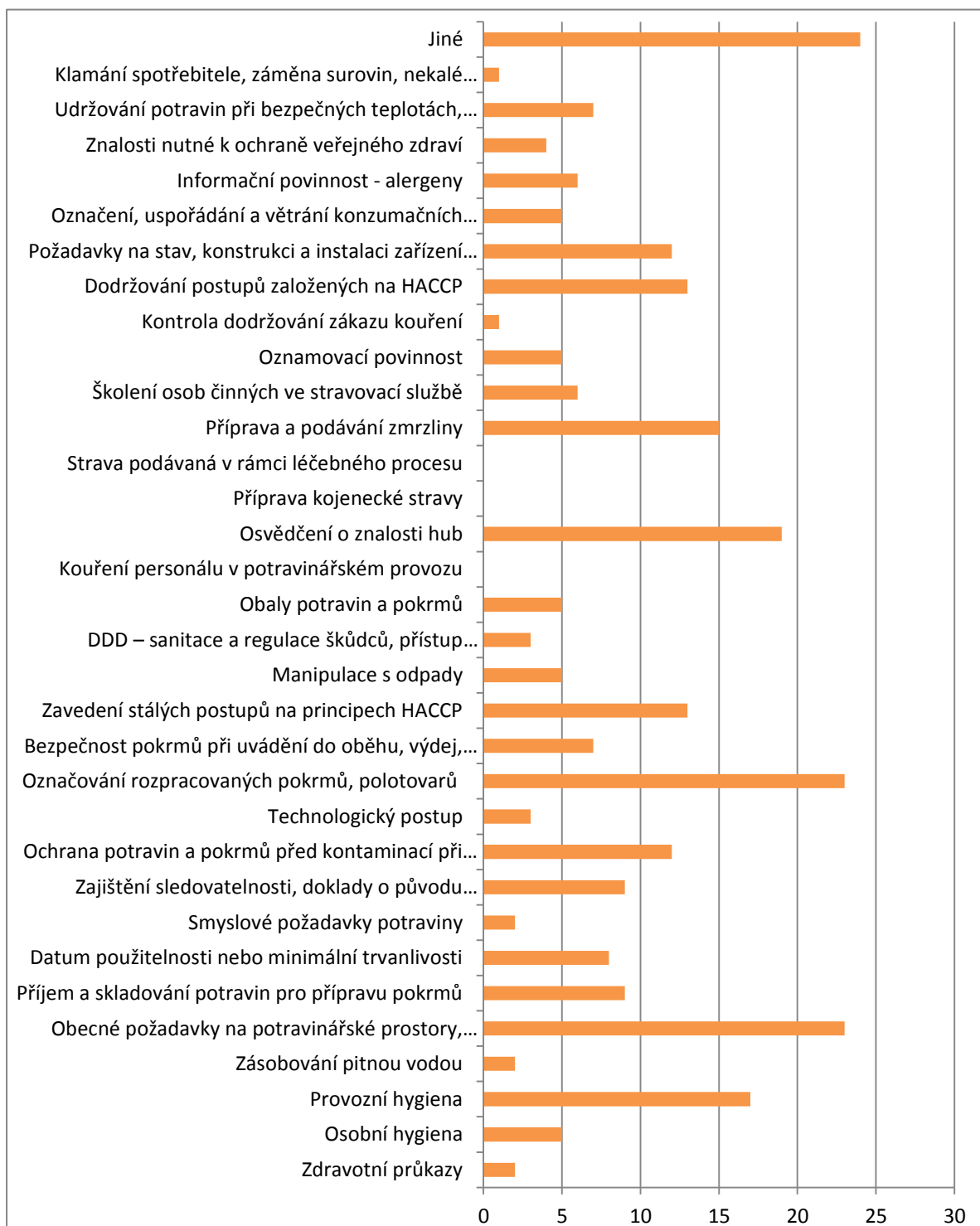
Zdroj: Informační systém hygieny výživy (IS HVY)

I nadále přetrvávaly závady v dodržování stálých kontrolních postupů na principech HACCP a v dodržování správné výrobní a hygienické praxe, s tím souvisí i závady shledané v nedostatečném zavedení těchto postupů a v proškolení zaměstnanců. Vybavenost provozoven kontrolními systémy na principech HACCP se zlepšila, ne vždy však koresponduje s jejich využíváním a pochopením ze strany provozovatelů a personálu.

Je nutné zdůraznit, že většině provozoven v dozorové kompetenci orgánů ochrany veřejného zdraví stačí ke splnění článku 5 nařízení (ES) č. 852/2004 zavedení nezbytných požadavků, nebo uplatnění příručky správné praxe, která je volně k dispozici na internetu a je šířena profesními svazy. Většina zjištěných nedodržení nepředstavovala bezprostřední ohrožení bezpečnosti potravin a bylo možné je odstranit na místě nebo ve velmi krátké době.

Pokud jde o kontroly prováděné dle zákona č. 379/2005 Sb., kontroly jsou prováděny jen jako součást běžného dozoru, a jen ojediněle jsou prováděna šetření pouze za účelem kontroly plnění povinností stanovených tímto zákonem. Nejčastějšími nedostatky jsou neoznačení provozovny, zda se jedná o kuřáckou či nekuřáckou, nezajištěné větrání v případě povoleného kouření, nezřízení stavebně oddělených prostor nebo v umístění zjevně viditelného textu o zákazu podávání alkoholických nápojů a tabákových výrobků osobám mladším 18 let.

Graf č. 14: Počet zjištěných závad v % v roce 2016



Příčiny zjišťovaných závad jsou stejné jako v minulých letech a obvykle souvisí s nízkou úrovní znalostí personálu, pokud jde o hygienickou manipulaci s potravinami. U personálu ve stravovacích službách je častá fluktuace, ale i neznalost samotných provozovatelů nebo osob, které v této oblasti provozují poradenství. Tato situace se týká zejména menších provozoven, které mívají větší problémy s orientací v právních předpisech týkajících se bezpečnosti potravin. K výše uvedeným důvodům přistupují v současné době i důvody ekonomické včetně snižování počtu pracovníků, jejichž důsledkem jsou nejen nedostatky v oblasti stavebně-technické způsobilosti provozovny, ale i v nevyhovující manipulaci s potravinami, nedodržování správné výrobní a hygienické praxe, nízké úrovni provozní a osobní hygieny a v nezanedbatelné míře i klamání spotřebitele. Pokud jde o stavebně-technický stav, neuspokojivá situace je dána zejména tím, že se provozovatelé v objektech střídají, provozovny mají pronajaty a závady zdůvodňují nedostatkem finančních prostředků nebo nezájmem majitelů objektů provést odpovídající úpravy. Poměrně dobrou úroveň hygienického zabezpečení lze konstatovat v provozovnách společného stravování v zařízeních poskytujících zdravotnické a sociální služby, ve věznicích a dále v lázeňských domech nebo ve velkých hotelových komplexech. Větší potravinářské podniky nebo řetězce maloobchodu mají provozní dokumentaci a kontrolní mechanismy pro dodržování zásad správné výrobní a hygienické praxe zpracovány na dobré úrovni a porušení potravinového práva zde má spíše charakter nevědomého selhání lidského faktoru. Kontrolovaný pracovník, jako zaměstnanec potravinářského provozu, bývá obvykle v oboru stravovacích služeb patřičně vzdělán, provozovna má zajištěn interní a externí audit systému HACCP nebo managementu jakosti.

Sankce a opatření

V roce 2016 bylo uloženo za zjištěné nedostatky celkem 3586 finančních sankcí ve výši 12.659.700,- Kč. Blokových pokut (pokut na místě) bylo 1180 podle zákona č. 200/1990 Sb., v celkové výši 1.720.200 Kč. Ve správních řízeních, kterých bylo vedeno 2406, byly uloženy sankce ve výši 10.939.500,- Kč.

Tabulka č. 16: Přehled počtu udělených sankcí podle typu za rok 2016

Druh	počet	výše (Kč)
bloková pokuta podle zákona č. 200/1990 Sb.	1180	1.720.200
sankce podle zákona č. 258/2000 Sb.	2302	10.455.500
sankce podle zákona č. 110/1997 Sb.	44	213.500
sankce podle zákona č. 634/1992 Sb.	6	24.000
sankce podle zákona č. 379/2005 Sb.	36	183.000
sankce podle zákona č. 255/2012 Sb.	3	40.000
přestupkové řízení dle 200/1990 Sb.	13	17.500
jiné sankce	2	6000
celkem	3586	12.659.700

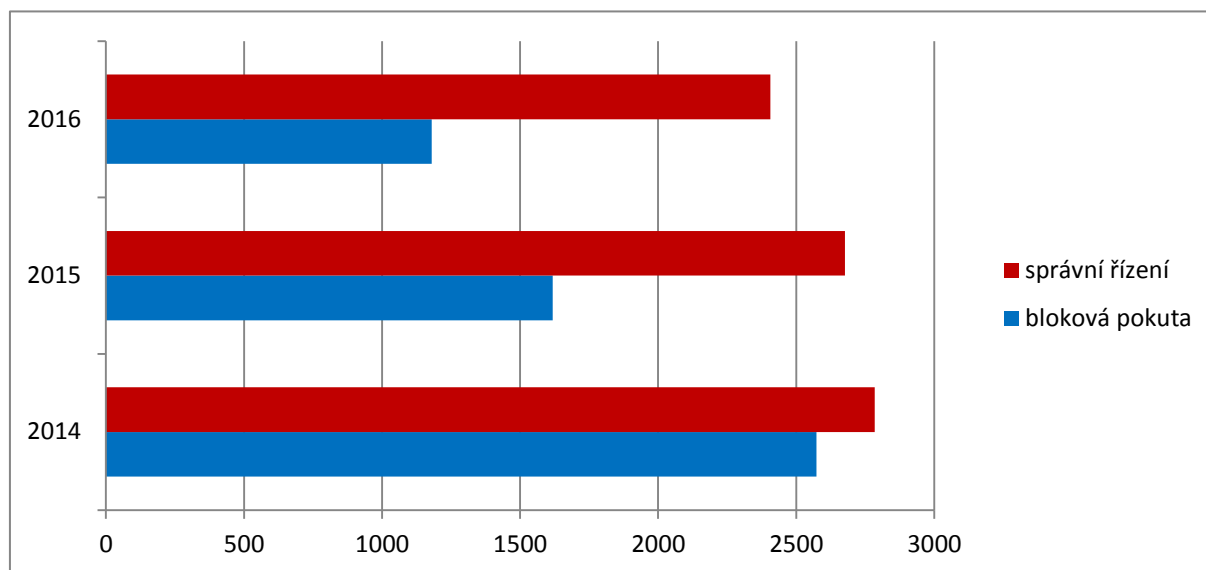
Ve srovnání s rokem 2015 se počet uložených sankcí snížil cca o 17 %. Nejčastěji byly sankce ukládány v souvislosti s nedodržováním provozní hygieny, nedodržováním skladovacích podmínek potravin, nedostatky v zavedení a dodržování postupů založených na zásadách HACCP, stavebně-technickým stavem provozovny, křížením činností, nedodržováním doby spotřeby, nedostatečným doložením původu potravin a osobní hygienou personálu.

Tabulka č. 17: Přehled počtu udělených sankcí podle typu za období 2014 – 2016

typ sankce	2014		2015		2016	
	počet	suma (Kč)	počet	suma (Kč)	počet	suma (Kč)
bloková pokuta	2574	3.477.000	1618	2.541.400	1180	1.720.200
správní řízení	2785	9.356.300	2677	10.528.000	2406	10.939.500
celkem	5359	12.833.300	4295	13.069.400	3586	12.659.700

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 15: Srovnání počtu finančních sankcí za období 2014 – 2016



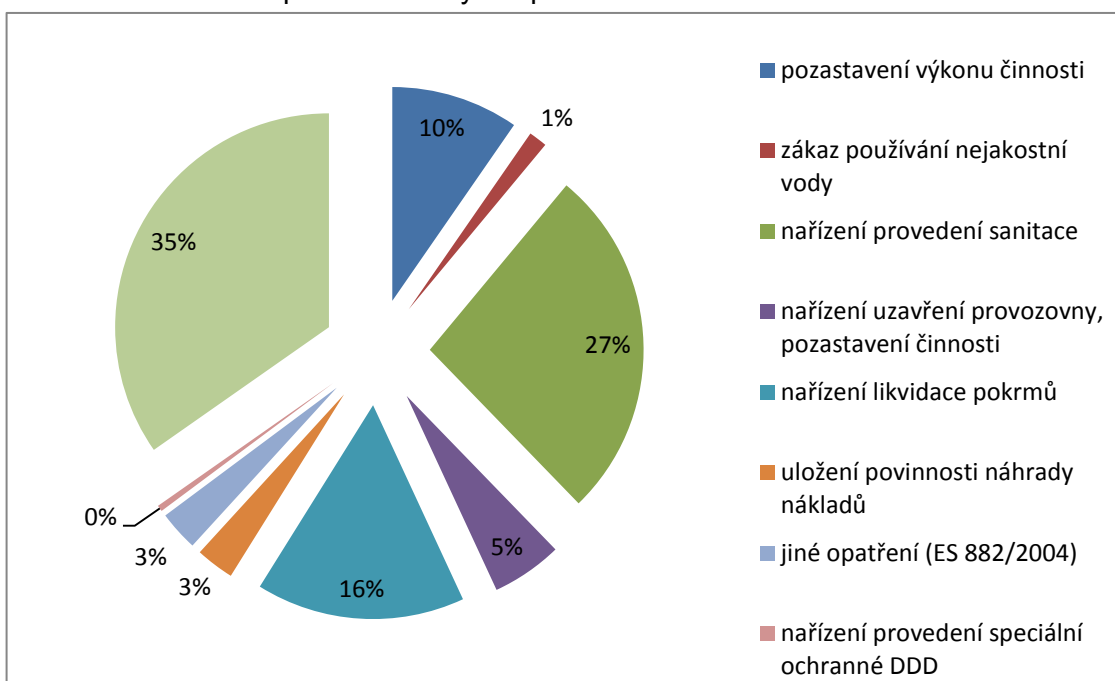
Kromě finančních postihů jsou přijímána další opatření za účelem ochrany zdraví spotřebitele. Jedná se zejména o příkaz k pozastavení výkonu činnosti nebo uzavření provozovny stravovacích služeb do doby odstranění zjištěných závad ohrožujících jednak bezpečnost potravin nebo zdraví spotřebitele. V roce 2016 bylo pozastavení výkonu činnosti nařízeno v 83 případech a uzavření provozovny ve 46 případech. Nařízení k provedení sanitace provozovny bylo vydáno ve 230 případech. Ve všech těchto případech jsou provedeny opakované kontroly k ověření, zda nařízená opatření byla splněna a zda již není ohrožena bezpečnost potravin a nehrozí zdravotní riziko pro spotřebitele. Vzhledem k poměrně častému zásobování pitnou vodou z individuálních zdrojů je předmětem kontroly i kvalita používané pitné vody ve stravovacích službách. Na základě laboratorních analýz odebraných vzorků byl v roce 2016 vydán ve 12 případech zákaz používání pitné vody z důvodu neodpovídajících mikrobiologických vyšetření. Dalším častým opatřením je nařízení likvidace pokrmů, pokud došlo ke změně jejich sensorických vlastností nebo pokud byly vyrobeny z potravin neznámého původu.

Tabulka č. 18: Přehled udělených opatření za rok 2016

Opatření	Celkem vydáno
pozastavení výkonu činnosti	83
zákaz používání nejakostní vody	12
nařízení provedení sanitace	230
nařízení uzavření provozovny, pozastavení činnosti	46
nařízení likvidace pokrmů	136
uložení povinnosti náhrady nákladů	25
jiné opatření (ES 882/2004)	26
nařízení provedení speciální ochranné DDD	4
jiné	299
celkem	861

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 16: Přehled počtu nařízených opatření v roce 2016

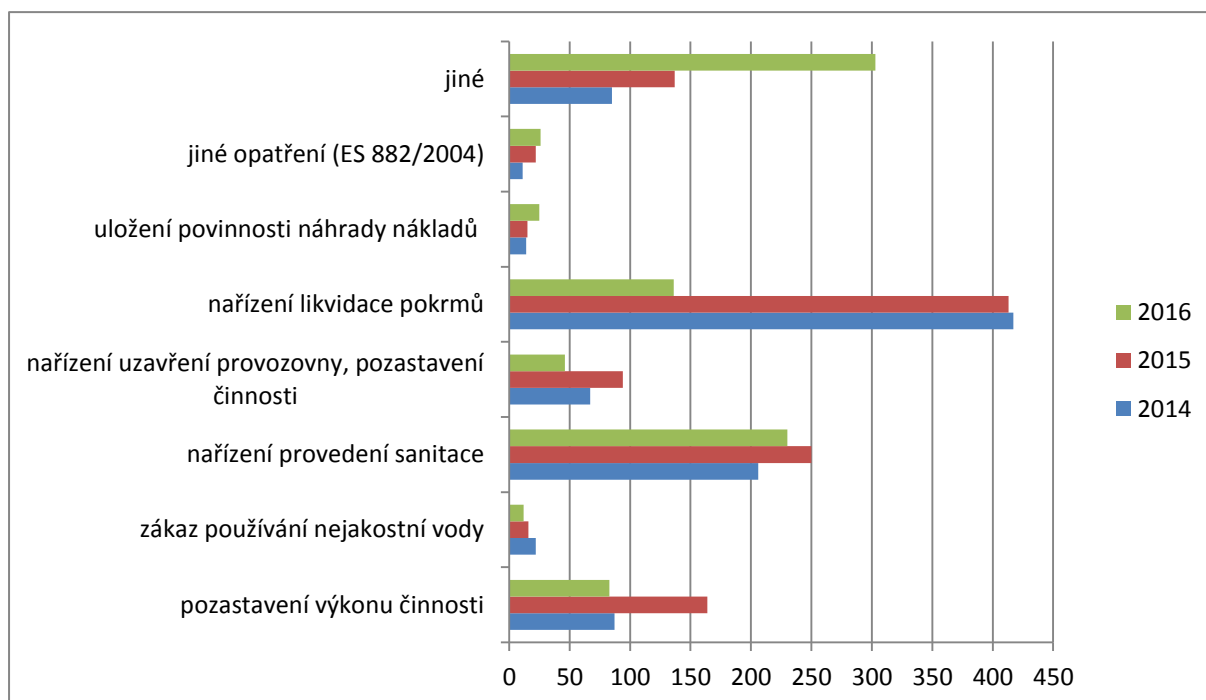


Tabulka č. 19: Přehled udělených opatření za období 2014 - 2016

Opatření	2014	2015	2016
pozastavení výkonu činnosti	87	164	83
zákaz používání nejakostní vody	22	16	12
nařízení provedení sanitace	206	250	230
nařízení uzavření provozovny, pozastavení činnosti	67	94	46
nařízení likvidace pokrmů	417	413	136
uložení povinnosti náhrady nákladů	14	15	25
jiné opatření (ES 882/2004)	11	22	26
jiné	85	137	303
celkem	909	1111	861

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 17: Srovnání počtu vydaných opatření za období 2014 – 2016



Odběr a analýza vzorků

U vzorků pokrmů a potravin určených k přímé spotřebě a stěrů z povrchů je odběr vzorků zaměřen na kontrolu mikrobiologických požadavků a látek vznikajících v průběhu výroby a uvádění pokrmů do oběhu. Vlastní sledování dalších potravin a potravinových surovin je prováděno pouze cíleně v případech, kdy je neefektivní vzorky duplicitně vyšetřovat, pokud jsou předmětem dozoru jiných orgánů.

Odběr vzorků probíhal na třech úrovních:

- odběr v rámci SZD, tzv. „běžný“ odběr,
- odběr při došetřování podezření na ohrožení zdraví, stížností a upozornění spotřebitelů;
- odběr v souvislosti s výskytem alimentárních onemocnění.

Tabulka č. 20: Přehled odebraných vzorků v roce 2016 podle jednotlivých komodit a podle druhu analýzy

Druh vzorku	chemicky		mikrobiologicky		senzoricky		celkem	
	počet vzorků	nevyhovující	počet vzorků	nevyhovující	počet vzorků	nevyhovující	počet vzorků	nevyhovující
teplý pokrm	122	95	388	7	78	3	575	141
studený pokrm	11	0	392	32	51	1	397	33
cukrářský výrobek	7	1	104	17	6	0	111	18
zchlazený pokrm	0	0	33	3	9	0	38	5
zmrazený pokrm	0	0	5	2	0	0	5	2
zmrzliny	264	6	670	215	95	6	734	223
nápoje	88	2	21	2	8	1	88	4
kojenecká strava	0	0	7	0	0	0	7	0
pitná voda	0	0	0	0	28	5	107	35
jiné	1144	192	1470	224	839	28	2682	536
celkem	1636	296	3090	502	1114	44	4744	997

Mezi nejčastěji odebírané komodity v provozovnách společného stravování v roce 2016 patřily teplé pokrmy – 575 vzorků, studené pokrmy – 397 vzorků, cukrářské výrobky – 111 vzorků, zmrzliny – 734 vzorků. Dále byly odebírány stěry z pracovních ploch a prostředí (1042 odběrů). Ve 107 případech byly odebrány vzorky pitné vody. V případě senzorického hodnocení byly jako nevyhovující hodnoceny 4 % vzorků, hlavně z důvodu nevyhovujícího vzhledu, vůně nebo textury.

