



MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ
ČESKÉ REPUBLIKY

**HYGIENA VÝŽIVY
A PŘEDMĚTŮ BĚŽNÉHO UŽÍVÁNÍ**

ZPRÁVA O ČINNOSTI 2017

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.....	18
5.4 METODICKÉ VEDENÍ KHS.....	21
5.5 KONTROLNÍ MISE ORGÁNŮ EK.....	21
5.6 SPOLUPRÁCE S DALŠÍMI ORGÁNY STÁTNÍ SPRÁVY A INSTITUCEMI.....	22
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.....	62
8. VZDĚLÁVÁNÍ A VZDĚLÁVACÍ AKTIVITY	82
9. AUDITY KRAJSKÝCH HYGIENICKÝCH STANIC	84
10. OSTATNÍ	86

Seznam příloh

Příloha č. 1: Seznam právních předpisů.....	89
Příloha č. 2: Seznam zkratk.....	93

Přehled grafů

Graf č. 1: Organizační začlenění oddělení HVPBU (OVZ/4).....	7
Graf č. 2: Přehled počtu vyhlášených nebezpečných výrobků 2015 – 2017.....	20
Graf č. 3: Schéma organizace výkonu státního zdravotního dozoru.....	24
Graf č. 4: Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru podle krajů za 2015 - 2017.....	32
Graf č. 5: Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru podle krajů za 2015 - 2017.....	33
Graf č. 6: Počty celkových a negativních stanovisek za 2015 - 2017.....	33
Graf č. 7: Přehled počtu pracovníků vyloučených z výroby nebo z manipulace s potravinami, nebo u nichž byla nařízena povinná lékařská prohlídka, za období 2015 - 2017 podle krajů.....	35
Graf č. 8: Přehled počtu pracovníků vyloučených z výroby nebo z manipulace s potravinami, nebo u nichž byla nařízena povinná lékařská prohlídka, za období 2015 - 2017.....	36

Graf č. 9: Počet evidovaných provozoven podle krajů za období 2015 - 2017	39
Graf č. 10: Přehled počtu evidovaných provozoven podle krajů k 31. 12. 2017	39
Graf č. 11: Počet evidovaných provozoven podle typu k 31. 12. 2017	40
Graf č. 12: Přehled počtu provedených úředních kontrol za 2015 - 2017 podle krajů	41
Graf č. 13: Graf č. 13: Počet provedených kontrol podle krajů za rok 2017	43
Graf č. 14: Počet zjištěných závad v % v roce 2017	52
Graf č. 15: Srovnání počtu finančních sankcí za období 2015 – 2017	54
Graf č. 16: Přehled počtu nařízených opatření v roce 2017	55
Graf č. 17: Srovnání počtu vydaných opatření za období 2015 – 2017	56
Graf č. 18: Srovnání počtu odebraných vzorků podle komodit za období 2015 – 2017	58
Graf č. 19: Přehled počtu vyšetření mikrobiologických kritérií za období 2015 - 2017	60
Graf č. 20: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2016 - 2017: předměty a materiály určené pro styk s potravinami	63
Graf č. 21: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2016 – 2017: kosmetické přípravky	64
Graf č. 22: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2016 – 2017: hračky	65
Graf č. 23: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2016 - 2017: výrobky pro děti do 3 let	66
Graf č. 24: Přehled počtu provedených kontrol podle typu kontroly za období 2016 - 2017	67
Graf č. 25: Počet kontrol s kontrolou výrobků podle druhu výrobku a podle role kontrolované osoby – 2017... ..	68
Graf č. 26: Přehled % podílu nevyhovujících výrobků podle druhu výrobku za 2015 – 2017	74
Graf č. 27: Přehled počtu šetřených notifikací systému RAPEX za období 2015 - 2017	76
Graf č. 28: Počet osvědčení ze znalostí hub podle krajů 2017	87