K laboratorním analýzám odebráno celkem 4744 vzorků pokrmů, potravin a stěrů z pracovního prostředí v provozovnách stravovacích služeb. Z tohoto počtu bylo chemickému vyšetření podrobeno 1636 vzorků, na mikrobiologická kritéria bylo vyšetřeno 3090 vzorků a senzoricky bylo hodnoceno 1114 vzorků. V případě chemického vyšetření se jednalo zejména o vyšetření na přítomnost potravinářských přídatných látek (barviv).

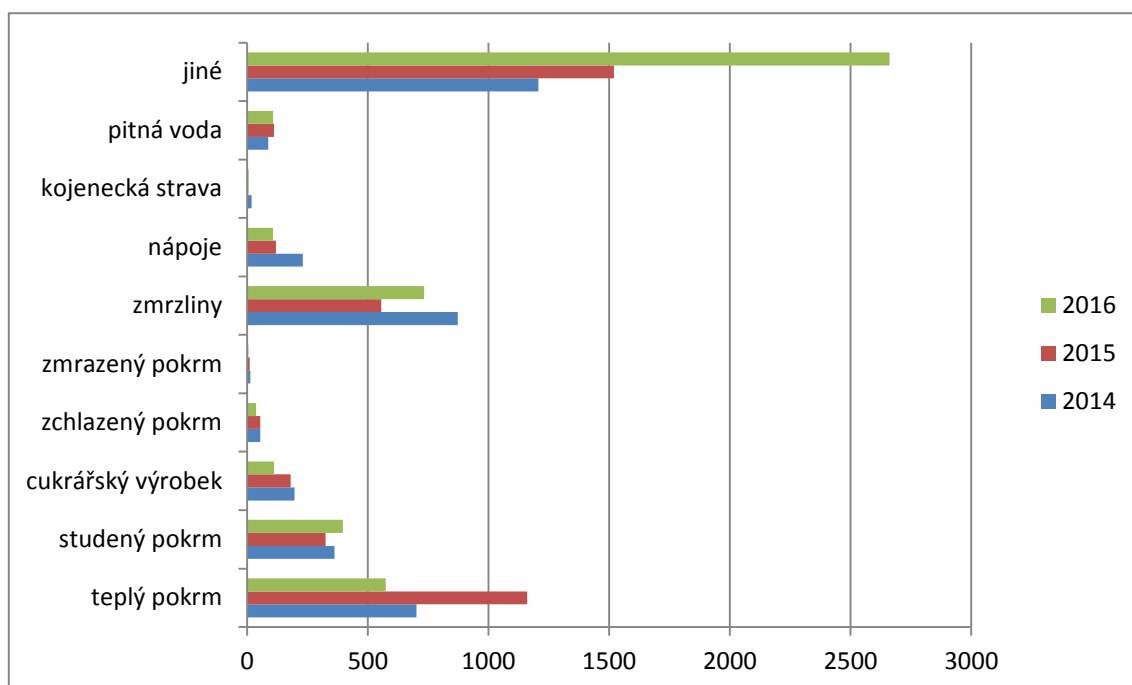
Nejčastěji je prováděno mikrobiologické vyšetření, kdy jeho rozsah je směřován ke kontrole bezpečnosti potravin a pokrmů, tj. prokázání přítomnosti bakteriálních původců onemocnění, nejvyšší mezní hodnoty počtu mikroorganismů, popřípadě dalších ukazatelů. Vzorky pak byly hodnoceny ve smyslu požadavků stanovených v souvisejících právních předpisech nebo na základě zhodnocení rizika. Nejčastěji sledovaným mikrobiologickým ukazatelem byly patogenní mikroorganismy - *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp. a *Staphylococcus aureus*.

Tabulka č. 21: Počty odebraných vzorků pokrmů podle druhu analýzy za 2014 – 2016

	chemicky		mikrobiologicky		senzoricky		celkem	
	počet vzorků	nevyhovující	počet vzorků	nevyhovující	počet vzorků	nevyhovující	počet vzorků	nevyhovující
2014	1349	107	2536	456	919	27	3746	555
2015	1316	168	2502	527	986	49	4044	897
2016	1636	296	3090	502	1114	44	4144	997

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 18: Srovnání počtu odebraných vzorků podle komodit za období 2014 – 2016



Tabulka č. 22: Počty odebraných vzorků podle komodity za 2014 – 2016

druh vzorku	2014	2015	2016
teplý pokrm	702	1161	575
studený pokrm	362	325	397
cukrářský výrobek	197	180	111
zchlazený pokrm	54	54	38
zmrazený pokrm	13	11	5
zmrzliny	873	556	734
nápoje	231	119	108
kojenecká strava	19	6	7
pitná voda	88	112	107
jiné	1207	1520	2662
celkem	3746	4044	4744

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Podle agens byly nejčastěji příčinou nevyhovujícího hodnocení indikátorové mikroorganismy – v případě koliformních bakterií nevyhovělo 23 % odebraných vzorků, u bakterií čeledi *Enterobacteriaceae* 23 %, u bakterie *Escherichia coli* bylo zjištěno 10 % a v případě koagulázopozitivních pak 17,5 % nevyhovujících vzorků. Z dalších nálezů byl zaznamenán vyšší výskyt přítomnosti *Salmonella* spp. (13 %), což souviselo s došetřováním alimentárního onemocnění, ojedinělý výskyt *Clostridium* spp. (7 %) a *Listeria monocytogenes* (12 %). I v roce 2016 se potvrdil trend z předchozích let, kdy nadále zůstávají na velmi nízké úrovni pozitivní nálezy u bakterií způsobujících závažná onemocnění. V roce 2016 však došlo k nárůstu nevyhovujících nálezů indikátorových organismů, což lze přičíst jednak cílenějším kontrolám, ale také jako důsledek nedůsledného dodržování požadavků správné hygienické a výrobní praxe při přípravě pokrmů.

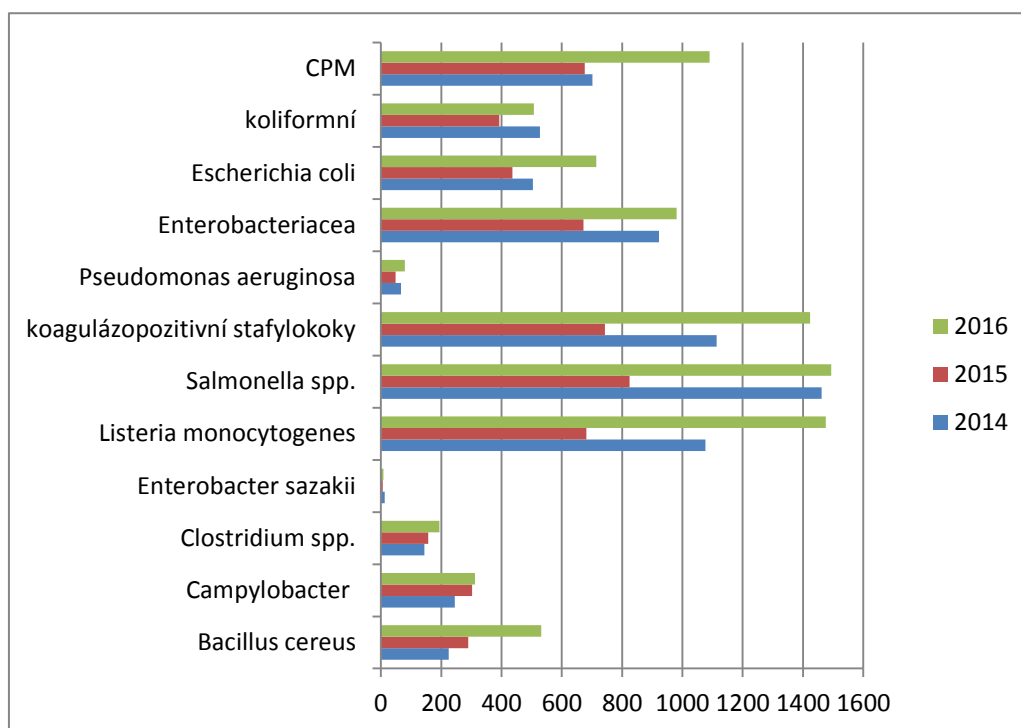
Součástí výkonu SZD a zejména pak v případech šetření zvýšeného výskytu onemocnění jsou prováděny stěry z prostředí (např. pracovní plochy, používané náčiní, zařízení k výrobě pokrmů), ale také stěry z rukou osob připravujících pokrmu nebo z jejich pracovních oděvů. Jedná se o podpůrné analýzy a výsledky slouží jako podklad k vyhodnocení, zda nastavené systémy sanitace jsou dostatečné a správně nastavené, a zda je dodržována osobní hygiena. Vyšetření je prováděno zejména na přítomnost indikátorových mikroorganismů, zejména na přítomnost koliformních bakterií, *Enterobacteriaceae*, CPM, popřípadě na přítomnost kvasinek a plísní. Přítomnost ve zvýšené koncentraci pouze potvrzuje v indikovaných případech nedostatečnou úroveň provozní, popř. osobní hygieny.

Tabulka č. 23: Přehled výsledků vybraných mikrobiologických vyšetření za 2014 - 2016

	2014		2015		2016	
	počet vyšetření	nevyhovující	počet vyšetření	nevyhovující	počet vyšetření	nevyhovující
<i>Bacillus cereus</i>	225	2	289	6	532	56
<i>Campylobacter</i>	245	0	302	2	312	10
<i>Clostridium</i> spp.	144	2	157	2	194	13
<i>Enterobacter sazakii</i>	12	0	6	0	8	3
<i>Listeria monocytogenes</i>	1076	2	681	1	1476	171
<i>Salmonella</i> spp.	1462	2	825	7	1494	190
koagulázopozitivní stafylokoky	1113	6	743	23	1424	250
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	66	0	48	0	79	11
<i>Enterobacteriaceae</i>	922	269	672	268	981	230
<i>Escherichia coli</i>	504	17	436	16	714	72
koliformní	527	103	392	102	507	115
CPM	702	88	676	143	1090	162

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 19: Přehled počtu vyšetření mikrobiologických kritérií za období 2014 - 2016



Cílené úkoly hlavního hygienika

V roce 2016 byly vyhlášeny následující cílené úkoly hlavního hygienika:

a) Monitoring zdravotní nezávadnosti zmrzlin a ledových tříští v zařízeních poskytujících stravovací služby

V období duben – červenec 2016 byl realizován cílený SZD zaměřený na ověření zdravotní nezávadnosti zmrzlin a ledových tříští podávaných v zařízeních poskytujících stravovací služby s důrazem na ověření jejich bezpečnosti z hlediska přítomnosti vybraných mikroorganismů vyvolat alimentární onemocnění, a dále na ověření zdravotní nezávadnosti z hlediska přídatných látek – barviv používaných při výrobě zmrzlin.

Rozsah cíleného SZD byl stanoven tak, že každé ÚP KHS včetně sídla KHS provedlo SZD nejméně v 5 provozovnách stravovacích služeb s odběrem nejméně 4 vzorků zmrzlin a 2 vzorků ledových tříští pro účely laboratorního vyšetření na vybraná mikrobiologická kritéria a vybraná barviva. Na základě zjištění v průběhu kontroly bylo možné v indikovaných případech provést odběr dalších vzorků potravin (např. surovin, rozpracovaných polotovarů), případně stěrů z prostředí nebo rozšířit rozsah vyšetření odebraného vzorku o další parametry.

Důvody sledování

Výroba zmrzliny ze sypkých práškových i tekutých směsí tzv. teplou nebo studenou cestou se stala již tradiční technologií používanou provozovateli cukráren a dalších provozoven poskytujících stravovací služby. Zejména v letních měsících, kdy je prodej a konzumace nejčastější, může být zmrzlina kontaminována patogenními mikroorganismy, pokud nejsou

dodržována hygienická pravidla při jejich výrobě a prodeji, a mohou tak být zdrojem alimentárních onemocnění. Nabídka sortimentu i prodejních míst se nadále zvyšuje, a stejně tak jsou používány nové technologie nejen při výrobě zmrzlin, ale i při jejich nabízení (např. automaty na zmrzlinu).

Podle nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, ve znění pozdějších dodatků, nesmějí potraviny obsahovat mikroorganismy nebo jejich toxiny či metabolity v množstvích představujících riziko pro lidské zdraví. Současně není dotčeno právo příslušného orgánu provádět další odběry vzorků a vyšetření za účelem průkazu a měření jiných mikroorganismů, jejich toxinů či metabolitů, a to buď v rámci ověřování procesů v případě potravin, u nichž existuje podezření, že nejsou bezpečné, nebo v souvislosti s analýzou rizik. Odběr a vyšetření vzorků lze provádět k ověření bezpečnosti potravin i v případě, kdy nejsou stanovena kritéria v předpisech EU.

Při výrobě zmrzliny teplou cestou může docházet k degradaci přírodních barviv obsažených ve směsích. Tato skutečnost vede provozovatele k „vylepšování“ zmrzliny dobarvením především syntetickými barvivy v tržní síti běžně dostupnými jako tzv. potravinářské barvy. V případě výroby ledových tříští se používají k ochucení různé druhy koncentrátů s obsahem přídatných látek včetně barviv, kdy jejich přítomnost musí být vyznačena v označení výrobku. Barviva mohou být obsažena rovněž ve zmrzlinových směsích, které se používají jako polotovar při výrobě zmrzlin. Na obalu musí být ve složení přítomnost barviva uvedena. Barvivo musí být pro výrobu zmrzlin povoleno. Jeho obsah nesmí překročit maximálně uvedené množství odpovídající použití dle návodu výrobce.

Mnohdy jsou barviva dávkována nekvalifikovaně v nepřípustných množstvích, nebo mohou být používána nepovolená barviva. Dalším problémem mohou být nedostatky v označování potravin používaných pro výrobu zmrzliny – tedy surovin, zejména zmrzlinových směsí, používaných pro výrobu zmrzlin nebo přípravu ledové tříště. Požadavky na používání přídatných látek včetně barviv v potravinách stanoví nařízení Komise (EU) č. 1129/2011 ze dne 11. listopadu 2011, kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 vytvořením seznamu potravinářských přídatných látek Unie. Požadavky a podmínky použití barviv v potravinách v návaznosti na nařízení (ES) č. 1333/2008 jsou konkretizovány v příloze II části E Povolené potravinářské přídatné látky a podmínky jejich použití v kategoriích potravin. Zmrzliny jsou řazeny do kategorie potravin 03. Pro jejich výrobu lze použít pouze přídatné látky specificky uvedené u této kategorie potravin.

Výsledky státního zdravotního dozoru

V rámci cíleného SZD bylo odebráno celkem 542 vzorků zmrzlin, které byly podrobeny mikrobiologické analýze a kvalitativní a kvantitativní analýze na obsah vybraných barviv.

Při odběru vzorků byla věnována pozornost zejména zmrzlinám:

- vyrobených tzv. studenou cestou, nebo i teplou cestou, s přidavkem čerstvého nebo zmraženého ovoce,
- u nichž existuje zvýšené riziko křížové kontaminace, porušení teplotního řetězce, a dalších faktorů, které mohou vést k jejich mikrobiální kontaminaci.

Odběr vzorků byl prováděn v provozovnách na základě zhodnocení rizika, a to zejména s ohledem na:

- výsledky předchozích kontrol,
- množství porcí zmrzliny v jednotlivých provozovnách,
- převažující cílovou skupinu spotřebitelů (např. děti).

V případě odebírání vzorků na analýzu barviv byly přednostně odebírány zmrzliny a ledové tříště intenzivně zbarvené. U odebraných vzorků se provede kvalitativní analýza na přítomnost syntetických barviv s následující kvantitativní analýzou na obsah vybraných barviv. Z kvalitativního hlediska byla sledována barviva:

E110 žluť SY
 E122 azorubin
 E124 ponceau 4R
 E132 indigotin
 E133 brilantní modř
 E102 tartrazin
 E104 chinolinová žluť
 E129 červeň allura
 E131 patentní modř

Kvantitativní analýza byla prováděna pouze u barviv s množstevním limitem.

Laboratorní vyšetření vzorků bylo provedeno v akreditovaných laboratořích jednotlivých zdravotních ústavů v rozsahu:

- stanovení počtu *Listeria monocytogenes*,
- průkaz bakterií rodu *Salmonella*,
- stanovení počtu bakterií *Enterobacteriaceae*,
- stanovení kvasinek a plísní u zmrzlin obsahujících nepasterovanou ovocnou složku,
- stanovení počtu koagulázopozitivních stafylokoků.

Tabulka č. 24: Přehled počtu odebraných a nevyhovujících vzorků

KHS kraje	Počet odebraných vzorků	počet vzorků zmrzlin	Počet nevyhovujících vzorků
HI. města Prahy	60	51	8
Středočeského	89	63	17
Jihočeského	47	33	11
Plzeňského	30	20	9
Karlovarského	18	12	2
Ústeckého	42	30	8
Libereckého	24	18	3
Královéhradeckého	51	39	14
Pardubického	24	16	6
Vysočina	30	20	6
Jihomoravského	25	19	7
Olomouckého	32	22	8
Zlínského	32	24	4
Moravskoslezského	38	26	3
Celkem	542	393	106

Z výsledků vyplývá, že z hlediska případné kontaminace patogenními mikroorganismy je situace uspokojivá, ani v jednom případě nebyla v odebraných vzorcích potvrzena

přítomnost sledovaných patogenních mikroorganismů. Na druhé straně byla zjištěna přítomnost bakterií rodu *Enterobacteriaceae* jako indikátorových mikroorganismů (cca v 20 %) nedodržení požadavků na správnou hygienickou praxi. V návaznosti na potvrzení kontaminace zmrzliny bakteriemi *Enterobacteriaceae* byla nařízena opatření s cílem eliminovat mikrobiologickou kontaminaci a zvýšit hygienickou úroveň konkrétní provozovny. Následně byly prováděny opakované odběry zmrzliny nebo i polotovarů k jejich výrobě ke zjištění účinnosti provedených opatření. V řadě případů sami provozovatelé aktivně zajistili odběr vzorků a předložili protokoly o analýze vzorků. V případě použití nepasterované ovocné složky pro výrobu zmrzlin byla provedena vyšetření rovněž na obsah kvasinek a plísní, kdy výsledky mikrobiologické analýzy potvrdily používání nekvalitní suroviny, resp. polotovaru, na počátku stadia fermentace.

V rámci cíleného SZD bylo odebráno celkem 542 vzorků, z toho 393 vzorků zmrzlin. Ve 106 analyzovaných vzorcích zmrzlin a ledových tříštích byla potvrzena přítomnost indikátorových mikroorganismů, přičemž mikrobiologická kontaminace převažovala u vzorků zmrzlin. Za hlavní příčinu nevyhovujících výsledků je považována nedostatečná sanitace zařízení na výrobu zmrzlin (zmrzlinových strojů).

Sedm vzorků z celkového počtu 395 analyzovaných vzorků na obsah barviv bylo hodnoceno jako nevyhovujících. Ve 3 vzorcích zmrzliny byla potvrzena přítomnost barviva E124. Ve všech případech byl výskyt barviva došetřován v jednotlivých surovinách k výrobě zmrzliny, jelikož se ani v jednom případě provozovatel nepřiznal při odběru vzorku zmrzliny k samostatnému dobarvování zmrzliny. V jednom případě byla k dobarvení používána barva potravinářská červená, kdy na etiketě byla chybně uvedena informace o možnosti použití do zmrzlin. Při opakovaném odběru vzorku zmrzliny, kdy byla pro výrobu použita jiná surovina (pasta pro výrobu zmrzlin), byla přítomnost barviva E124 opět potvrzena. V dalších dvou případech bylo dalším šetřením prokázáno pochybení provozovatele. Ve dvou dalších případech byla prokázána přítomnost barviva E102, resp. E129, přičemž přítomnost barviva byla v analyzovaném vzorku prokázána, a současně nebyla uvedena informace o možném vlivu na zdravotní stav dětí. U dvou analyzovaných vzorků ledové tříště množství barviva E124 překračovalo povolené maximální množství.

Pouze ojediněle bylo zjištěno používání originálně připravených past nebo práškových směsí a potravinářských barviv k dobarvování zmrzlin.