Přehled tabulek

Tabulka č. 1: Počty notifikací podle kategorie výrobků za rok 2017	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 2015 – 2017	20
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 2015 - 2017	35
Tabulka č. 7: Počet evidovaných provozoven stravovacích služeb	38
Tabulka č. 8: Počet evidovaných provozoven podle typu k 31. 12. 2017	39
Tabulka č. 9: Přehled počtu provedených úředních kontrol za 2015 - 2017 podle krajů	41
Tabulka č. 10: Přehled kontrol podle typu kontrol za 2015 - 2017	42
Tabulka č. 11: Přehled kontrol podle typu kontroly u jednotlivých krajů za rok 2017	42
Tabulka č. 12: Přehled přijatých šetřených oznámení v roce 2017 ze systému RASFF (potravin)	43
Tabulka č. 13: Přehled vložených oznámených případů do systému RASFF za rok 2017 (potravin)	43
Tabulka č. 14: Přehled podnětů řešených v roce 2017 podle krajů	49
Tabulka č. 15: Přehled zjištěných závad a jejich frekvence za rok 2017	50
Tabulka č. 16: Přehled počtu udělených sankcí podle typu za rok 2017	53
Tabulka č. 17: Přehled počtu udělených sankcí podle typu za období 2015 – 2017	54
Tabulka č. 18: Přehled udělených opatření za rok 2017	55
Tabulka č. 19: Přehled udělených opatření za období 2015 - 2017	55
Tabulka č. 20: Přehled odebraných vzorků v roce 2017 podle jednotlivých komodit a podle druhu analýzy	57

Tabulka č. 21: Počty odebraných vzorků pokrmů podle druhu analýzy za 2015 - 2017	58
Tabulka č. 22: Počty odebraných vzorků podle komodity za 2015 - 2017	58
Tabulka č. 23: Přehled výsledků vybraných mikrobiologických vyšetření za 2015 - 2017	59
Tabulka č. 24: Procento nevyhovujících automatů v jednotlivých ukazatelích.....	62
Tabulka č. 25: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2016 - 2017: předměty a materiály určené pro styk s potravinami	63
Tabulka č. 26: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2016 - 2017: kosmetické přípravky	64
Tabulka č. 27: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2016 - 2017: hračky.....	65
Tabulka č. 28: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2016 - 2017: výrobky pro děti do 3 let	65
Tabulka č. 29: Provedené kontroly podle druhu kontroly a výrobků za rok 2016 - 2017	66
Tabulka č. 30: Počet kontrol s kontrolou výrobků podle druhu výrobku a podle role kontrolované osoby - 2017	67
Tabulka č. 31: Přehled počtu podaných podnětů podle krajů v roce 2017.....	71
Tabulka č. 32: Přehled vybraných nejčastějších závad při kontrolách výrobků v roce 2017.....	73
Tabulka č. 33: Přehled podílu nevyhovujících výrobků podle druhu výrobku za 2015 - 2017	74
Tabulka č. 34: Přehled počtu šetřených notifikací systému RAPEX za období 2015 - 2017	75
Tabulka č. 35: Přehled přijatých šetřených oznámení v roce 2017 ze systému RASFF (PBU)	76
Tabulka č. 36: Přehled vložených oznámených případů do systému RASFF za rok 2017 (PBU)	77
Tabulka č. 37: Látky neuvedené v seznamu přísad	80
Tabulka č. 38: Program interních auditů na období 2017 - 2019.....	85
Tabulka č. 39: Zkoušky ze znalosti hub za rok 2017	87

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 provozovnách 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 obdržaná 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. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, 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