Tabulka č. 25: Přehled provedených kontrol, sankcí a opatření

KHS kraje	Počet kontrol	Počet provozoven	Počet sankcí	Výše sankcí (Kč)	Počet opatření
Hl. města Prahy	49	43	2	6 000	6
Středočeského	64	56	19	55 000	10
Jihočeského	35	34	4	4 000	8
Plzeňského	28	28	2	4 000	1
Karlovarského	16	15	6	4 700	2
Ústeckého	40	39	10	17 000	0
Libereckého	19	19	1	2 000	0
Královéhradeckého	27	26	8	17 000	9
Pardubického	20	20	4	8 000	2
Vysočina	25	25	6	22 000	1
Jihomoravského	35	30	1	3 000	3
Olomouckého	31	31	6	6 000	6

KHS kraje	Počet kontrol	Počet provozoven	Počet sankcí	Výše sankcí (Kč)	Počet opatření
Zlínského	23	22	5	14 000	1
Moravskoslezského	34	24	8	26 500	3
Celkem	446	422	82	189 200	52

Za zjištěné nedostatky v provozovnách stravovacích služeb bylo navrženo 82 finanční sankcí ve výši 189.200,- Kč. Kromě finančních sankcí bylo uděleno 52 opatření, nejčastějším byl příkaz k provedení sanitace a dezinfekce (v 21 případech) v návaznosti na potvrzení nadlimitního množství indikátorových mikroorganismů (bakterie rodu *Enterobacteriaceae*), což svědčilo o nedostačujícím zajištění hygieny při výrobním procesu zmrzliny. Byla nařízena sanitace výrobního zařízení nebo celé provozovny, nebo k tomuto opatření přistoupil provozovatel dobrovolně. Dále byly příkazy k likvidaci směsi a pasty na výrobu zmrzliny s prošlou dobou spotřeby nebo z důvodu opakovaného rozmrazení nebo nedodržení teplotního řetězce, v 11 případech bylo nařízeno pozastavení činnosti do odstranění zjištěných nedostatků. V jednom případě provozovatel ukončil činnost.

Závěr

Na základě výsledků cíleného SZD lze konstatovat, že v provozovnách stravovacích služeb je z hlediska přítomnosti patogenních mikroorganismů situace uspokojivá a nejsou vytvořeny předpoklady k výskytu alimentárních onemocnění vyvolaných konzumací zmrzliny. Jako neuspokojivá se však ukazuje situace z hlediska dodržování základních hygienických požadavků na výrobu zmrzliny, a to z důvodu zjištění nadměrného množství mikroorganismů indikujících nedostatečné zajištění hygienických podmínek pro výrobu zmrzlin.

Pokud jde o používání barviv při výrobě zmrzliny, dobarvování v místě výroby je ojedinělé, výrobci používají hlavně polotovary, ať již suché směsi nebo koncentráty, dodávané přímo výrobcem nebo prostřednictvím distributorů. Rozhodující je v tomto případě označení výrobků určených pro výrobu zmrzlin a ledových tříští. Roli hraje rovněž proškolení zaměstnanců a dodržování technologického postupu, čímž lze snížit pravděpodobnost zejména případné křížové kontaminace.

b) Monitoring zdravotní nezávadnosti pokrmů a výrobků z rybího masa a mořských plodů v zařízeních poskytujících stravovací služby

V období únor - červen 2016 byl hlavním hygienikem České republiky vyhlášen cílený SZD zaměřený na sledování zdravotní nezávadnosti pokrmů a výrobků z rybího masa a mořských plodů v zařízeních poskytujících stravovací služby s cílem posoudit účinnost postupů založených na zásadách HACCP.

Rozsah cíleného SZD byl stanoven tak, aby pracovníci každého územního pracoviště KHS provedli SZD v nejméně 3 provozovnách stravovacích služeb, ve kterých jsou připravovány pokrmy z ryb nebo mořských plodů, s cílem ověřit, zda jsou při přípravě pokrmů dodržovány základní hygienické požadavky a požadavky potravinového práva. Součástí byl odběr vzorků pokrmu z ryb nebo produktu akvakultury (mořské plody, korýši, měkkýši) nebo suroviny pro jejich přípravu, kdy u každého odebraného vzorku pokrmu byla provedena laboratorní analýza vybraných mikrobiologických parametrů.

Důvody sledování

V roce 2014 Evropský úřad pro bezpečnost potravin zveřejnil zprávu¹, podle které byly stejně jako v předchozích letech, ryby a výrobky z nich a další produkty akvakultury kategorií potravin s nejvyšším podílem vzorků, u nichž bylo u bakterie *Listeria monocytogenes* překročeno mikrobiologické kritérium 100 KTJ/g. Dále se ve zmíněné zprávě uvádí, že tepelné opracování ničí bakterie *L. monocytogenes* avšak tyto bakterie jsou známy schopností množení při nízkých teplotách od 0 °C a proto je nutno věnovat zvýšenou pozornost výskytu *L. monocytogenes* v potravinách určených k přímé spotřebě, které mají relativně dlouhou dobu spotřeby.

Jak je uvedeno v dokumentu zveřejněném Světovou zdravotnickou organizací², bakterie *Vibrio parahaemolyticus* je hlavním zdrojem alimentárních onemocnění spojovaných s mořskými produkty v Japonsku a dalších asijských státech. Vzhledem ke globalizaci asijské kuchyně a vzrůstající oblíbenosti konzumace syrových ryb a korýšů však vzrůstá pravděpodobnost infekcí bakteriemi *Vibrio parahaemolyticus* i v dalších zemích. Gastroenteritida způsobená těmito bakteriemi je téměř výhradně spojována s konzumací mořských produktů v syrovém stavu, nedostatečně tepelně opracovaných nebo sekundárně kontaminovaných po tepelném opracování.

Dalším možným rizikem hrozcím po požití některých druhů rybiho masa je tzv. *scromboid syndrom*. Jedná se v podstatě o otravu nadměrným množstvím histaminu. Histamin je látka, která v těle iniciuje alergickou reakci. V potravinách vzniká působením dekarboxylačních enzymů produkovaných některými bakteriálními druhy a následnou přeměnou aminokyseliny histidin na biogenní amin histamin, který je stabilní vůči vyšším teplotám používaným při kulinární úpravě potravin. Mezi zmiňovanými agens, které vyvolaly zdravotní potíže, byly rovněž tzv. voskové estery, které obsahují některé druhy ryb. V příloze III, oddílu VIII Produkty rybolovu, Kapitola V Hygienické normy pro produkty rybolovu se v bodu E Zdraví škodlivé toxiny nařízení (ES) č. 853/2004 se uvádí:

„Produkty rybolovu vyrobené z jedovatých ryb těchto čeledí nesmějí být uváděny na trh: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae a Canthigasteridae.

*Čerstvé, připravené, zmrazené a zpracované produkty rybolovu čeledi Gempylidae, zejména *Ruvettus pretiosus* a *Lepidocybium flavobrunneum*, mohou být uváděny na trh pouze v prvním nebo dalším balení a musí být vhodným způsobem označeny informacemi pro spotřebitele o způsobech přípravy/vaření a o rizicích souvisejících s přítomností látek s nepříznivými gastrointestinálními účinky.“*

Výše uvedené druhy ryb mohou být uváděny na trh pod nesprávným označením, např. „mořský okoun“, „steaky z mořského okouna“, „bílý tuňák“, „atlantická treska“, „máslová ryba“, kdy se ve skutečnosti o máslovou rybu (oilfish) určenou ke konzumaci nejedná.

Podle nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, ve znění pozdějších dodatků, nesmějí potraviny obsahovat mikroorganismy nebo jejich toxiny či metabolity v množstvích představujících riziko pro lidské zdraví. Současně není

¹ The European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2014: http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/4329.pdf

² Risk assessment of *Vibrio parahaemolyticus* in seafood: http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/44566/1/9789241548175_eng.pdf

dotčeno právo příslušného orgánu provádět další odběry vzorků a vyšetření za účelem průkazu a měření jiných mikroorganismů, jejich toxinů či metabolitů, a to buď v rámci ověřování procesů v případě potravin, u nichž existuje podezření, že nejsou bezpečné, nebo v souvislosti s analýzou rizik. Odběr a vyšetření vzorků lze provádět k ověření bezpečnosti potravin i v případě, kdy nejsou stanovena kritéria v předpisech Evropské unie. Pro tento účel lze využít např. ČSN 56 9609 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe – Mikrobiologická kritéria pro potraviny. Principy stanovení a aplikace.

Návod k postupu při úředních kontrolách podle nařízení (ES) č. 882/2004, týkající se odběru vzorků pro mikrobiologické vyšetření a testování potravin³ v bodu 5.3 uvádí, že odběr vzorků je možné provádět z různých důvodů včetně ověření mikrobiologické bezpečnosti potravin, pro které nejsou na úrovni EU stanovena mikrobiologická kritéria.

Podle statistických informací Ministerstva zemědělství⁴ představovala spotřeba ryb v roce 2013 3,7 kg / osobu / rok, z toho spotřeba sladkovodních ryb tuzemského původu představovala 1,4 kg / osobu / rok. Podle odborníků na lidskou výživu je optimum spotřeby kolem 17 kg ryb na osobu a rok. Průměrná roční spotřeba ryb na jednoho obyvatele zeměkoule činí 16 kg. Statistická roční spotřeba na jednoho obyvatele Evropské unie je pouze 11 kg, v České republice je spotřeba ryb ještě nižší. Z výživového hlediska je žádoucí konzumaci ryb a výrobků z nich zvýšit. Pro vysoký obsah vody je rybí maso velmi nesoudržné a špatně se uchovává. Bílkoviny rybího masa jsou však vysoce kvalitní, poněvadž obsahují všechny esenciální aminokyseliny, a to ve vyváženém vzájemném poměru. Jsou proto dokonale stravitelné. Typické pro rybí maso je, že obsahuje minimum vazivových bílkovin a vůbec neobsahuje bílkovinu elastin, což umožňuje snadnou a rychlou tepelnou úpravu rybího masa.

Po zvážení výše uvedeného hlavní hygienik České republiky rozhodl provést cílený SZD v zařízeních poskytujících stravovací služby zaměřený na sledování zdravotní nezávadnosti pokrmů a výrobků z rybího masa a mořských plodů v zařízeních poskytujících stravovací služby s cílem posoudit účinnost postupů založených na zásadách HACCP jako preventivního přístupu k zajištění bezpečnosti potravin.

Výsledky cíleného státního zdravotního dozoru

V rámci cíleného SZD bylo odebráno celkem 113 vzorků pokrmů připravených z ryb a mořských plodů a surovin určených k přípravě pokrmů. Odebírány byly vzorky pokrmů, které prošly tepelnou úpravou s důrazem zejména na postupy, kde se používá nižší teplota, nebo kratší doba, nebo nerovnoměrné tepelné opracování, dále byly odebírány pokrmy tepelně neopracované zejména různé druhy sushi, tatarák z lososa nebo carpaccio z lososa, s tepelně opracovanými základními surovinami.

U žádného z analyzovaných vzorků nebylo zjištěno překročení legislativního limitu pro obsah histaminu stanoveného nařízením (ES) č. 1441/2007. U 77 vzorků bylo zjištěno množství histaminu pod mezí stanovitelnosti a u dalších 4 vzorků bylo zjištěno množství 22,8 mg/kg, 41,7 mg/kg, 48 mg/kg a 97,5 mg/kg, což jsou však hodnoty vyhovující legislativnímu limitu

³ GUIDANCE DOCUMENT on official controls, under Regulation (EC) No 882/2004, concerning microbiological sampling and testing of foodstuffs.

http://ec.europa.eu/food/safety/official_controls/legislation/docs/sampling_testing_en.pdf

⁴ Situační a výhledová zpráva Ryby - listopad 2014:

http://eagri.cz/public/web/file/354291/obsah_Ryby_2014_A4.pdf

200 mg/kg. V jednom případě se jednalo o vakuově balený zchlazený výrobek losos filet s kůží a v dalších případech o pokrmy carpaccio z tuňáka, grilované krevety a tepelně opracovaný losos filet s kůží.

Získané výsledky stanovení množství histaminu včetně informací o analyzovaných vzorcích jsou určeny k zařazení do databáze spravované Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA).

Tabulka č. 26: Počty zkontrolovaných provozoven a odebraných vzorků – rok 2016

KHS kraje	počet zkontrolovaných provozoven	počet odebraných vzorků	počet navržených sankcí	výše sankcí (Kč)
Hl. město Praha	22	7	6	15.000,-
Středočeského	36	15	8	45.000,-
Jihočeského	23	7	1	2.000,-
Plzeňského	14	11	0	0
Karlovarského	9	3	0	0
Ústeckého	21	21	4	13.000,-
Libereckého	12	4	2	10.000,-
Královéhradeckého	15	7	7	22.000,-
Pardubického	12	4	2	5.000,-
Vysočina	15	5	3	10.000,-
Jihomoravského	18	6	2	10.000,-
Olomouckého	15	7	6	11.000,-
Zlínského	12	7	4	20.000,-
Moravskoslezského	18	9	4	23.000,-
Celkem	242	113	49	185.000,-

Za zjištěné nedostatky bylo uloženo 16 finančních sankcí ve výši 43.200,- Kč. Dále bylo uloženo 7 opatření, v jednom případě se jednalo o nařízení likvidace neoznačených potravin, u nichž nebylo možné dohledat původ, a potravin s prošlou dobou spotřeby. Ve většině případů se jednalo o opatření a sankce, které nesouvisely se zjištěným obsahem PAU, ale týkaly se nedostatků zjištěných v provozní a osobní hygieně, ve skladování potravin nebo jejich označování, např. informace o poskytování informací o alergenech. V případě, kdy bylo zjištěno překročení limitu PAU, byla dána doporučení k úpravě technologie, což bylo ve všech případech respektováno. Po úpravě technologie byla ověřena účinnost, v jednom případě byla výroba pokrmu ukončena. Spolupráci ze strany kontrolovaných osob lze hodnotit velmi kladně.

Závěr

Na základě výsledků cíleného SZD lze úroveň zajištění zdravotní nezávadnosti z hlediska přítomnosti polyaromatických uhlovodíků v tepelně opracovaných masných pokrmech hodnotit velmi dobře. Nebyly naplněny obavy z nadlimitního obsahu PAU v tomto druhu pokrmů. V případě překročení limitů stanovených právním předpisem bylo překročeno k úpravě používané technologie. Spolupráci provozovatelů lze hodnotit kladně, v řadě případů byla přijata dobrovolná opatření. Pokud jde o dodržování hygienických požadavků,

jednalo se o nedostatky běžně zjišťované v rámci výkonu SZD. Pouze v jednom případě byl vydán příkaz k ukončení činnosti z důvodu hrubých porušení hygienických zásad při výrobě pokrmů, a v jednom případě bylo možné pokračovat v činnosti až po provedení důkladné sanitace a ověření její účinnosti.

7.2 Hygiena předmětů běžného užívání

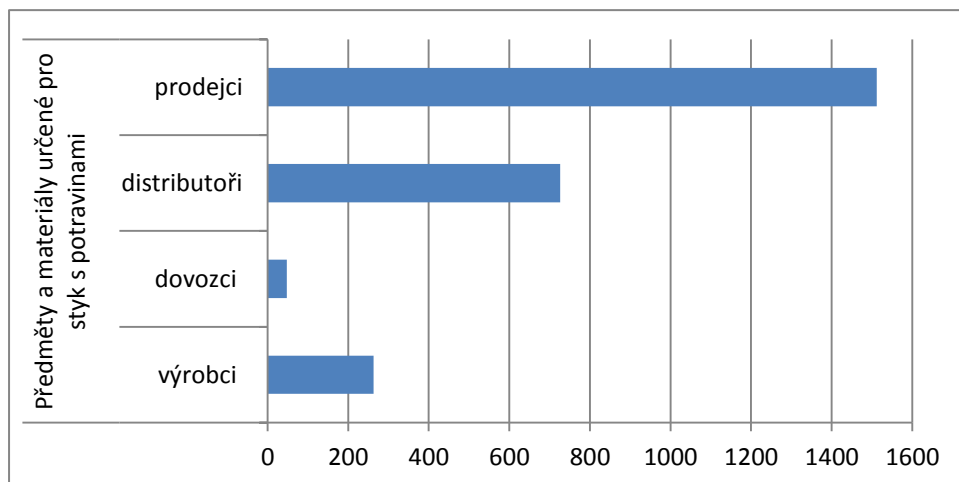
V sektoru předmětů běžného užívání není stanovena oznamovací povinnost pro ekonomické subjekty vyrábějící, dovážející nebo distribuující předměty běžného užívání. Evidence subjektů je evidencí vyplývající z výkonů SZD pracovníků KHS, případně z upozornění spotřebitelů nebo dalších orgánů státní správy. Nejedná se tedy o databázi vyčerpávající. Každá KHS vede evidenci subjektů působících v jejich správním obvodu, přičemž ale administrativní sídlo může být v jiném kraji nebo i v jiném členském státě Evropské unie. Pro sektor předmětů běžného užívání je také typické, že jedna provozovna může vystupovat ve více než jedné roli, nebo provozovna může být zaměřena na různé druhy výrobků. Neexistence povinnosti ohlášení činnosti zejména v sektoru kosmetických přípravků a v sektoru předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami významně ztěžuje dozorovou činnost. Stávající stav představuje také problém pro ty subjekty, které jsou evidovány, neboť ty již kontrolou prošly a procházejí, kdežto na trhu se mohou vyskytovat subjekty, u kterých ještě výkon SZD vykonán nebyl a u jejichž výrobků není zajištěno, zda splňují požadavky na uvádění na trh a zejména, zda jsou bezpečné pro konečného spotřebitele.

V sektoru předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami převládají distributoři a prodejci, kdy se jedná zejména o distribuci kuchyňského náčiní a nádobí. Znatelně méně je dovozců, kdy převládají dovozy výrobků vyrobených v Čínské lidové republice. Významně je zastoupena česká výroba, zejména v oblasti výrobků ze skla, porcelánu, kameniny a kovových materiálů a obalů, ale také plastových výrobků. Nicméně existují případy, kdy český výrobce výrobky ve skutečnosti vyrábí mimo území Evropské unie.

Tabulka č. 27: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za rok 2016
- předměty a materiály určené pro styk s potravinami

Počty evidovaných subjektů		2016
Předměty a materiály určené pro styk s potravinami	výrobci	263
	dovozci	48
	distributoři	726
	prodejci	1512
	celkem	2549

Graf č. 20: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za rok 2016 – předměty a materiály určené pro styk s potravinami



Zdroj: Infomační systém hygieny předmětů běžného užívání (IS PBU)

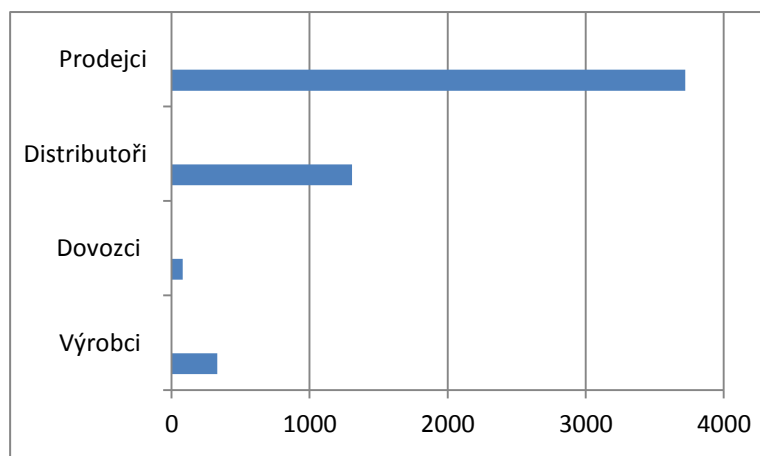
V sektoru kosmetických přípravků je situace, pokud se týká evidovaných subjektů, poměrně stabilní. Výrazně převládají distributoři kosmetických přípravků, podstatně méně je dovozců kosmetických přípravků. Výrazně je zastoupena česká výroba, kdy na českém trhu působí významní a tradiční výrobci kosmetických přípravků, kteří své výrobky nejen umísťují na trh Evropské unie, ale rovněž vyváží i mimo státy EU.