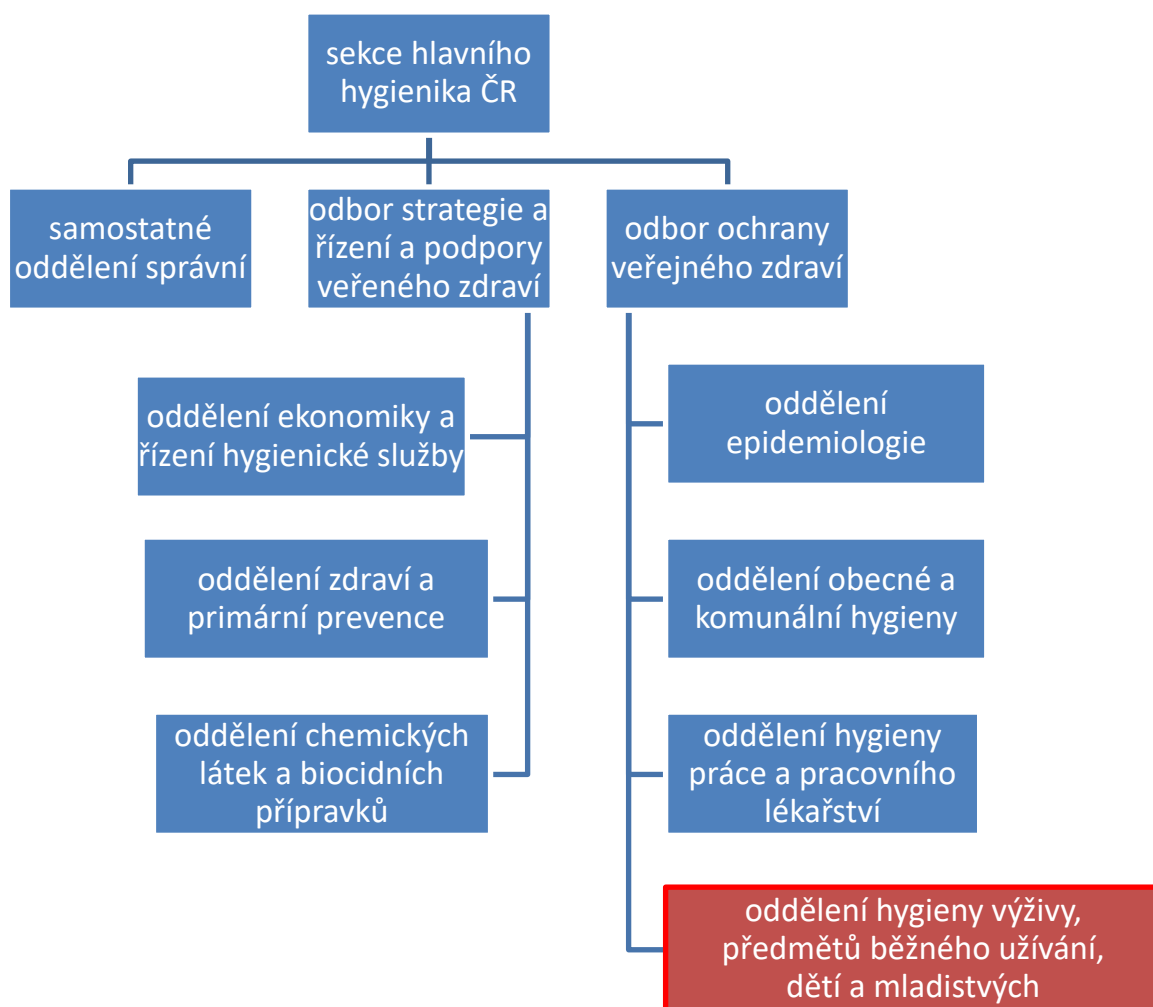
Činnost oboru HVPBU probíhá na dvou úrovních – centrální (Ministerstvo zdravotnictví, dále jen „MZ“) a regionální (krajské hygienické stanice, dále jen „KHS“).

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 oznámených 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 (potravin) 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 pediatrická 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 obdržných 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 pokrmech 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,