Tabulka č. 28: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za 2016 - kosmetické přípravky

Počty evidovaných subjektů		2016
Kosmetické přípravky	Výrobci	331
	Dovozci	81
	Distributoři	1308
	Prodejci	3721
	celkem	5441

Zdroj: Infomační systém hygieny předmětů běžného užívání (IS PBU)

Graf č. 21: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za rok 2016 - kosmetické přípravky



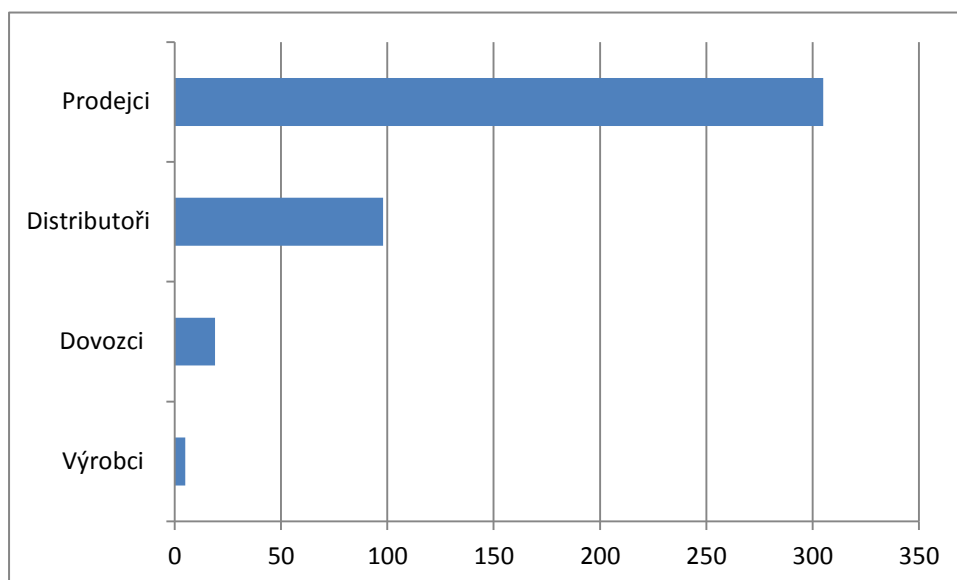
V sektoru hraček jednoznačně převládají distributoři, počet evidovaných dovozců a zejména pak výrobců je velmi nízký. Je nutné si uvědomit, že hlavním dozorovým orgánem v oblasti hraček je Česká obchodní inspekce, KHS mají kompetence v případě vybraných chemických látek a v případě hodnocení zdravotního rizika.

Tabulka č. 29: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za rok 2016
- hračky

Počty evidovaných subjektů		2016
Hračky	Výrobci	5
	Dovozci	19
	Distributoři	98
	Prodejci	305
	celkem	427

Zdroj: Infomační systém hygieny předmětů běžného užívání (IS PBU)

Graf č. 22: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za rok 2016
– hračky



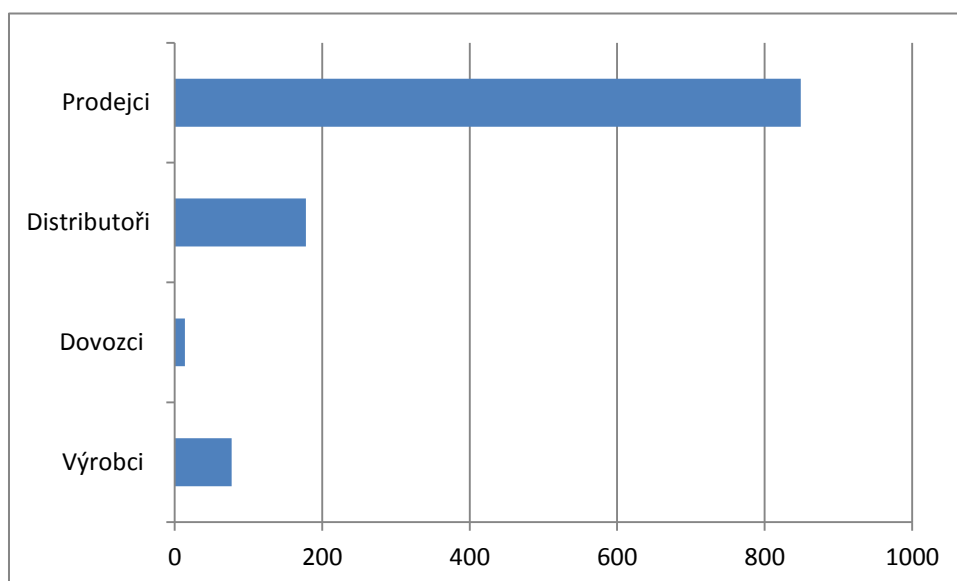
V sektoru výrobků pro děti do 3 let opět jednoznačně převládají prodejci, počet evidovaných výrobců je daleko nižší, a nízký je počet dovozců, kdy se ve většině případů jedná ale o dovozce s poměrně vysokým objemem dovozu a širokou škálou výrobků.

Tabulka č. 30: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za rok 2016
- výrobky pro děti do 3 let

Počty evidovaných subjektů		2016
Výrobky pro děti do 3 let	Výrobci	77
	Dovozci	14
	Distributoři	178
	Prodejci	849
	celkem	1118

Zdroj: Infomační systém hygieny předmětů běžného užívání (IS PBU)

Graf č. 23: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za rok 2016
- výrobky pro děti do 3 let



V roce 2016 bylo v sektoru předmětů běžného užívání provedeno celkem 6058 kontrol. Z 59 % se jednalo o kontroly kosmetických přípravků, z 25 % o kontroly výrobků pro styk s potravinami, z 10 % kontroly výrobků pro děti do 3 let a z 6 % kontroly hraček (z hlediska rizika vybraných látek podle nařízení REACH).

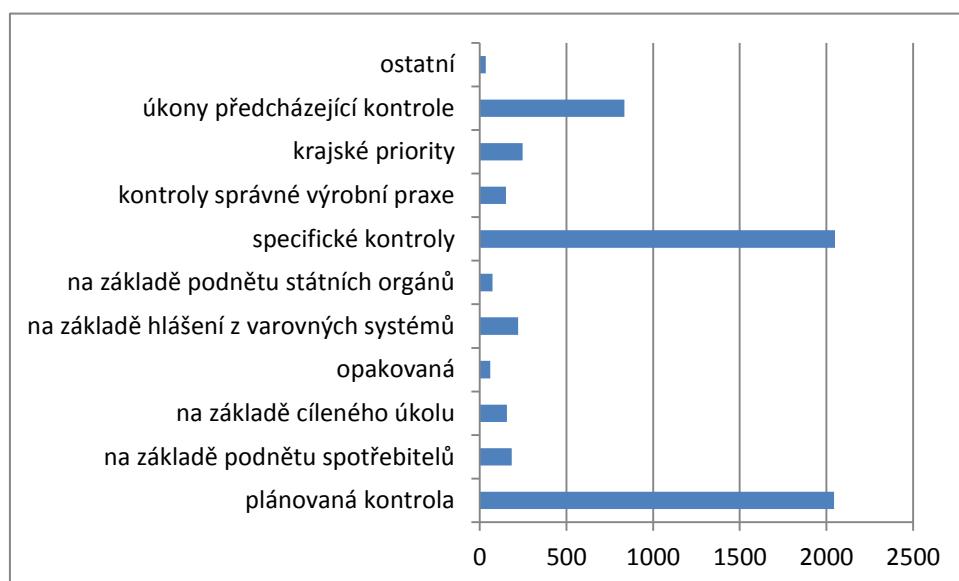
Největší podíl tvoří kontroly plánované (cca 1/3) a kontroly specifické (rovněž 1/3). Na základě podnětu spotřebitelů bylo v roce 2016 provedeno 184 kontrol, přičemž šetření na základě podnětu bývá dosti náročné, neboť podněty se v řadě případů týkají více subjektů nebo více výrobků, kdy do šetření jednoho podnětu bývá zapojeno více KHS. Významně byly zastoupeny také kontroly na základě podnětu jiného státního orgánu, kontroly prováděné na základě hlášení v evropských systémech rychlého varování RASFF či RAPEX či kontroly správné výrobní praxe u výrobců kosmetických přípravků a výrobců předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami, kdy v roce 2016 bylo provedeno 151 kontrol tohoto typu.

Tabulka č. 31: Provedené kontroly podle druhu kontroly a výrobků v roce 2016

druh kontroly	2016
plánovaná kontrola	2045
na základě podnětu spotřebitelů	184
na základě cíleného úkolu	156
opakovaná	61
na základě hlášení z varovných systémů	221
na základě podnětu státních orgánů	74
specifické kontroly	2050
kontroly správné výrobní praxe	151
krajské priority	246
úkony předcházející kontrole	835
ostatní	35
Celkem	6058

Zdroj: Infomační systém hygieny předmětů běžného užívání (IS PBU)

Graf č. 24: Přehled počtu provedených kontrol podle typu kontroly za rok 2016



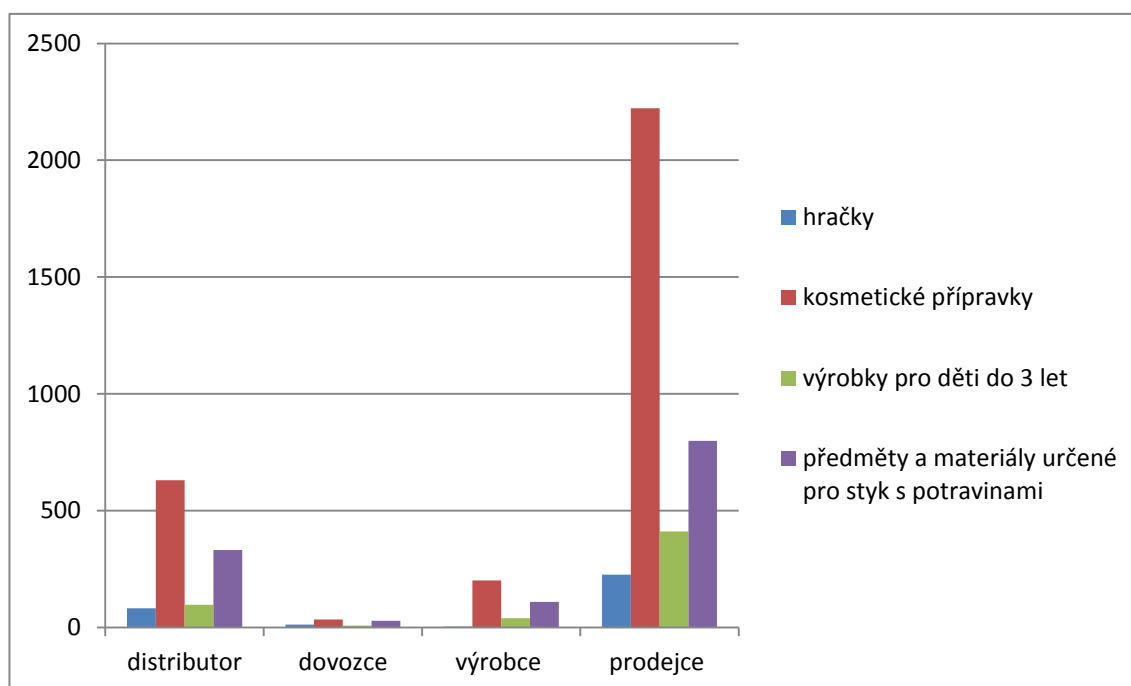
V roce 2016 se pozornost soustředila především na kosmetické přípravky, a to zejména na přípravky určené ke slunění. Monitorována byla také konopná kosmetika. V oblasti hraček stále trvá zaměření na rizika ftalátů v plastových měkčených hračkách, protože v tomto případě se jedná o celoevropský problém, jak ostatně signalizuje i evropský varovný systém pro nepotravinářské výrobky RAPEX. V oblasti výrobků pro styk s potravinami byl předmětem zájmu dovoz plastového kuchyňského náčiní do EU ze třetích zemí, zejména z Číny, nebo zasílaného přes Čínu do EU.

Tabulka č. 32: Počet kontrol s kontrolou výrobků podle druhu výrobku a podle role kontrolované osoby - 2016

druh výrobku	distributor	dovozce	výrobce	prodejce	celkem
hračky	82	12	4	226	324
kosmetické přípravky	631	34	202	2222	3089
výrobky pro děti do 3 let	98	9	40	411	558
předměty a materiály určené pro styk s potravinami	331	29	110	799	1269
celkem	1142	84	356	3658	5240

Zdroj: Infomační systém hygieny předmětů běžného užívání (IS PBU)

Graf č. 25: Počet kontrol s kontrolou výrobků podle druhu výrobku a podle role kontrolované osoby – 2016



Pokud jde o počty kontrol u subjektů, nejvíce kontrol bylo v roce 2016 provedeno u prodejců předmětů běžného užívání (69,8 %) a u distributorů (21,8 %), což také souvisí s tím, že počet prodejců je nejvyšší ze všech rolí v uvádění předmětů běžného užívání na trh. U výrobců činil podíl kontrol více jak 6,8 %. V případě kosmetických přípravků a předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami se v pravidelných intervalech provádí kontroly správné výrobní praxe.

Během kontrol dodržování pravidel správné výrobní praxe se ukazuje, že nejsilnější motivací k dodržování těchto pravidel bývá proces certifikace zejména podle technických standardů ISO (International Standard Organisation), jehož součástí jsou i hloubkové a detailní audity prováděné u výrobců jak kosmetických přípravků, tak i předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami. Úspěšné podstoupení procesu certifikace neponechává žádný prostor k možnosti nedodržení pravidel správné výrobní praxe. Souhrnně lze rovněž ovšem konstatovat, že naplnění všech detailních požadavků a pravidel správné výrobní praxe, a to jak ve výrobě předmětů přicházejících do styku s potravinami, tak ve výrobě kosmetických přípravků, je obzvláště obtížné zejména pro drobné výrobce (např. výrobci keramiky, výrobci mýdel).

Významnou charakteristikou oboru PBU je přesah dozorové činnosti do oblastí mezinárodního obchodu, a to nejen v rámci EU, ale i obchodu se zeměmi mimo EU. Nezbytným předpokladem kvalitní a efektivní dozorové činnosti, zejména při dohledu nad tržním prostředím je alespoň základní orientace a pochopení mechanismů mezinárodního obchodu a nutným předpokladem je osvojení a porozumění evropským právním předpisům. Za velmi významnou součást dozorové činnosti lze považovat vzájemnou koordinaci práce

s jinými orgány, zejména s orgány celní správy, Ministerstvem průmyslu a obchodu, Ministerstvem zemědělství, ale rozšiřuje se také spolupráce s živnostenskými úřady a s Policií České republiky. Výsledkem společné koordinace preventivní činnosti je posílení ochrany národního trhu před uváděním na trh výrobků nebezpečných pro zdraví.

Výkon SZD je ovlivněn několika zásadními faktory, které ztěžují a komplikují dozorovou činnost. Řada evidovaných výrobců má svá sídla na území hlavního města Prahy, což je stále častější situace, a v posledních letech se toto týká i společností typu distributor, které vlastní obchodní činnost uskutečňují v jiných regionech ČR. Mnohdy jediným způsobem, jak provést kontrolu takového subjektu, je postoupení požadavku na provedení kontroly Hygienické stanici hlavního města Prahy, nebo krajských hygienických stanic, kde jsou vedena virtuální sídla, tedy zejména KHS Jihomoravského kraje. Zvyšování podílu virtuálních sídel společností ve velkých městech, a zejména v hlavním městě Praze, zvyšování počtu těchto virtuálních sídel na jedné adrese a faktická častá nedohledatelnost takovýchto společností významným způsobem snižuje vymahatelnost práva a ochranu zdraví spotřebitelů před nebezpečnými výrobky. V poslední době se také objevují případy výrobků označených falešnými, neexistujícími čárovými kódy, nebo i zařazování výrobků pod nerelevantní kódy celního sazebníku, zejména v případě výrobků spadajících pod režim nařízení Komise (EU) č. 284/2011.

Výsledky a zkušenosti z dozoru signalizují rozšiřování snahy řady subjektů na trhu vyhnout se plnění legislativních požadavků a následně sankčním dopadům. V mnoha případech jsou existující správní prostředky nedostatečné a některé související přestupky (např. padělky, podvodné jednání) mají charakter trestných činů.

Především v oblasti kosmetických přípravků se zvyšuje počet šetření padělků zejména parfémů, které jsou nabízeny hlavně na různých tržištích nebo různými volně se pohybujícími prodejci, jejichž dohledání a prokázání prodeje padělků je jednak z hlediska kompetencí a jednak z hlediska nástrojů, které jsou k dispozici, pro KHS dosti obtížné. Při šetření se stále více objevují tzv. nedohledatelné subjekty, které bývají osobou zodpovědnou za výrobky. Proto je nutné spolupracovat s dalšími orgány státní správy, ale také s dalšími organizacemi, které se zabývají ochranou duševního vlastnictví.

Internetový prodej

Kontrola internetových obchodů se stala součástí výkonu komplexního SZD nad výrobcí, dovozci i distributory v oblasti předmětů běžného užívání. Nabízení a rozsah prodeje všech výrobků prostřednictvím internetového prodeje se neustále rozšiřuje, a z hlediska výkonu úředních kontrol se jedná o komplikované a časově náročné kontroly. V roce 2016 byly šetřeny zejména prodeje kosmetických přípravků, a to především na základě podnětů spotřebitelů nebo právnických osob. Některé kontroly internetového obchodování byly součástí komplexních hloubkových kontrol daného subjektu. Kontroly internetového obchodování byly zaměřeny zejména na způsob propagace a nabízení zboží s cílem ověřit, zda nejsou při nabízení k prodeji používány nekalé nebo klamavé obchodní praktiky. Závažným problémem je rozvoj internetového prodeje předmětů běžného užívání v mnoha případech vyrobených v domácích podmínkách a bez jakýchkoli znalostí legislativních požadavků, často navíc osobami, které nejsou evidovány jako podnikající fyzické osoby.

V případě internetového prodeje je nezbytná přeshraniční spolupráce a spolupráce s dozorovými orgány jiných členských států. Zejména se jedná o spolupráci s Úradom verejného zdravotníctva Slovenskej republiky, kdy jsou si vzájemně předávány podněty na internetový prodej hlavně z důvodu jazykové příbuznosti.

Nejčastějším důvodem k zahájení kontroly byl podnět spotřebitele zaslaný přímo KHS nebo postoupený jinou institucí, zejména Českou obchodní inspekcí. Vzhledem k situaci, kdy naprostá většina podnětů se týkala podezření na prodej "padělků" a již z podání bylo zřejmé, že internetový prodejce je pro spotřebitele "nekontaktovatelný", byla kontrola směřována na dohledání a následnou fyzickou kontrolu subjektu provozujícího internetový obchod. Kontrola formou objednání a zakoupení výrobku přes internetový obchod byla v takovém případě vyhodnocena jako riziková vzhledem k následné nemožnosti vrácení zboží, obtížnému uplatnění náhrady a nemožnosti dokončit kontrolu s "nedohledatelným" subjektem. Z výsledků zjištěných při došetřování lze konstatovat, že tato forma prodeje je (spolu s prodejem pomocí inzerátů, slevových poukazů a stánkového prodeje) nejrizikovější z hlediska zajištění legislativních požadavků na bezpečnost výrobků a klamání spotřebitelů, především z důvodů obtížnosti nebo nemožnosti kontaktovat nebo i zjistit odpovědnou osobu provozující internetový obchod, případně i dodavatele a odpovědnou osobu stěžovaného výrobku.

Mezi závažná zjištění v uvedené souvislosti patří např.:

- internetový obchod neuvádí kontaktní údaje o provozovateli (obvykle mimo dočasného telefonního čísla),
- internetový obchod uvádí kontaktní údaje v zahraničí nebo uvádí kontaktní údaje neexistující firmy anebo jiné firmy, která o tomto uvedení mnohdy ani neví,
- internetový obchod uvádí provozovatele - společnost, která není v místě sídla ani jinak "kontaktovatelná" a na výzvy do datové schránky nereaguje,
- internetový obchod v rychlém sledu mění provozovatele,
- internetový obchod je založen na omezenou dobu, např. před vánočními svátky a ihned po svátcích zrušen,
- internetový obchod, např. typu "slevomat", se prokazuje smlouvou, že vykonává pouze službu (např. zasílání, poskytování poukazů, reklamní inzerce) pro prodejce a není distributorem.

V roce 2016 se největší počet případů šetření internetového prodeje týkal prodeje a nabízení právě kosmetických přípravků, kdy důvodem bylo uvádění klamavých informací, uvádění informací s požadavky na označování a informace o kosmetických přípravcích stanovených právním předpisem, ale zejména podněty na prodej padělků kosmetických přípravků. Příkladem je šetření internetové nabídky tzv. "arabských parfémů", kdy byla zjištěna závažná pochybení a uvádění většiny kosmetických přípravků na trh v rozporu s legislativními požadavky.

Podněty

V roce 2016 obdržely KHS přes 370 podnětů v sektoru PBU. Nejvyšší počet podnětů se stejně jako v předchozím roce týkal kosmetických přípravků, zejména prodeje kosmetických přípravků po internetu, a dále prodeje padělků parfémů.

Podněty jsou vždy hodnoceny z hlediska kompetencí, a v případě nepříslušnosti jsou předávány dalším dozorovým orgánům, zejména České obchodní inspekci, nebo živnostenským úřadům. KHS rovněž dostávají podněty od jiných orgánů státní správy, nebo dozorových orgánů. Podněty jsou postupovány mezi jednotlivými KHS většinou k došetření původního podnětu, jelikož sídlo konečného subjektu může být ve správním obvodu jiné KHS.

V případě kosmetických přípravků se jednalo většinou o podněty na nedostatečné nebo chybějící značení, nehygienické podmínky při skladování kosmetických přípravků, prodej padělků parfémů, distribuce přípravků na bělení zubů s vyšším obsahem bělicích složek, uvádění klamavých informací o kosmetickém přípravku, který v konečném důsledku deklarované účinky nevykazuje apod.

Tabulka č. 33: Přehled počtu podaných podnětů podle krajů v roce 2016

kraj	celkový počet podnětů	počet podnětů oprávněných	počet postoupených podnětů
Praha	137	91	55
Středočeský	23	2	10
Jihočeský	52	7	35
Plzeňský	8	2	1
Karlovarský	2	0	0
Ústecký	6	3	3
Liberecký	11	3	3
Královéhradecký	15	2	2
Pardubický	11	6	1
Vysočina	8	4	0
Jihomoravský	57	32	9
Olomoucký	11	5	1
Zlínský	6	2	2
Moravskoslezský	23	12	9
celkem	370	171	131

Nedostatky

Při kontrolách formálních povinností kontrolovaných osob, týkajících se značení a povinné dokumentace, jsou nejčastějšími závadami absence či neúplnost prohlášení u výrobků pro styk s potravinami a scházející zhodnocení bezpečnosti u kosmetických přípravků. Rozvíjí se rovněž internetový prodej, zejména kosmetických přípravků, v mnoha případech vyrobených v domácích podmínkách a bez jakýchkoli znalostí legislativních požadavků, často navíc osobami, které nejsou evidovány jako podnikající fyzické osoby.

Výsledky a zkušenosti z dozoru signalizují rozšiřování snahy řady subjektů na trhu vyhnout se plnění legislativních požadavků a následně sankčním dopadům. Mimo výše uvedené jde i o označování výrobků formou, na kterou se legislativní požadavky nevztahují, např. označením "dekorace".

Je zřejmé, že problematika "padělků" přesahuje rámec území ČR a jde o problém celoevropský. Problematika rovněž není řešitelná bez součinnosti společností, u nichž jde o podezření na porušení duševního vlastnictví k jimi vlastněným značkám. V několika případech nebyla součinnost poskytnuta a podezření na padělání nemohlo být potvrzeno.

Ve většině případů se jednalo o opakovaně zjištěné nedostatky ve značení ať již u kosmetických přípravků, výrobků pro styk s potravinami nebo výrobků pro děti do 3 let, kdy provozovatelé tržní sítě prodávají výrobky nedostatečně označené nebo výrobky, u nichž označení chybí zcela. U výrobků pro styk s potravinami nebo výrobků pro děti do 3 let nejsou prodejci dále schopni deklarovat, že se jedná o výrobky, které splňují požadavky na bezpečnost (minimálně dodacími doklady s údaji o shodě s platnými právními předpisy). V rámci značení je nejčastěji u hraček a kosmetických přípravků problémem stále častější zjištění, že údaje o odpovědné osobě na etiketě výrobku nejsou pravdivé a odpovědnou osobu nelze zjistit ani z účetních dokladů, které jsou svými znaky nevěrohodné, např. nekontaktovatelná společnost, nebo nelze určit, že se faktura vztahuje na předmětný výrobek, nebo existují pochybnosti o pravosti účetních dokladů. Řada průvodních dodacích dokumentů v distribučním řetězci je vystavována nedohledatelnými subjekty, nebo subjekty, u nichž bylo zjištěno, že s danými výrobky neobchodují. Z indicií při kontrole lze usuzovat, že faktury mohou být vytvářeny dodatečně pro potřeby doložení kontrolnímu orgánu. Vzhledem k absenci jakéhokoliv označení obchodního jména a adresy sídla výrobce, zpracovatele nebo prodejce odpovědného za uvedení na trh EU, včetně identifikace umožňující zajištění sledovatelnosti ve všech fázích procesu (tzn. uvádění na trh a do oběhu) nutné k usnadnění kontroly, informovanosti spotřebitele, vymezení odpovědnosti, není u prodejců převážně na „asijských“ trzích, plněna povinnost zajištění sledovatelnosti.

V sektoru kosmetických přípravků je jednoznačně největším problémem zpráva o zhodnocení bezpečnosti kosmetického přípravku, pro kterou stanoví právní úprava Evropské unie přesné požadavky. Ve většině provedených kontrol zpráva není v souladu s platnými požadavky, a jsou případy, kdy odpovědná osoba zprávu není schopna předložit. Dalším problémem je stále vkládání informací o kosmetických přípravcích do databáze EU (CPNP), kdy se sice situace od roku 2013 výrazně zlepšila, ovšem přetrvává problém s aktualizací informací, které musí být povinně aktualizovány v CPNP. Pracovníci KHS se systémem pracují a využívají jej zejména při přípravě na výkon SZD. Ovšem problémem ve vztahu k CPNP je skutečnost, že nemusí být aktualizovány informace o označování kosmetického přípravku, zejména fotografie vnějších nebo vnitřních obalů. Při změně nebo úpravě obalu v CPNP zůstává původní, neaktuální nebo nesprávná verze obalu. Dalšími nedostatky je označování vnitřního a vnějších obalů kosmetických přípravků, a to zejména uvádění informací deklarujících příznivý vliv na lidské zdraví. Od roku 2013 platí pro uvádění tohoto typu informací, tzv. „zdravotních tvrzení“, rámcová pravidla, která však v mnoha případech nejsou respektována. Na trhu jsou některé kosmetické přípravky prezentovány jako výrobky s preventivními nebo léčivými účinky na lidský organismus, což může vést k záměně s léčivými přípravky nebo zdravotnickými prostředky, a jsou tak kosmetickým přípravkům přisuzovány vlastnosti, které nejsou podloženy a které kosmetickým přípravkům nepřísluší. Naopak zcela schází uvedení vlastní kosmetické funkce. Tyto nedostatky jsou zjišťovány ve významné míře i u výrobků distribuovaných z jiných členských států EU, kdy čeští distributoři přeloží cizojazyčný text, aniž se dále zabývají jeho obsahem a správností. V řadě případů je rovněž problém s určením osoby odpovědné za uvedení kosmetického přípravku na trh.

Při kontrolách formálních povinností firem v sektoru předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami je nejčastějším nedostatkem absence, neúplnost nebo nesprávnost prohlášení

o shodě. Tento nedostatek je zjišťován zejména u subjektů jiných než českých, kdy často v těchto případech je zaznamenávána neochota ke spolupráci s pracovníky KHS.

V praxi se odráží i neprofesionálnost a neznalost provozovatelů i zaměstnanců, kteří často nejsou schopni doložit relevantní dokumentaci k prodávaným výrobkům. Jednou z příčin zjišťovaných problémů může být nízká informovanost spotřebitelů a subjektů působících v distribučním řetězci o legislativních povinnostech v oblasti PBU, a s tím spojená i nízká medializace této problematiky.

Tabulka č. 34: Přehled vybraných nejčastějších závad při kontrolách výrobků v roce 2016

druh výrobku	kontrolovaný parametr	% nevyhovujících výrobků
hračky	chemická analýza	49,4
kosmetické přípravky	oznamovací povinnost	33,9
	zhodnocení bezpečnosti	27,2
	identifikace v rámci dodavatelského řetězce	27,7
	informační dokumentace k výrobku	25,0
	omezení pro látky uvedené v přílohách k nařízení (ES) č. 1223/2009	24,6
	označování	31,7
	povinnosti distributora	40,0
	povinnosti odpovědné osoby	37,0
	správná výrobní praxe	21,9
	tvrzení o přípravku	59,4
výrobky pro děti do 3 let	značení a písemné prohlášení	26,5
předměty a materiály určené pro styk s potravinami	písemné prohlášení o shodě	38,6
	vedení podpůrné dokumentace	10,0
	povinnosti distributora	32,4
	zavedení sledovatelnosti	30,3
	zavedení zásad správné výrobní praxe	13,5
	označování	35,8
	označování o vhodnosti pro styk s potravinami	2,5

Zdroj: Informační systém hygieny předmětů běžného užívání (IS PBU)

Sankce a opatření

V roce 2016 bylo uděleno celkem 292 finančních sankcí ve výši 1.635.500,- Kč. Nejvyšší počet finančních postihů byl uložen v sektoru kosmetických přípravků (169), nejvyšší suma sankcí připadá rovněž na sektor kosmetických přípravků (973 000,- Kč). Druhý největší počet finančních postihů byl uložen v sektoru výrobků a předmětů určených pro styk s potravinami (65 sankcí v celkové výši 439 000,- Kč).

Opatření se týkají zejména vyhlášení výrobků jako nebezpečných, což je spojeno s povinnostmi jejich stažení z trhu a informování spotřebitele o jeho právu vrátit nebezpečný výrobek, nebo příkaz ke stažení z trhu na regionální úrovni nebo pozastavení prodeje výrobků, které nebyly na trh uvedeny v souladu s platnými legislativními požadavky. Dalším

typem opatření bylo předávání informací o nedohledatelnosti firem příslušným živnostenským úřadům, v případě distribuce nebezpečných výrobků s návrhem ke zrušení živnostenského oprávnění, nebo informace Generálnímu ředitelství cel se žádostí o vytvoření rizikového profilu u subjektů, které jsou vedeny jako dovozci, ale dovoz výrobků popírají nebo se jedná o nekontaktovatelné firmy. Kromě nařízených opatření subjekty v řadě případů realizují dobrovolná opatření spočívající v dobrovolném stažení výrobků z oběhu, informování spotřebitelů a dalších vlastních opatření vedoucích k nápravě situace. Dále jsou předávány informace o neexistujících čárových kódech, které jsou používány k označování řady výrobků.

Kromě sankcí finančních se jako neúčinnější pro výrobce a distributory jeví vyhlášení výrobku jako výrobku nebezpečného, a následné vložení informace do systému RASFF nebo RAPEX. Jsou zaznamenány případy velmi dobré spolupráce ze strany některých provozovatelů, kteří sami přijímají dobrovolná opatření, která konzultují a dávají na vědomí KHS, např. dobrovolné stažení výrobku z obchodní sítě a informování spotřebitelů. V praxi se však stále objevují problémy s opakovaným prodejem nebezpečných výrobků v tržní síti, kdy sice po prvním vyhlášení jsou výrobky z trhu staženy, ale po nějaké době jsou opět nabízeny k prodeji.

Odběr a analýza vzorků

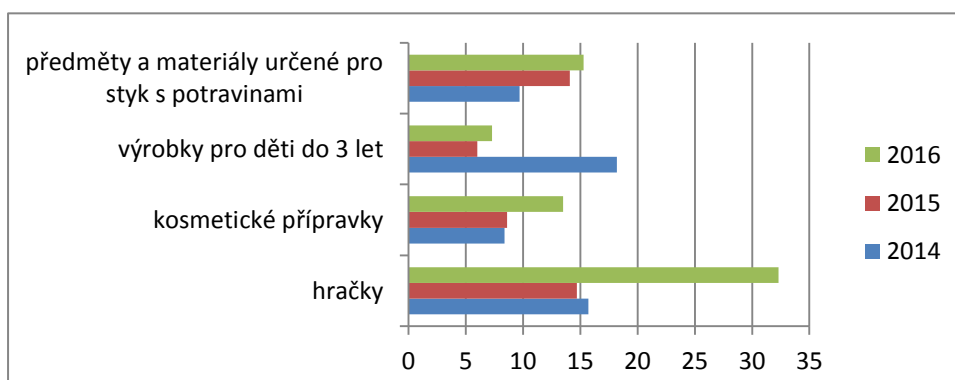
V roce 2016 bylo v rámci výkonu SZD zkontrolováno celkem 7436 výrobků. Z tohoto počtu bylo nejvíce výrobků – 5077 zkontrolováno u prodejců a dále pak u distributorů – 1672 výrobků. Z počtu 7436 kontrolovaných výrobků bylo 1993 výrobků hodnoceno jako nevyhovujících, kdy nejčastějšími nedostatky je označování výrobků, nedoložení odpovídající dokumentace, nebo nemožnost dosledovat výrobky v obchodním řetězci. Pro účely laboratorního vyšetření bylo odebráno 571 vzorků, kdy na základě laboratorních analýz bylo 108 vzorků hodnoceno jako nevyhovujících právním předpisům (18,9 %).

Tabulka č. 35: Přehled podílu nevyhovujících výrobků podle druhu výrobku za 2014 - 2016

druh výrobku	% nevyhovujících výrobků		
	2014	2015	2016
hračky	15,7	14,7	32,3
kosmetické přípravky	8,4	8,6	13,5
výrobky pro děti do 3 let	18,2	6,0	7,3
předměty a materiály určené pro styk s potravinami	9,7	14,1	15,3
celkem	9,9	10,9	18,9

Zdroj: Infomační systém hygieny předmětů běžného užívání (IS PBU)

Graf č. 26: Přehled % podílu nevyhovujících výrobků podle druhu výrobku za 2014 – 2016



Šetření oznámení RAPEX, RASFF a nebezpečné výrobky

V roce 2016 bylo šetřeno celkem 189 oznámení, které se vztahovaly k dozorovým kompetencím KHS. Nejvíce oznámení se týkalo oznámení o nebezpečných hračkách, 115 oznámení, z tohoto počtu se 71 oznámení týkalo výskytu nebezpečných panenek na trhu členských států EU, kdy důvodem oznámení byl zejména obsah ftalátů překračující limity stanovené právními předpisy. Ve všech případech se jednalo o DEHP (di-(2-ethylhexyl)ftalát) vyskytující se v měkčených částech panenek, nejčastěji v hlavičkách. Dalšími šetřenými hračkami byly figurky zvířátek a policejní, kuchyňské a lékařské sety. Šetřené druhy notifikovaných výrobků (tj. panenky a figurky zvířátek) byly na tuzemském trhu nalezeny, ale jednalo se o jiné typy než oznámené, a tudíž do systému RAPEX byly ze strany ČR vloženy jako nové notifikace.

V sektoru výrobků pro děti do 3 let věku byla šetřena 4 oznámení. Ve všech případech se jednalo o chemické riziko (2x nadlimitní obsah chromu v dětské obuvi, 1x obsah 2-naftylaminu v textilu a 1x obsah ftalátu DEHP v dětské židličce).

Druhou nejvýznamnější skupinou šetřených notifikovaných výrobků byly kosmetické přípravky, kdy bylo šetřeno 70 notifikací. Největší podíl představovaly kosmetické přípravky představující mikrobiální nebezpečí (12 případů), výrobky s obsahem zakázaného konzervantu izobutylparabenu (9x), zesvětľující přípravky na kůži s hydrochinonem (8) a bělicí pásky na zuby s obsahem karcinogenního perborátu sodného (6).

Všechna zasláná oznámení byla vyhodnocena z hlediska jejich relevantnosti pro OOVZ, a předána KHS k šetřením. V rámci šetření oznámení ze systému RAPEX v roce 2016 proběhlo cca 10.000 šetření.

Do systému RAPEX byla vložena oznámení o 53 výrobcích, z toho bylo 38 hraček a 15 kosmetických přípravků. Důvodem vložení oznámení všech hraček do systému RAPEX byl obsah DEHP (di-(2-ethylhexyl)ftalátu). Ve všech případech se jednalo o dovoz z Číny. Z hlediska struktury notifikovaných výrobků se ve 31 případech jednalo o plastové panenky s měkčenými částmi (s obsahem DEHP v měkčených částech – hlavičkách panenek), 5x plastových měkčených zvířátek a 2x ostatní plastové hračky s měkčenými částmi (kostky, náramek). Důvodem vložení kosmetických přípravků do systému RAPEX byla nepřípustná mikrobiologická kontaminace kosmetického přípravku (5x, z toho 2 přípravky byly vyrobeny v České republice), uvedení zakázaných látek v jejich složení (4x isobutylparaben, 1x dibutylftalát v lepidle pro umělé nehty), 3x neuvedení alergenní substance v seznamu přísad a 1x nadlimitní obsah peroxidu vodíku ve volně prodávaných bělicích páskách na zuby.

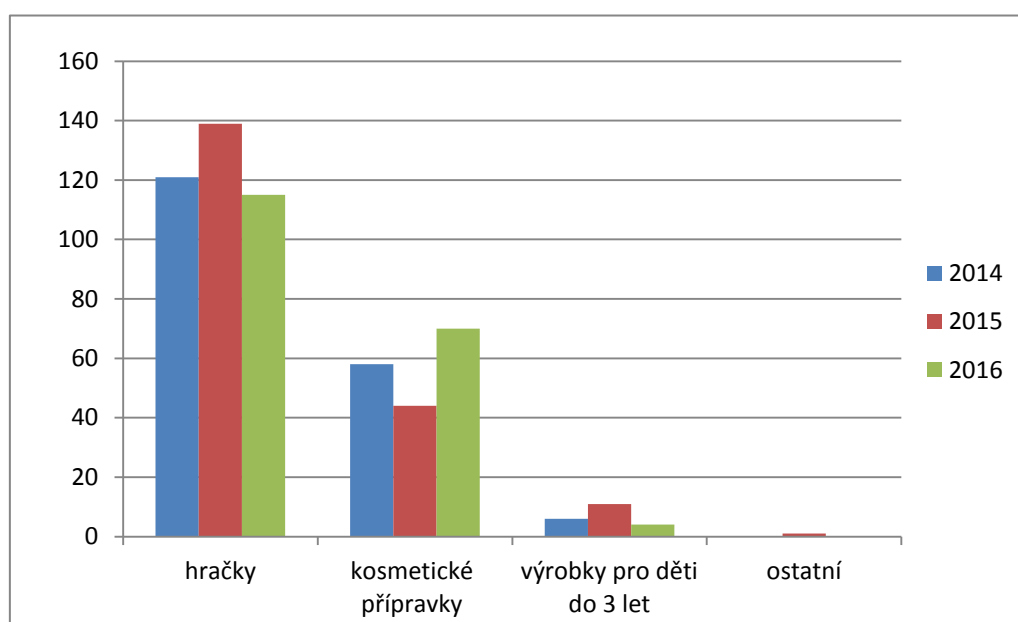
Jedná se o největší počet oznámených výrobků v systému RAPEX ze všech členských států EU (Česká republika - 53, Španělsko – 24, Slovensko – 21, Maďarsko – 18, Německo – 17).

Tabulka č. 36: Přehled počtu šetřených notifikací systému RAPEX za období 2014 - 2016

	2014	2015	2016
hračky	121	139	115
kosmetické přípravky	58	44	70
výrobky pro děti do 3 let	6	11	4
ostatní		1	
celkem	185	196	189

Zdroj: Infomační systém hygieny předmětů běžného užívání (IS PBU)

Graf č. 27: Přehled počtu šetřených notifikací systému RAPEX za období 2014 - 2016



V případě předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami se informace o neshodných nebo nebezpečných výrobcích předávají prostřednictvím systému RASFF. V roce 2016 bylo šetřeno 7 oznámení přijatých ze systému RASFF týkajících se předmětů určených pro styk s potravinami. Jednalo se o překročení maximálních limitů specifické migrace pro obsah formaldehydu (1 případ), primárních aromatických aminů (2 případy), migrace kobaltu a kadmia z nádobí (3 případy) a v jednom případě o zhoršení sensorických vlastností horké vody po ohřevu ve varné konvici. Všechny nevyhovující výrobky pocházely z Číny.

Tabulka č. 37: Přehled přijatých šetřených oznámení v roce 2016 ze systému RASFF (PBU)

Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
varná konvice	zhoršení sensorických vlastností horké vody po ohřevu	Čína přes Rakousko	varování
hrnek na kávu	migrace kobaltu	Čína přes Slovensko	varování
dětská 3-dílná sada nádobí	migrace kadmia a kobaltu z vnitřní plochy talíře	Čína přes Španělsko	varování

Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
melaninový talířek ve tvaru žraloka dětská 3-dílná snídaňová sada	formaldehyd	Čína přes Tchajwan	varování
	migrace kadmia a kobaltu	Čína	varování
plastová naběračka	primární aromatické aminy	Čína přes Hong kong, Španělsko, Německo	varování
naběračka na špagety	primární aromatické aminy	Čína přes Hong Kong	varování

Na základě výsledků SZD zaslaly OOVZ do systému RASFF 23oznámení o nebezpečných výrobcích.

Riziko u nevyhovujících výrobků bylo chemické povahy. Jednalo se o překročení maximálních limitů specifické migrace pro obsah formaldehydu (8 případů), primárních aromatických aminů nebo zjištění přítomnosti karcinogenních primárních aminů (5 případů), migrace olova a kadmia především z pitného okraje hrnku (8 případů). V jednom případě šlo o překročení stanoveného limitu pro specifickou migraci di(2-ethylhexyl)ftalátu. V jednom případě nebyla předložena dokumentace ohledně primárních aromatických aminů a formaldehydu. Nevyhovující výrobky pocházely zpravidla z Číny (17 případů) nebo nebyla země původu uvedena (5 případů), v jednom případě se jednalo o výrobek původem z Rakouska.

Tabulka č. 38: Přehled vložených oznámených případů do systému RASFF za rok 2016 (PBU)

Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
plastová sběračka Bergner	primární aromatické aminy, karcinogenní aminy	Čína přes Německo	informace
plastová obracečka Bergner	primární aromatické aminy, karcinogenní aminy	Rakousko	informace
sada skleniček	migrace olova a kadmia z pitného okraje	neuveдена	informace
glassware	migrace olova a kadmia z pitného okraje	Čína	informace
čirá sklenička s potiskem – dekor růže	migrace olova a kadmia z pitného okraje	neuveдена	informace
naběračka na špagety Bergner	primární aromatické aminy, karcinogenní aminy	Čína	informace
sada skleniček – dekor hrušky	migrace olova a kadmia z pitného okraje	neuveдена	informace
sada skleniček – dekor meruňky	migrace olova z pitného okraje	neuveдена	informace
sklenice na pití – 3 ks	migrace olova a kadmia z pitného okraje	Čína	informace
moriste glassware	migrace olova a kadmia z pitného okraje	Čína	informace
melaminová miska s dekorem ovcí	formaldehyd	Čína	informace
melaninový talířek s květinovým dekorem	formaldehyd	Čína	informace

Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
melaninová miska s víkem	formaldehyd	Čína	informace
melaninová miska s víkem	formaldehyd	neuveдена Čína	informace
melaninová miska s dekorem jablka	formaldehyd	Čína	informace
termoska HIGH GRADE VACUUM FLASK	primární aromatické aminy	Čína	informace
melaninový hrnek bez ucha s dekorem slunečnice	formaldehyd	Čína	informace
bílá zdobička se žlutým nástavcem	di(2-ethylhexyl)ftalát	Čína	informace
plastová miska Pansy s dekorem květin	melanin, formaldehyd	Čína	informace
sáček na zdobení zn. Orion	primární aromatické aminy	Čína	informace
melaninový talířek s dekorem růžových květů	formaldehyd	Čína	informace
keramická sada nádobí pro děti STAR WARS	migrace kadmia	Čína přes Španělsko	informace
misky a tácky na sushi	nepředložení dokumentace ohledně primárních aromatických aminů a formaldehydu	Čína	informace

Cílené úkoly hlavního hygienika

Cílený státní zdravotní dozor v oblasti kosmetických přípravků, týkající se přípravků určených ke slunění

V druhé polovině roku 2016 byl hlavním hygienikem České republiky vyhlášen cílený SZD zaměřený na ověření, zda kosmetické přípravky určené ke slunění splňují požadavky na bezpečnost kosmetických přípravků a zda odpovídají požadavkům příslušných právních předpisů.

Rozsah cíleného SZD byl stanoven tak, aby každá KHS odebrala 3 vzorky kosmetických přípravků určených ke slunění, u kterých bylo ověřeno, zda:

- značení na obale kosmetických přípravků určených ke slunění odpovídá požadavkům doporučení Komise 2006/647/ES, o účinnosti prostředků na ochranu proti slunečnímu záření a o uváděných tvrzeních, která s nimi souvisí (dále jen „Doporučení“)⁵;
- povinná dokumentace ke kosmetickému přípravku u osoby odpovědné obsahuje doklady zdůvodňující značení SPF a případné značení UVA PF a jejich výši a zda

⁵ <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006H0647&rid=2>

byly hodnoty vyznačeny na základě protokolu o stanovení výše SPF podle metody COLIPA 2006;

- c) uvedená hodnota SPF na obalu kosmetického prostředku odpovídá skutečnosti a hodnota UVA PF odpovídá 1/3 výše SPF a obsah UV filtrů odpovídá deklaraci na obalu výrobku.

Důvody sledování

Podle článku 3 nařízení (ES) č. 1223/2009 ze dne 30. listopadu 2009 o kosmetických přípravcích⁶ (dále jen nařízení) kosmetický přípravek dodávaný na trh musí být bezpečný pro lidské zdraví, je-li používán za obvyklých nebo rozumně předvídatelných podmínek použití, s přihlédnutím zejména k obchodní úpravě, k označení, k návodu k použití a likvidaci a k jakýmkoli dalším údajům nebo informacím poskytnutým odpovědnou osobou. Pokud nebude správně vyznačena výše ochrany proti UV záření, může při slunění dojít k poškození zdraví, výrobek pak tedy nelze považovat za bezpečný ve smyslu článku 3.

Podle článku 19 odst. 1 písm. d) nařízení smí být kosmetický přípravek dodáván na trh, pouze pokud jsou na obalu, do kterého je přípravek naplněn, a na jeho vnějším obalu nesmazatelně, čitelně a viditelně uvedena zvláštní upozornění týkající se použití. Kosmetické přípravky určené ke slunění s ohledem na svou povahu vyžadují specifické značení ve smyslu výše poskytované ochrany a způsobu aplikace, jsou to tedy nezbytné specifické údaje ve formě zvláštních upozornění týkajících se použití. Ve značení kosmetického přípravku musí odpovědná osoba uvést i další údaje způsobem upraveným v článku 19 nařízení.

Vzhledem ke skutečnosti, že prováděcí specifický předpis pro kosmetické přípravky způsob značení ochrany proti UV záření neupravuje, je třeba uplatnit ustanovení předpisu obecného, tj. zákona č. 102/2001 Sb., o obecné bezpečnosti výrobků, který v § 3 odst. 2 stanoví posloupnost dále použitelných předpisů, norem a dokumentů pro vyhodnocení bezpečnosti výrobku pro případy, kdy výrobek nebo jeho parametr není upraven specifickým předpisem. Způsob značení kosmetických přípravků určených ke slunění a metody stanovení výše ochrany proti UVB a UVA složce slunečního záření je vymezen v Doporučení. Podle ustanovení článku 11 nařízení při uvedení kosmetického přípravku na trh k němu uchovává odpovědná osoba informační dokumentaci, která obsahuje, pokud to odůvodňuje povaha nebo účinek kosmetického přípravku, důkaz o udávaném účinku kosmetického přípravku. Deklarovaná výše ochrany proti UVB a/nebo UVA složce slunečního záření takový důkaz vyžaduje, neboť není-li naplněna výše ochrany, dojde k poškození zdraví spotřebitele. Distributoři před dodáním kosmetického přípravku na trh ověří, zda se v označení nacházejí údaje stanovené v čl. 19 odst. 1 písm. a), e) a g) [tedy distributoři nekontrolují přítomnost zvláštních upozornění podle písm. d)] a odst. 3 a 4, zda jsou splněny jazykové požadavky stanovené v čl. 19 odst. 5 a zda neuplynulo datum minimální trvanlivosti uvedené případně podle čl. 19 odst. 1. Každý výrobek, který nevyhovuje požadavkům na bezpečný výrobek je nebezpečným výrobkem (§ 3 odst. 7 zákona č. 102/2001 Sb.).

Odpovědná osoba zajišťuje soulad každého kosmetického přípravku uvedeného na trh s příslušnými požadavky stanovenými v nařízení, mj. s požadavkem na bezpečnost

⁶ <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:02009R1223-20170303&qid=1493314577597&from=CS>

kosmetického přípravku dle článku 3 nařízení, podle kterého kosmetický přípravek dodávaný na trh musí být bezpečný pro lidské zdraví, je-li používán za obvyklých nebo rozumně předvídatelných podmínek použití, s přihlédnutím zejména k obchodní úpravě, k označení, k návodu k použití a likvidaci a k jakýmkoli dalším údajům nebo informacím poskytnutým odpovědnou osobou. Zvláštní upozornění týkající se použití a funkce kosmetického přípravku, pokud to není zřejmé z jeho obchodní úpravy, musí být uvedeny v českém jazyce. Rozsah informační dokumentace k přípravku uchovávané odpovědnou osobou zahrnuje, pokud to odůvodňuje povaha nebo účinek kosmetického přípravku, důkaz o udávaném účinku kosmetického přípravku. Správné stanovení a vyznačení výše ochrany proti UVB a UVA složce slunečního záření může zásadním způsobem ovlivnit bezpečnost kosmetického přípravku, a proto je důkaz o deklarované funkci u prostředků ke slunění požadován. Povaha prostředků ke slunění vyžaduje specifický způsob použití a aplikaci dostatečného množství výrobku k docílení adekvátní ochrany proti UV záření.

Doporučení požaduje u prostředků ke slunění vyznačení výše ochrany proti UVB (SPF), přítomnost ochrany proti UVA, která má představovat min. 1/3 výše SPF, dále nepřítomnost tvrzení „totální blok, 100% ochrana, celodenní ochrana“ apod., přítomnost dalších doporučených varování vztahujících se k pobytu na slunci (např. nevystavujte kojence a malé děti přímému slunci a další varování z oddílu II, odst. 6 Doporučení), přítomnost adekvátních pokynů k aplikaci prostředku (viz oddíl II, odst. 7 a 8 Doporučení komise) a přítomnost značení kategorie ochrany (nízká, střední, vysoká, velmi vysoká) ve vztahu k vyznačené výši SPF. Jako metoda pro stanovení výše ochrany proti UVB (SPF) je v Doporučení uvedena metoda COLIPA 2006 a pro stanovení výše ochrany proti UVA Japonská metoda.

Výsledky SZD

V rámci cíleného SZD bylo odebráno 43 vzorků kosmetických přípravků, u kterých byla ověřena laboratorním vyšetřením pravdivost vyznačené výše SPF a dále byl proveden monitoring hodnoty UVA. Z uvedeného počtu bylo 20 vzorků kosmetických přípravků uváděných na trh českou odpovědnou osobou (46,5 %), ostatní kosmetické přípravky byly na trh Evropské unie uvedeny osobou odpovědnou se sídlem v jiném členském státě EU (Německo, Francie, Polsko, Dánsko, Řecko, Slovensko, Velká Británie, Španělsko). Vedle laboratorního vyšetření byla u všech odebraných kosmetických přípravků provedena kontrola označování s důrazem na specifické požadavky na značení kosmetických přípravků určených ke slunění.

Z celkového počtu 43 kosmetických přípravků odebraných k laboratornímu vyšetření a k prověření souladu s požadavky na označování kosmetických přípravků určených ke slunění bylo 9 výrobků hodnoceno jako nevyhovujících (20,1 %).

Nedostatky byly zjištěny u následujících výrobků:

- SEBAMED MULTI PROTECT SUN LOTION SPF 50
ve značení uvedeno „SPF 50 velmi vysoká ochrana“, což není v souladu s Doporučením, jelikož kategorie „velmi vysoká ochrana“ se vztahuje k výšce SPF 50+; nicméně výsledek analýzy prokázal vyšší SPF odpovídající slovnímu vyjádření; jednalo se tedy o nesoulad v označení výrobku;

- Baby Sebamed 50 light sun spray
výrobek kategorizován jako „velmi vysoká ochrana“, přičemž i podle výsledku laboratorního vyšetření je správná kategorie výrobku „vysoká ochrana“;
- HELIOS HERB – mléko na opalování, OF 6 nízká ochrana
nedostatek v označování z důvodu uvedení informace „vyhovuje požadavkům EU“, výroba ukončena v roce 2016;
- HELIOS HERB – krém na opalování, OF 20 střední ochrana
nedostatek v označování z důvodu uvedení informace „vyhovuje požadavkům EU“, nesrovnalosti v doprovodné dokumentaci, výroba ukončena v roce 2016;
- Heliocare SPF 90, gel na opalování
laboratorně naměřeno pouze 55,2, nesplněn požadavek na označení SPF 50+ v české verzi, v originálním značení uvedeno „SPF 90 very high protection“, distribuce výrobků ukončena, výrobky byly staženy z trhu;
- AMICA, olej na opalování, OF 6
hodnota UVA nedosahuje 1/3 faktoru SPF (1,89); výrobek již není v tržní síti (původní kombinace filtrů), výrobky na trhu mají upravenou recepturu;
- Sun fun SPF 6, Sun Protection Lotion, High Protection
nesplněna oznamovací povinnost, v označení neuvedena odpovědná osoba, nepředloženy nabývací doklady, nesplněn požadavek kategorizace podle Doporučení, hodnota UVA nedosahovala 1/3 uvedeného SPF; výrobek stažen z prodeje;
- SUNNY DAYS Sun Cream Medium Protection, SPF 15
nesplněna oznamovací povinnost, neuvedena odpovědná osoba, hodnota UVA nedosahovala 1/3 uvedeného SPF; výrobek stažen z prodeje;
- SUN VITAL opalovací krém pro děti SPF 40
neuvedeno varování „obsahuje oxybenzon“, označení SPF není v souladu s Doporučením, uvedeno zavádějící tvrzení „s minerálními filtry“, přičemž výrobek obsahuje jen jeden (oxid titaničitý), a dále obsahuje filtry organické.

Hlavní nedostatky byly zjištěny v označování, přičemž v naprosté většině se jednalo o nedostatky, které nevedly k ohrožení zdraví spotřebitele. Výjimkou je kosmetický přípravek Sun fun SPF 6, Sun Protection Lotion, High Protection, kdy v případě orientace spotřebitele jen podle textu (High Protection) bez opomenutí informace SPF 6 by mohlo dojít k poškození zdraví. Ve třech případech, kdy odpovědnou osobou je český subjekt, došlo k ukončení výroby neodpovídajícího výrobku, a v jednom byl na trh uveden výrobek s novou upravenou recepturou. Ve třech případech, kdy osobou odpovědnou je subjekt se sídlem v jiném členském státě Evropské unie, došlo ke stažení výrobků z prodeje a jejich další distribuce byla ukončena. Ve zbývajících případech byla přijata opatření k úpravě označení předmětných výrobků.

Tabulka č. 39: Přehled výsledků

kraj	Počet odebraných vzorků	Hodnocení	poznámka
Karlovarský	3	1x nevyhovující 2x vyhovující	na obale je uvedeno „SPF 50 - velmi vysoká ochrana“, není v souladu s Doporučením
Plzeňský	3	vyhovující	
Jihočeský	3	vyhovující	
Středočeský	3	1x vyhovující 2x nevyhovující	nevyhovující tvrzení „vyhovuje požadavkům EU“, výroba výrobku s nevyhovujícím tvrzením ukončena v roce 2016
Ústecký	3	vyhovující	
Liberecký	3	1x vyhovující 2x nevyhovující	hodnota UVA PF nedosahuje 1/3 výše SPF, nevyhovující výrobek - stažen z trhu hodnota UVA PF nedosahuje 1/3 výše SPF, nesprávné značení - místo SPF 15 uvedeno UVF 15, nevyhovující výrobek - stažen z trhu
Hl. město Praha	3	2x vyhovující 1x nevyhovující	u výrobku s deklarovaným SPF 90, naměřen SPF 55,2, neodpovídající značení, pozastaven prodej a distribuce
Královéhradecký	3	2x vyhovující 1x nevyhovující	nepravdivé tvrzení s „minerálními filtry“, (výrobek obsahuje pouze jeden minerální filtr – oxid titaničitý), neuveďeno povinné varování: „obsahuje „oxybenzon“, označení SPF 40 není v souladu s Doporučením výrobek stažen z trhu
Pardubický	4	vyhovující	
Moravskoslezský	3	2x vyhovující 1x nevyhovující	Změna tvrzení „velmi vysoká ochrana“ na „vysokou ochranu“
Olomoucký	3	vyhovující	
Jihomoravský	3	vyhovující	
Vysočina	3	2x vyhovující 1x nevyhovující	hodnota UVA nedosahuje požadované výše (1/3 hodnoty SPF) výrobek není na trhu
Zlínský	3	vyhovující	

Cílený státní zdravotní dozor zaměřený na ověření zdravotní nezávadnosti vybraných druhů hraček s měkčenými částmi na trhu České republiky

V období červen – září 2016 byl hlavním hygienikem České republiky vyhlášen cílený SZD zaměřený na ověření zdravotní nezávadnosti vybraných druhů hraček:

- KN 9503003 hračky představující zvířata nebo jiné, než lidské bytosti, měkčené plastové;
- KN 9503002190 hračky – panenky představující pouze lidské bytosti s měkkými plastovými částmi.

Rozsah cíleného SZD byl stanoven tak, aby pracovníci každé KHS provedli v tržní síti odběr nejméně 6 druhů hraček.

Důvody sledování

Výrobce nebo dovozce musí zajistit, aby hračky při uvedení na trh byly bezpečné, aby za obvyklých nebo běžně předvídatelných podmínek nezpůsobily poškození zdraví fyzických osob, pro které jsou určeny (děti).

V souladu s článkem 67 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 (REACH) odst. 1 se vybrané ftaláty obsažené v předmětu nesmějí vyrábět, uvádět na trh ani používat, pokud nesplňují podmínky omezení stanovených v řádcích 51 a 52 přílohy XVII REACH.

V systému rychlého varování pro nepotravinářské výrobky RAPEX (Rapid Alert System for dangerous non-food products) se v poslední době systematicky objevují informace o plastových hračkách nebo hračkách s měkčenými částmi obsahujícími vybrané ftaláty.

OOVZ se notifikacemi pravidelně zabývá a v rámci výkonu SZD byl potvrzen výskyt tohoto typu nevyhovujících hraček na českém trhu, a to v poměrně značném množství. Důvodem k vyhlášení nebezpečných výrobků byl, stejně jako u dalších obdobných výrobků notifikovaných v systému RAPEX, nadlimitní obsah vybraných ftalátů. Dalším identifikovaným problémem je nemožnost dosledování původu výrobku. Často není znám dovozce či distributor, údaje o výrobcí bývají nepravdivé.

V roce 2014 (na základě výsledků SZD a informací ze systému RAPEX) byly realizovány ve spolupráci s orgány celní správy dvě etapy SZD zaměřené na kontrolu hraček – panenek s měkčenými částmi. Celkem bylo posuzováno 132 výrobků, 60 výrobků (tj. 47 %) nevyhovělo, 62 (53 %) vyhovělo. V tržní síti v roce 2014 bylo nalezeno 70 % nevyhovujících výrobků.

Ve spolupráci s orgány celní správy byl ve druhé polovině roku 2014 realizován další cílený úkol zaměřený na kontrolu plastových hraček ve tvarech jiných než lidské bytosti. V rámci tohoto úkolu bylo posouzeno 81 výrobků, z toho 15 výrobků (tj. 18 %) nevyhovělo.

V roce 2015 bylo v tržní síti odebráno a podrobeno laboratorním analýzám 66 výrobků - plastových hraček ve tvarech jiných než lidské bytosti, z toho bylo 18 výrobků nevyhovujících (tj. 27 %) z hlediska obsahu esterů kyseliny ftalové.

Nevyhovující hračky (plastové hračky s měkčenými částmi – panenky nebo jiné tvary) jsou však na trhu nacházeny stále a v poměrně značném počtu, a to i přes značné úsilí OOVZ. V některých případech se jedná o přeznačení již vyhlášených nebezpečných výrobků, uvedení nesprávných a zavádějících informací v označení (např. neexistující EAN kód, neexistující adresa distributora nebo výrobce nebo dovozce) nebo nezajištění sledovatelnosti výrobků (např. neexistující nebo falešné nabývací doklady).

Předmětem cíleného SZD v roce 2016 byly panenky o velikosti cca 10 – 30 cm, štíhlého typu obsahující měkčené části. Někdy bývá součástí balení různé příslušenství, např. oděvní doplňky, obuv atd. Jedná se zpravidla o výrobky z levného cenového segmentu. V případě plastových hraček se jednalo o různé tvary jiné, než lidské bytosti, měkčené plastové, např. ve tvaru zvířátek, sety hraček, nebo dalších nejrůznějších tvarů, včetně hraček nafukovacích.

Riziko obsahu vybraných ftalátů v hračce spočívá v tom, že při hře mohou estery kyseliny ftalové přicházet do kontaktu s ústy a kůží dítěte, mohou přecházet do slin, ulpívat na rtech a sliznici a v neposlední řadě mohou být společně se slinami konzumovány. Mnohé vybrané ftaláty nepříznivě ovlivňují lidské zdraví, zejména reprodukční orgány.

Výsledky cíleného státního zdravotního dozoru

V rámci cíleného úkolu bylo odebráno 90 vzorků hraček spadajících pod kódy (celní sazebník) 9503003 a 9503002190. Z tohoto počtu bylo 29 vzorků hodnoceno jako nevyhovujících z hlediska obsahu esterů kyseliny ftalové (DEHP – di(2-ethylhexyl)ftalátu), tj. 32 %.

Následující tabulka uvádí počty analyzovaných vzorků hraček s měkčenými částmi (panenky a ostatní tvary) a počty nevyhovujících vzorků hraček za roky 2013, 2014, 2015 a 2016 odebraných v tržní síti:

Tabulka č. 40: Analyzované vzorky hraček v letech 2013 – 2016

rok	počet analyzovaných vzorků	počet nevyhovujících vzorků (obsah esterů kyseliny ftalové)	
2013	60	46	70 %
2014	122	61	50 %
2015	66	18	27 %
2016	90	32	36 %

Z uvedeného přehledu vyplývá, že situace na trhu se výrazně nelepší a výrobky nevyhovující požadavkům na obsah esterů kyseliny ftalové se přes vynaložené úsilí na trhu stále nalézají. U naprosté většiny nevyhovujících výrobků je uveden původ v Čínské lidové republice.

Velmi často zjišťovaným nedostatkem je nemožnost dosledovat původ výrobku, neboť prodejce není schopen doložit nabývací doklady, nebo nabývací doklady nejsou pravdivé (dodací listy, faktury), nebo jsou případy doložení dokladů s datem vystavení až po datu kontroly. Hračky jsou často bez odpovídajícího značení, není uvedena odpovědná osoba, nebo jako odpovědná osoba je uvedena firma, kterou nelze dohledat. Mezi další nedostatky patří uvádění čárových kódů, které neexistují nebo náleží jiným subjektům, které s hračkami vůbec neobchodují, nebo čárový kód není uveden vůbec.

V případě zjištění výrobků, které byly označeny na základě laboratorních analýz jako nebezpečné, byly vydány příkazy ke stažení výrobků z trhu, a o výrobcích byla informována veřejnost (http://www.mzcr.cz/obsah/nebezpecne-vyrobky_880_1.html).

O nevyhovujících výrobcích byly informovány ostatní členské státy Evropské unie prostřednictvím systému RAPEX. Přehled notifikací je k dispozici na adrese - http://ec.europa.eu/consumers/consumers_safety/safety_products/rapex/alerts/main/?event=main.listNotifications.

Informace o zjištěných nedostatcích byly předány dalším kompetentním orgánům státní správy (orgánům celní správy, živnostenským úřadům), o použití neexistujících EAN kódů bylo informováno sdružení GS1 Czech Republic (jediné autorizované pracoviště pro registraci do Systému GS1 na území ČR).

Cílený státní zdravotní dozor zaměřený na zdravotní rizika plastového kuchyňského nádobí a náčiní

V období červen – listopad 2016 byl hlavním hygienikem České republiky vyhlášen cílený SZD zaměřený na ověření, zda plastové kuchyňské nádobí a náčiní z polyamidu a melamin-formaldehydové pryskyřice uváděné na trh České republiky je bezpečné a uvedení těchto výrobků na trh je v souladu s relevantními právními předpisy.

Rozsah cíleného SZD byl stanoven tak, aby každá KHS odebrala 5 druhů kuchyňského nádobí nebo náčiní vyrobeného z polyamidu nebo z melamin-formaldehydové pryskyřice.

Důvody sledování

V důsledku pokračujícího dovozu kuchyňského náčiní a kuchyňského nádobí pro domácnost ze třetích zemí, zejména ze zemí Dálného východu a Číny se na trh České republiky, a tím i na jednotný trh Evropské Unie, dostávají výrobky, u nichž existuje riziko, že nemusí splňovat požadavky na bezpečnost stanovené pro tyto druhy výrobků článkem 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 a příslušnými ustanoveními nařízení (EU) č. 10/2011 o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami. Riziko pro spotřebitele spočívá zejména v potenciální zátěži lidského organismu karcinogenními látkami – primárními aromatickými aminy, formaldehydem a melaminem, migrujícími z výrobků určených pro styk s potravinami vyrobenými z polyamidu a melamin-formaldehydové pryskyřice. Rizikovými dodavateli nevyhovujících výrobků mohou být i domácí či zahraniční výrobci nebo dovozci z členských zemí EU. Navíc ze zkušeností většiny členských států EU vyplývá, že dotčené výrobky jsou reimportovány na trh EU z jiných zemí než ze zemí dotčených nařízením Komise (EU) č. 284/2011 ze dne 22. března 2011, kterým se stanoví zvláštní podmínky a podrobné postupy dovozu plastového kuchyňského nádobí z polyamidu a melaminu pocházejícího nebo zasílaného z Čínské lidové republiky a čínské zvláštní administrativní oblasti Hongkong a kterým byla stanovena zvláštní kontrolní opatření pro dovoz výrobků pod celním kódem KN 3924 10 00.

V souladu s článkem 5 nařízení (EU) č. 284/2011 mohly členské státy určit první místo uvedení předmětných výrobků na trh EU. Jako první místo vstupu v České republice bylo stanoveno Letiště Václava Havla, K Letišti 1019/6, 161 00 Praha – Ruzyně. Dovozeči plastového kuchyňského nádobí z polyamidu a melaminu pocházejícího nebo zasílaného z Číny nebo Hongkongu, nebo jejich zástupci, jsou povinni v případě, že Česká republika je prvním místem uvedení (vstupu) zásilky do EU provádět dovoz plastového kuchyňského nádobí přes výše stanovené první místo uvedení (vstupu). V souladu s článkem 4 nařízení (EU) č. 284/2011 se dovoz plastového kuchyňského nádobí z polyamidu a melaminu pocházejícího nebo zasílaného z Číny nebo Hongkongu s celním kódem KN 3924 10 00 oznamuje alespoň 48 hodin před předpokládaným datem a dobou fyzického doručení zásilky. Ke každé zásilce výrobků dovážených do EU spadajících pod působnost nařízení (EU) č. 284/2011, musí být doloženo prohlášení podle přílohy k nařízení (EU) č. 284/2011 potvrzující soulad s požadavky na migrace primárních aromatických aminů a formaldehydu stanovenými v nařízení (EU) č. 10/2011. Není-li k dispozici k dané zásilce vyplněné prohlášení, nesplňuje zásilka požadavky nařízení (EU) č. 284/2011 a nelze ji uvolnit do volného oběhu. Totéž platí i v případě rozdělené zásilky. Orgány celní správy mohou poskytnout dovozci časově omezený prostor pro dodatečné předložení prohlášení.

V případě, že zásilka zboží spadající pod režim nařízení (EU) č. 284/2011 neprošla kontrolou v prvním místě uvedení (vstupu) do EU, a byla identifikována až v místě určení, považuje se taková zásilka jako zásilka nesplňující požadavky nařízení (EU) č. 284/2011 a nelze ji propustit do volného oběhu. Zásilka musí zůstat pod celním dohledem, dokud nebude rozhodnuto o jejím dalším naložení, tedy o její likvidaci, zpětném vývozu nebo oznámení této skutečnosti celními orgány místně příslušné KHS k dalším opatřením. Výše uvedená situace se aplikuje i v případě, kdy zásilka nebyla původně určena pro uvolnění na trh EU, ale dovozce se dodatečně rozhodl, že zásilka na trh EU bude uvedena. Dovozece je povinen o svém dodatečném rozhodnutí informovat orgány celní správy v místě určení, a po tomto oznámení taková zásilka spadá pod režim nařízení (EU) č. 284/2011 a musí být provedena kontrola podle článku 6 nařízení (EU) č. 284/2011.

Jak se ukázalo, existují problémy se zařazováním zboží v rámci celního sazebníku a kódu 3924 10 00. Nařízení se vztahuje pouze na „kuchyňské“ náčiní, čili jenom na část zboží pokrytého kódem 3924 10 00, který zahrnuje jak kuchyňské, tak i stolní nádobí. Od 1. 7. 2011 existují dva nové kódy, jeden pro plastové „kuchyňské“ náčiní z Číny a Hongkongu (3924 10 00 11 – u tohoto kódu se bude v databázi TARIC zobrazovat informace o povinnosti předložit prohlášení podle přílohy k nařízení), a druhý kód bude určen pro plastové „kuchyňské“ náčiní z jiných států (3924 10 00 19). Jako oprávněným se ukázal předpoklad, že někteří dovozci budou zboží úmyslně deklarovat jako „stolní“ nádobí a zařadí zásilku do kódu „ostatní (plastové) nádobí“ (3924 10 00 90), kdy na zboží pod tímto celním kódem se povinnosti stanovené nařízením (ES) č. 284/2011 již nevztahují. Není ale žádný rozdíl mezi plastovou mísou pro „stolní“ účely a pro „kuchyňské účely“, protože případná zdravotní rizika jsou naprosto stejná. Dovoz předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami spadajících do působnosti nařízení (EU) č. 284/2011 přes vstupní místo Letiště Václava Havla, Praha, se realizuje jen výjimečně, a většinou se jedná o kusové zásilky často reklamních nebo propagačních výrobků.

Přes platnost nařízení (EU) č. 284/2011 jsou v tržní síti stále nalézány výrobky spadající do režimu tohoto nařízení, které neodpovídají právním požadavkům na uvádění výrobků určených pro styk s potravinami na trh.

Výsledky cíleného státního zdravotního dozoru

V rámci cíleného státního zdravotního dozoru bylo odebráno 80 výrobků – kuchyňských plastových potřeb a náčiní, z toho bylo 43 výrobků z melamin-formaldehydové pryskyřice a u jednoho výrobku byla jako materiál identifikována močovino-formaldehydová pryskyřice, a 29 výrobků z polyamidu a nylonu a 5 výrobků z polypropylenu. Odběr výrobků byl prováděn v převážné části v obchodní síti (prodejnách), některé výrobky byly odebrány přímo u dovozce nebo distributora.

Všechny vzorky byly podrobeny laboratorní analýze:

- v případě výrobků z melamin-formaldehydové pryskyřice byla stanovena hodnota specifické migrace (dále jen SML) formaldehydu a SML melaminu, pokud byl výrobek prokazatelně uveden na trh po 1. 1. 2013,
- v případě výrobků z polyamidu a nylonu bylo provedeno stanovení SML primárních aromatických aminů (dále jen „PAA“),
- v případě překročení nejvyššího povoleného hodnoty SML bylo provedeno kvalitativní stanovení jednotlivých PAU za účelem zjištění případné přítomnosti karcinogenních PAA.

Tabulka č. 41: Výsledky cíleného SZD – kuchyňské plastové potřeby

KHS kraje	počet vzorků			počet nevyhovujících vzorků	
	celkem	melamin-formaldehydová pryskyřice	polyamid/nylon	melamin-formaldehydová pryskyřice	polyamid/nylon
hl. město Praha	5	3	2	2	0
Středočeského	7	3	4	0	3
Libereckého	5	4	1	2	0
Ústeckého	6	3*	3	1	0
Karlovarského	5	3	2	0	0
Plzeňského	5	3	2	0	1
Jihočeského	5	3	2	2	0
Pardubického	6	4	2	1	0
Královéhradeckého	7	5	2	0	0
Vysočina	5	3	2	0	0
Jihomoravského	8	3	5**	0	0
Olomouckého	5	3	2	0	0
Zlínského	6	4	2	0	0
Moravskoslezského	5	2	3	1	0
	80	46	34	9	4

*) z toho 1 x jako materiál identifikována močovino-formaldehydová pryskyřice

***) polypropylen

Na základě laboratorních analýz bylo 13 výrobků hodnoceno jako nevyhovujících (více než 16 %), z toho bylo 9 výrobků z důvodu překročení SML formaldehydu nebo melaminu a 4 výrobky z polyamidu/nylonu z důvodu překročení SML pro PAA s následným zjištěním přítomnosti karcinogenních aminů.

Jako nevyhovujících bylo hodnoceno celkem 27 výrobků (tj. 34 %), kdy kontrolované výrobky nevyhovovaly v dalších parametrech. Ve 21 případech se jednalo o nedoložení prohlášení o shodě podle článku 15 nařízení Komise (EU) č. 10/2011 nebo předložená prohlášení nesplňovala náležitosti právního předpisu.

Dalším problémem je předkládání nabývacích dokladů, které v některých případech nejsou předloženy vůbec, nebo neobsahují všechny náležitosti, nebo se jedná o falešné doklady (např. vystavené tzv. nedohledatelnými subjekty). V několika případech byly identifikovány neexistující čárové kódy (EAN). Byl zaznamenán případ, kdy jeden subjekt předložil k jednomu výrobku dva různé doklady. V případě označování je nejčastějším nedostatkem neuvedení osoby odpovědné za uvedení výrobku na trh. Přitom mnohé z těchto parametrů (např. existence správně vypracovaného prohlášení či funkční sledovatelnost) mohou mít přímou vazbu k bezpečnosti výrobku.

Při kontrole nabídky na internetových stránkách bylo ve dvou případech zjištěno, že v případě výrobků z melamin-formaldehydové pryskyřice distributor uváděl informace „vlastnosti materiálu - plnohodnotná ekologická náhrada plastu. Mnohem bezpečnější alternativa k obvyklým materiálům, ze kterých se dětské nádoby vyrábí (melamin/plast/keramika). Neobsahuje nebezpečné ftaláty nebo formaldehyd, při pádu nevznikají ostré střepey jako u keramiky nebo skla“, resp. „... materiál z bambusového vlákna, který je ekologickou náhradou plastu. Vlastnosti materiálu ... - plnohodnotná ekologická

náhrada plastu.“. Tyto informace byly vyhodnoceny jako nepravdivé, porušující zákaz používání nekalých obchodních praktik při nabízení nebo prodeji výrobků podle § 4 zákona č. 634/1992 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

Za zjištěné nedostatky byly ukládány finanční sankce a další opatření, které spočívaly ve vyhlášení nebezpečného výrobku, nařízení stažení z trhu, nařízení k aktualizaci a doplnění prohlášení o shodě.

Závěr

Výsledek cíleného SZD potvrdil, že přes platnost nařízení (EU) č. 284/2011 se dlouhodobě na trhu ČR nacházejí nevyhovující výrobky – plastové kuchyňské náčiní a nádoby. V souladu s nařízením (EU) č. 284/2011 kontrola tohoto typu výrobků v případě dovozu podléhá úředním kontrolám v prvním místě vstupu do Evropské unie. Česká republika vzhledem ke své poloze má pouze jedno vstupní místo (Letiště Václava Havla, Praha), přes které se dovoz tohoto typu výrobků téměř nerealizuje.

Přetrvávající problémy jsou i v oblasti označování, ale zejména ve vztahu k prohlášení o shodě, které musí výrobek (předmět nebo materiál určený pro styk s potravinami) při uvedení na trh doprovázet. V některých případech není k dispozici vůbec, nebo jeho obsah neodpovídá stanoveným požadavkům na jeho obsah.

8. VZDĚLÁVÁNÍ A VZDĚLÁVACÍ AKTIVITY

Vzdělávání pracovníků

Každoročně je připraven plán školení pracovníků KHS. Plán školení zpracovávají dvě školící centra, Národní centrum ošetřovatelství a nelékařských pracovních oborů v Brně a Institut postgraduálního vzdělávání pracovníků ve zdravotnictví v Praze. Tento plán je zveřejněný na internetu a udává místo, téma a termín školící akce. Školící centra úzce spolupracují s odbornými útvary Ministerstva zdravotnictví, které při identifikaci potřeb školení vychází z vyhodnocení školení v předchozím roce, změn v legislativě a návrhu vedoucích pracovníků regionálních pracovišť.

Na úrovni regionálních pracovišť jsou připraveny plány zejména pro školení formou seminářů a workshopů. Regionální pracoviště podávají roční informace o školících akcích, kterých se pracovníci zúčastnili. K dispozici je tak chronologický přehled pořádaných akcí a počet účastníků. Na závěr školící akce účastníci vyplňují formulář, ve kterém hodnotí odbornou úroveň přednášejícího, srozumitelnost přednášky a využitelnost získaných informací v praxi. Tím je zajištěna zpětná reakce ze strany cílové skupiny posluchačů. Individuálně je hodnocení školení pracovníků řešeno tzv. kreditním systémem. Za školící akci pracovník obdrží určitý počet kreditů, které jsou v rámci celoživotního vzdělávání evidovány v průkazu odbornosti pracovníka. Zároveň je stanoven minimální počet kreditů, které jsou potřebné pro vydání osvědčení k výkonu zdravotnického povolání bez přímého vedení nebo odborného dohledu. Systém rozlišuje vzdělávací profil pracovníka s lékařským a nelékařským vzděláním. Další vzdělávací akce jsou organizovány v rámci celostátních porad vedoucích odborů HVPBU a metodiků PBU jak na celostátní, tak i na krajských úrovních.

Ministerstvem zdravotnictví byl zpracován metodický návod pro zajišťování vzdělávání pracovníků odborů HVPBU KHS, kterým jsou stanoveny minimální požadavky na vzdělávání kontrolních pracovníků orgánů ochrany veřejného zdraví.

Tak jako v předešlých letech i v roce 2016 pokračovalo vzdělávání všech pracovníků v několika úrovních s cílem:

- zvýšit vzdělanost v odborných oblastech (odborný pracovník v ochraně veřejného zdraví),
- zvýšit vzdělanost v oblasti postupů správního řádu (úředník),
- zvýšit efektivitu práce (komunikační dovednosti, organizace práce, práce s informační technikou atd.),
- zvýšit kvalitu služeb poskytovaných občanům.

Kromě školících akcí pořádaných v rámci sektoru Ministerstva zdravotnictví se pracovníci KHS účastní seminářů nebo odborných akcí pořádaných dalšími orgány státní správy nebo profesními organizacemi, např. profesními sdruženími PROKOS a SYBA, nebo Společností pro výživu. Ve větší míře začala být využívána nabídka školících akcí v rámci projektu Evropské komise „Better Training for Safer Food“ (BTSF).

Vzdělávací aktivity

Pracovníci odborů HVPBU krajských hygienických stanic vedou semináře na vysokých školách v oborech zaměřených na zdravotnickou a hygienickou problematiku, vedou

bakalářské práce a odborné stáže, a podílí se aktivně na stážích lékařů před atestací na KHS.

Pracovníci oboru HVPBU se pravidelně účastní jako aktivní přednášející na různých vzdělávacích akcích zaměřených na problematiku ochrany veřejného zdraví, hygienické požadavky ve stravovacích službách nebo předměty běžného užívání a právní úpravu v těchto sektorech. Jedná se např. o přednášky na odborných seminářích pořádaných sdružením SYBA a PROKOS. Na regionálních úrovních jsou pak organizovány vzdělávací akce pro zaměstnance ve stravovacích službách.

9. AUDITY KRAJSKÝCH HYGIENICKÝCH STANIC

Podle článku 4 odstavce 1 nařízení (ES) č. 882/2004 musí dozorové orgány provádět svoje interní audity nebo si nechat provést externí audity. Na základě výsledků auditů se pak přijímají vhodná opatření k zajištění toho, aby byly dosaženy základní cíle právní úpravy, čímž je účinný výkon SZD a ochrana veřejného zdraví nejen na úrovni České republiky, ale i v rámci Evropské unie. Audity musí podléhat nezávislému zkoumání a musí se provádět transparentním způsobem. Audit je definován v článku 2 bodu 6 nařízení (ES) č. 882/2004 jako „*systematické a nezávislé zkoumání, zda činnosti a související výsledky jsou v souladu s plánovanými ustanoveními a zda jsou tato ustanovení zaváděna účinně a jsou vhodná pro dosažení cílů*“.

Na základě rozboru situace a daných možností byla zvolena varianta provádění vlastních interních auditů OOVZ. Zadavatelem interních auditů je Ministerstvo zdravotnictví jako ústřední orgán státní správy, který řídí a kontroluje výkon státní správy v ochraně veřejného zdraví a odpovídá za tvorbu a uskutečňování národní politiky na úseku ochrany veřejného zdraví.

Účelem interních auditů KHS je ověření, zda je SZD vykonávaný v oblasti potravinového práva vhodný a přiměřený k dosažení hlavního cíle, kterým je ochrana veřejného zdraví v rámci kompetencí daných orgánům ochrany veřejného zdraví národními právními předpisy (zákon č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů, zákon č. 258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů), a zda jsou splněny všechny předpoklady k tomu, aby byl SZD prováděn nezávisle a transparentně za použití odpovídajících kontrolních technik, s dostatečnou frekvencí, s pomocí dokumentovaných postupů a zda je SZD vykonáván personálem odborně způsobilým.

Interní audity se provádějí v tříletém cyklu, kdy každá KHS je podrobena internímu auditu jedenkrát za tři roky, přičemž Ministerstvo zdravotnictví může zadat provedení mimořádného auditu v odůvodněných případech. Auditovaným subjektem v rámci KHS jsou odbory hygieny výživy a předmětů běžného užívání, které především vykonávají dozorové činnosti v oblasti dodržování požadavků potravinového práva.

Interní audit je jednou z nejvýznamnějších složek vnitřního kontrolního systému a jeho klíčová role je ujišťovací. Hlavním cílem provedení auditu byla identifikace nedostatků, které nejsou při každodenní práci OOVZ zjevné a vlastně různé jevy nejsou ani jako nedostatky vnímány. Identifikace nedostatků vede k přijetí následných opatření k jejich odstranění, což v důsledku vede ke zlepšení výkonu SZD.

V období 2013 – 2015 byly audity provedeny ve všech 14 KHS. Auditována byla činnost v sídle KHS, a dále byl proveden audit jednoho konkrétního územního pracoviště, které bylo vybráno auditorskou skupinou. Auditován byl obor HVPBU, v případě PBU oblast předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami, a obor HDM v oblasti školního stravování. Tyto obory vykonávají SZD v oblastech, na které se vztahují požadavky potravinového práva, a provádí SZD nad společným stravováním, včetně institucionálního, a nad předměty a materiály určenými pro styk s potravinami.

Předmětem auditu byly určeny následující oblasti:

- kontrola doporučení z předcházejícího cyklu auditů,

- dodržování standardních pracovních postupů a šetření podnětů v oblasti školního stravování,
- postupy při šetření oznámení v systému RASFF (odběr vzorků, dodání výsledků laboratorního vyšetření, průběh šetření, zaslání výsledků),
- systém krizového řízení na KHS v případě mimořádných událostí (např. otravy způsobené lihovinami, povodně),
- kontrola činnosti pracovníků KHS v oblasti hygieny výživy, zajišťování jejich odborné způsobilosti a přístup k informacím,
- systém předávání informací při šetření alimentárních onemocnění (vnitřní, vnější).

Provedení interního auditu bylo v souladu s SPP IA oznámeno kontaktní osobě určené ředitelem KHS, a to nejméně tři týdny před plánovaným provedením auditu. Jako kontaktní osoby byli ve všech případech jmenováni vedoucí oddělení HVPBU jednotlivých KHS.

Cílem auditu bylo ověření, zda SZD je prováděn účelně a efektivně a zda jsou plněny hlavní cíle potravinového práva – uvádění na trh bezpečných potravin a pokrmů, bezpečných předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami, ochrana veřejného zdraví a oprávněných zájmů spotřebitelů.

Každý audit byl ukončen závěrečným jednáním auditorské skupiny s vedením KHS, řediteli odborů HVPBU a HDM, případně i dalšími pracovníky na základě rozhodnutí vedení KHS. Na tomto jednání byli přítomní předběžně seznámeni s výsledky auditu, se zjištěnými neshodami a doporučeními. Nakonec proběhla závěrečná diskuse o zjištěných skutečnostech.

Vedoucím auditorské skupiny byla vždy vyhotovena zpráva z interního auditu obsahující zjištěné skutečnosti související s výkonem SZD v rozsahu kompetencí daných OOVZ v návaznosti na předmět auditu. Zprávy v závěrech obsahovaly doporučení a byly zaslány v písemné i elektronické podobě na MZ hlavnímu hygienikovi ČR. Následně byly zaslány ředitelům KHS s výzvou k zaslání připomínek či vyjádření k závěrům interního auditu.

Na základě analýzy jednotlivých zpráv z auditů byly stanoveny silné stránky:

- dobrá znalost kontrolních postupů jakož i hmotněprávní úpravy v oborech HVPBU a HDM,
- plnění ročního plánu kontrol včetně pravidelného odběru vzorků,
- pravidelné a účelné metodické vedení formou kontrol a porad,
- přehled vedoucích pracovníků o jednotlivých pracovnících a jejich práci,
- dobrá vybavenost pracovníků pracovními pomůckami a pomůckami k odběru vzorků,
- operativnost a pohotovost interní i vnější komunikace při šetření notifikací v rámci systému RASFF.

Zprávy z auditů obsahují i doporučení ke zlepšování, která budou sloužit současně jako východisko pro přípravu a průběh příštích auditů. Jde zejména o zaměření na:

- průběžnou modernizaci vybavení mobilními informačními a komunikačními technologiemi,
- zlepšení aktivní prezentace KHS směrem k veřejnosti,
- průběžnou aktualizaci dokumentů souvisejících s krizovou připraveností,
- věnovat pozornost kontrole odstranění závad zjištěných při výkonu SZD formou následných kontrol v užší časové návaznosti.

Tabulka č. 42: Program interních auditů na období 2013 - 2015

Auditovaná krajská hygienická stanice	termín provedení interního auditu
Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně	2/2013
Karlovarského kraje se sídlem v Karlových Varech	3/2013
Plzeňského kraje se sídlem v Plzni	4/2013
Libereckého kraje se sídlem v Liberci	5/2013
Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové	9/2013
Jihočeského kraje se sídlem v Českých Budějovicích	10/2013
kraje Vysočina se sídlem v Jihlavě	5/2014
Jihomoravského kraje se sídlem v Brně	5/2014
Ústeckého kraje se sídlem v Ústí nad Labem	5/2014
Olomouckého kraje se sídlem v Olomouci	10/2014
Hygienická stanice hlavního města Prahy	10/2014
Pardubického kraje se sídlem v Pardubicích	10/2014
Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě	3/2015
Středočeského kraje se sídlem v Praze	3/2015

10. OSTATNÍ

Publikace a komunikace

Každá KHS každoročně zpracovává zprávu o výsledcích kontrolní činnosti v oboru HVPBU, které jsou zveřejňovány na webových stránkách jednotlivých KHS. Kromě toho jsou průběžně zveřejňovány zprávy o výsledcích regionálních kontrolních akcí, které jsou dávány k dispozici i sdělovacím prostředkům a jsou zveřejňována oznámení o vyhlášení nebezpečných výrobků. Dále jsou zveřejňovány praktické informace nejen pro provozovatele, ale i pro spotřebitele, např. informace týkající se obecných pravidel pro zacházení s potravinami a pokrmů, rady při grilování v přírodě, jak správně balit svačiny, doporučení pro správnou manipulaci a skladování melounů. Na webových stránkách je k dispozici formulář k oznámení zahájení provozu stravovací služby a kontakty pro komunikaci s veřejností. Na webových stránkách KHS jsou k dispozici informace a postup pro oznamování nežádoucích zdravotních účinků kosmetických přípravků – kosmetovigilance.

Na centrální úrovni se zpracovává celková roční zpráva o výsledcích v oboru HVPBU. Jsou zveřejňovány také výsledky cílených úkolů hlavního hygienika. Kromě toho probíhá pravidelná komunikace s veřejností, která má různou podobu, např. vydávání tiskových zpráv, odpovědi veřejnosti na jednotlivé dotazy, účast pracovníků OOVZ na různých vzdělávacích akcích v oblasti bezpečnosti potravin nebo předmětů běžného užívání. Byly zveřejněny pokyny a informace týkající se informační povinnosti provozovatele potravinářského podniku podle zákona č. 110/1997 Sb., jak v české, tak i v anglické verzi. Kromě toho jsou na webu MZ informace týkající se povinnosti notifikovat kosmetické přípravky při jejich uvedení na trh do systému CPNP a informace o žádosti o povolení recyklačních procesů při recyklaci plastů pro účely výroby plastových obalových materiálů, nebo praktický postup při dovozu kuchyňského náčiní původem z Číny a Hongkongu nebo z nich odesílaného.

Na webových stránkách Ministerstva zdravotnictví jsou pravidelně v měsíčních cyklech zveřejňovány průběžné informace o dozorové činnosti v sektoru stravovacích služeb. Každá hygienická stanice na svých webových stránkách zveřejňuje informace o přijatých opatřeních a provedené nápravě v konkrétních provozovnách stravovacích služeb, pokud byl odůvodněný předpoklad, že zjištěné nedostatky při výkonu SZD by mohly ohrozit bezpečnost potravin nebo zdraví spotřebitele. Smyslem zveřejňovaných informací je nejen informování veřejnosti, ale i pozitivní motivace podnikatele k odstranění závady. V neposlední řadě jsou zveřejňovány informace o nebezpečných výrobcích, které byly zjištěny při výkonu státního zdravotního dozoru, nebo upozornění hlavního hygienika na vybrané neodpovídající výrobky.

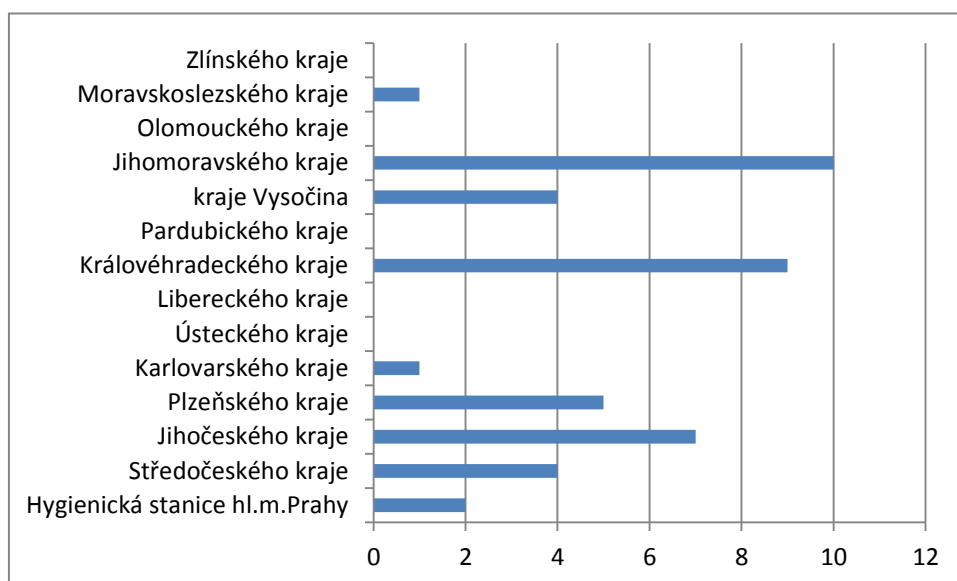
Zkoušky ze znalosti hub

Krajské hygienické stanice jsou oprávněny provádět zkoušky osob ze znalosti hub. Na každé KHS jsou zřízeny zkušební komise a to podle zájmu a počtu žádostí o osvědčení ze znalosti hub. Zkouška má dvě části – písemnou a ústní. V roce 2016 se realizovalo 18 termínů zkoušek ze znalosti hub, na které se přihlásilo celkem 53 uchazečů. Bylo vydáno 43 osvědčení o znalosti hub pro osoby uvádějící do oběhu volně rostoucí jedlé houby. Členem zkušební komise je vždy odborník v mykologii.

Tabulka č. 43: Zkoušky ze znalosti hub za rok 2016

KHS/HS	Počet termínů	Počet uchazečů	Počet osvědčení
Hygienická stanice hl. m. Prahy	1	2	2
Středočeského kraje	2	4	4
Jihočeského kraje	4	7	7
Plzeňského kraje	3	7	5
Karlovarského kraje	1	4	1
Ústeckého kraje	0	0	0
Libereckého kraje	1	2	0
Královéhradeckého kraje	3	11	9
Pardubického kraje	0	0	0
kraje Vysočina	1	4	4
Jihomoravského kraje	1	11	10
Olomouckého kraje	0	0	0
Moravskoslezského kraje	1	1	1
Zlínského kraje	0	0	0
Celkem	18	53	43

Graf č. 28: Počet osvědčení ze znalostí hub podle krajů 2016



Žádosti o informace

V roce 2016 oddělení HVPBU na centrální úrovni zpracovalo písemná vyjádření k dotazům veřejnosti, které se týkaly zejména bezpečnosti potravin, uvádění na trh kosmetických přípravků a požadavků na ně, interpretace právních předpisů v gesci Ministerstva zdravotnictví a dále dotazy týkající se otázek výživy člověka. KHS každoročně odpovídají na stovky dotazů, které jsou zasílány přednostně elektronicky, avšak počet není zcela přesně evidován. Podobně je tomu i v případě telefonických nebo osobních konzultací, které jsou pracovníky oboru HVPBU jak na centrální, tak i na regionální úrovni, poskytovány. Na regionální úrovni se jednalo především o dotazy na podmínky provozování potravinářského podniku různého typu – od velkých provozů až po provoz mobilních vozíků, podávání podnětů a dotazy na jejich vyřízení, dotazy na výrobky oznámené v systémech RASFF a RAPEX.

Další informace jsou zpracovávány jak na centrální, tak i na regionální úrovni podle zákona o povinném poskytování informací, které však nejsou velmi časté, nicméně požadavky na včasné a odborné zpracování jsou vyšší.

Certificate of Free Sale

V roce 2016 bylo na žádost podnikatelských subjektů vydáno 35 potvrzení k vývozu kosmetických přípravků do států mimo území Evropské unie.

Příloha č. 1: Seznam právních předpisů

Seznam právních předpisů relevantních pro činnosti oboru hygiena výživy a předmětů běžného užívání (výběr nejdůležitějších předpisů)

Národní úroveň

- ✓ zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů
- ✓ zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů
- ✓ zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů
- ✓ zákona č. 102/1997 Sb., o obecné bezpečnosti výrobků a o změně některých zákonů (zákon o obecné bezpečnosti výrobků), ve znění pozdějších předpisů
- ✓ zákon č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád)
- ✓ zákon č. 250/2016 Sb., o odpovědnost za přestupky a řízení o nich
- ✓ zákon č. 183/2006 Sb., o územním plánování a stavebním řádu (stavební zákon), ve znění pozdějších předpisů
- ✓ zákon č. 379/2005 Sb., o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů
- ✓ zákon č. 350/2011 Sb., o chemických látkách a chemických směsích a o změně některých zákonů (chemický zákon), ve znění pozdějších předpisů
- ✓ zákon č. 500/2004 Sb., správní řád, ve znění pozdějších předpisů
- ✓ vyhláška č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy, ve znění pozdějších předpisů
- ✓ vyhláška č. 84/2001 Sb., o hygienických požadavcích na hračky a výrobky pro děti ve věku do 3 let, ve znění pozdějších předpisů
- ✓ vyhláška č. 490/2000 Sb., o rozsahu znalostí a dalších podmínkách k získání odborné způsobilosti v některých oborech ochrany veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů
- ✓ vyhláška č. 475/2002 Sb., kterou se stanoví rozsah znalostí pro získání osvědčení prokazujícího znalost hub, způsob zkoušek, jakož i náležitosti žádosti a osvědčení (vyhláška o zkoušce znalosti hub)
- ✓ vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů
- ✓ nařízení vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv

Komunitární úroveň

- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin
- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat
- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin
- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 ze dne 20. prosince 2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin
- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 ze dne 27. října 2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a o zrušení směrnic 80/590/EHS a 89/109/EHS
- ✓ nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny
- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005 ze dne 23. února 2005 o maximálních limitech reziduí pesticidů v potravinách a krmivech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu a o změně směrnice Rady 91/414/EHS nařízení Komise (ES) č. 2023/2006
- ✓ nařízení Komise (ES) č. 2023/2006 ze dne 22. prosince 2006 o správné výrobní praxi pro materiály a předměty určené pro styk s potravinami
- ✓ nařízení Komise (ES) č. 282/2008 ze dne 27. března 2008 o materiálech a předmětech z recyklovaných plastů určených pro styk s potravinami a o změně nařízení (ES) č. 2023/2006
- ✓ nařízení Komise (EU) č. 10/2011 ze dne 14. ledna 2011 o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami
- ✓ nařízení Komise (EU) č. 284/2011 ze dne 22. března 2011, kterým se stanoví zvláštní podmínky a podrobné postupy dovozu plastového kuchyňského nádobí z polyamidu a melaminu pocházejícího nebo zasílaného z Čínské lidové republiky a čínské zvláštní administrativní oblasti Hongkong
- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1223/2009 ze dne 30. listopadu 2009 o kosmetických přípravcích
- ✓ nařízení Komise (EU) č. 655/2013 ze dne 10. července 2013, kterým se stanoví společná kritéria pro odůvodnění tvrzení používaných v souvislosti s kosmetickými přípravky

- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 ze dne 18. prosince 2006 registraci, hodnocení, povolování a omezování chemických látek, o zřízení Evropské agentury pro chemické látky, o změně směrnice 1999/45/ES a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 793/93, nařízení Komise (ES) č. 1488/94, směrnice Rady 76/769/EHS a směrnic Komise 91/155/EHS, 93/67/EHS, 93/105/ES a 2000/21/ES
- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 764/2008 ze dne 9. července 2008, kterým se stanoví postupy týkající se uplatňování některých vnitrostátních technických pravidel u výrobků uvedených v souladu s právními předpisy na trh v jiném členském státě a kterým se zrušuje rozhodnutí č. 3052/95/ES
- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 765/2008 ze dne 9. července 2008, kterým se stanoví požadavky na akreditaci a dozor nad trhem týkající se uvádění výrobků na trh a kterým se zrušuje nařízení (EHS) č. 339/93
- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004
- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách
- ✓ nařízení Komise č. 1881/2006 ze dne 19. prosince 2006, kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách
- ✓ nařízení Komise (ES) č. 953/2009 ze dne 13. října 2009 o látkách, které mohou být pro zvláštní výživové účely přidávány do potravin pro zvláštní výživu
- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 609/2013 ze dne 12. června 2013 o potravinách určených pro kojence a malé děti, potravinách pro zvláštní lékařské účely a náhradě celodenní stravy pro regulaci hmotnosti a o zrušení směrnice Rady 92/52/EHS, směrnic Komise 96/8/ES, 1999/21/ES, 2006/125/ES a 2006/141/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2009/39/ES a nařízení Komise (ES) č. 41/2009 a (ES) č. 953/2009

Příloha č. 2: Seznam zkratk

BTSF	Better Training for Safer Food
COLIPA	The European Cosmetics Association (nyní Cosmetics Europe)
CPM	Celkový počet mikroorganismů
CPNP	The Cosmetic Products Notification Portal - <i>Portál notifikace kosmetických přípravků</i>
ČOI	Česká obchodní inspekce
ČR	Česká republika
ČSN	České technické normy
DEHP	Bis(2-ethylhexyl) ftalát
DG SANTE	Directorate-General for Health and Food Safety - <i>Generální ředitelství pro zdraví a bezpečnost potravin</i>
DIČ	Daňové identifikační číslo
EAN	European Article Number
EK	Evropská komise
EFSA	European Food Safety Authority - <i>Evropský úřad pro bezpečnost potravin</i>
EFTA	European Free Trade Association - <i>Evropské sdružení volného obchodu</i>
ES	Evropské společenství
EU	Evropská unie
FCM	Food Contact Materials - <i>Materiály a předměty určené pro styk s potravinami</i>
GS1	Nadnárodní organizace zaměřená na navrhování a praktické zavádění globálních standardů, postupů a řešení k zlepšování efektivity a průhlednosti vztahu nabídky a poptávky v celosvětovém měřítku a napříč odvětvími
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points - <i>Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů</i>
HH ČR	Hlavní hygienik České republiky
HV	Hygiena výživy
HVPBU	Hygiena výživy a předmětů běžného užívání
ICSMS	Information and Communication System on Market Surveillance - <i>Informační a komunikační systém pro dozor nad trhem</i>
IČO	Identifikační číslo osoby
IPVZ	Institut postgraduálního vzdělávání ve zdravotnictví
IS HVY	Informační systém hygieny výživy
IS PBU	Informační systém předmětů běžného užívání
IS PIVO	Informační systém pitná voda
IS ROP	Informační systém – registr oznámených potravin
ISO	International Organization for Standardization - <i>Mezinárodní organizace pro normalizaci</i>
KHS	Krajská hygienická stanice
KN	Katastr nemovitostí
KVS	Krajská veterinární správa
MPO	Ministerstvo průmyslu a obchodu
MZ	Ministerstvo zdravotnictví

NCO NZO	Národní centrum ošetřovatelství a nelékařských zdravotnických oborů
OF	Ochranný faktor
OOVZ	Orgány ochrany veřejného zdraví
OVZ	Ochrana veřejného zdraví
OsKOS	Odborná sekce Rady kvality pro kvalitu v ochraně spotřebitele
PAA	Primární aromatické aminy
PAU	Polycyklické aromatické uhlovodíky
PBU	Předměty běžného užívání
PEMSAC	The Platform of European Market Surveillance Authorities for Cosmetics - <i>Platforma evropských dozorových orgánů pro kosmetiku</i>
PROKOS	Sdružení výrobců, dovozců, vývozců a prodejců kosmetických prostředků a surovin pro jejich výrobu
RAPEX	Rapid Alert Systém for Non-Food Products - <i>Rychlý výstražný informační systém Evropské unie o nebezpečných spotřebitelských výrobcích nepotravinářského charakteru</i>
RASSF	Rapid Alert Systém for Food and Feed - <i>Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva</i>
REACH	Nařízení (ES) č. 1907/2006 (REACH - Registrace, hodnocení, povolování a omezování chemických látek)
RK	Rada kvality
SML	Specifický migrační limit
SPF	Ochranný faktor před slunečním zářením
SVS	Státní veterinární správa
SYBA	Obalová asociace CZECH AND SLOVAK PACKAGING ASSOCIATION (Sdružení výrobců obalových materiálů)
SZD	Státní zdravotní dozor
SZPI	Státní zemědělská a potravinářská inspekce
SZÚ	Státní zdravotní ústav
TARIC	Systém integrovaného tarifu Evropské unie
THC	Tetrahydrocannabinol
UK	Univerzita Karlova
ÚNMZ	Úřad pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví
ÚP KHS	Územní pracoviště krajské hygienické stanice
UV	Ultrafialové
UVA záření	Ultrafialové, dlouhovlnné záření (400 - 320 nm)
UVA PF	Ochranný faktor proti UVA složce záření
UVB záření	Ultrafialové, středněvlnné záření (320 – 280 nm)
WTO	The World Trade Organization - <i>Světová obchodní organizace</i>
ZÚ	Zdravotní ústav