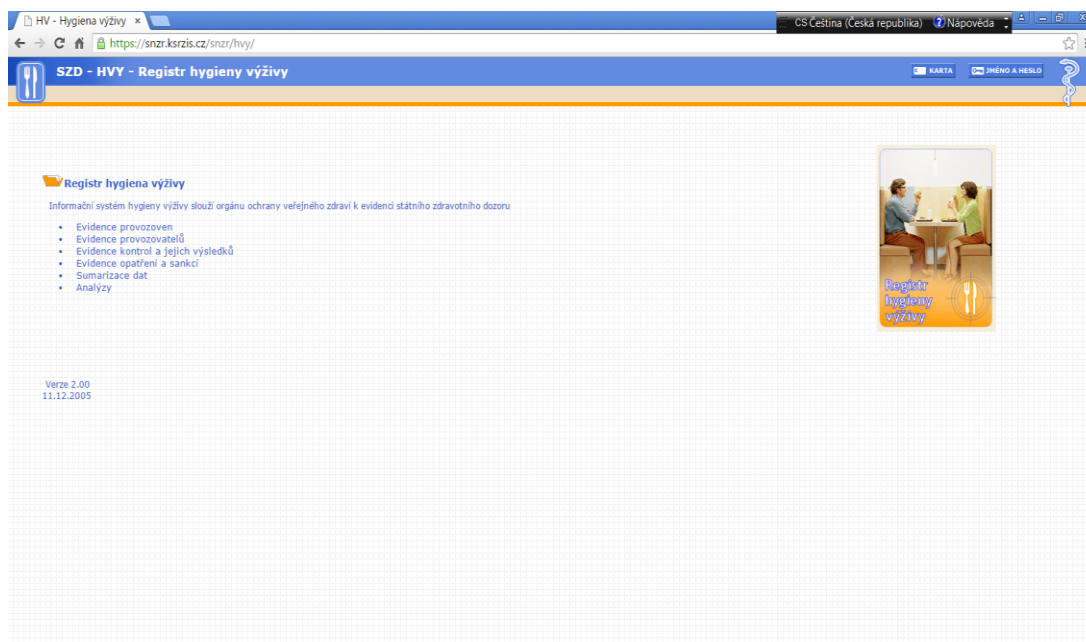
- spolupracují s ostatními odbory a odděleními KHS, poskytují konzultace a stanoviska ze svého oboru,
- podílejí se na zajištění národní výživové politiky v oblasti výživy,
- projednávají delikty a přestupky na úseku OVZ,
- zajišťují vzdělávání pracovníků oboru a udržování jejich vysoké odborné úrovně,
- 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 a od 31. 5. 2017 dodržování požadavků zákona č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek.

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.

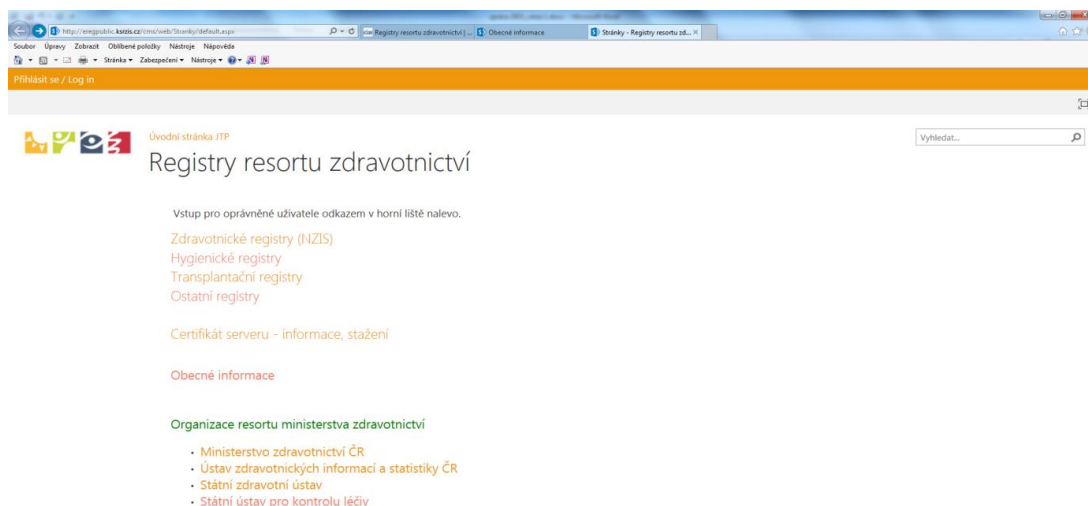
IS HVY (Informační systém hygieny výživy) – slouží ke vkládání výsledků o provedených kontrolách v oblasti stravovacích služeb. V roce 2013 byly provedeny podstatné úpravy, které umožnily lepší vytěžování dat, zvýšily spolehlivost analýz a tím i využitelnost systému při hodnocení činnosti v oblasti HV. 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

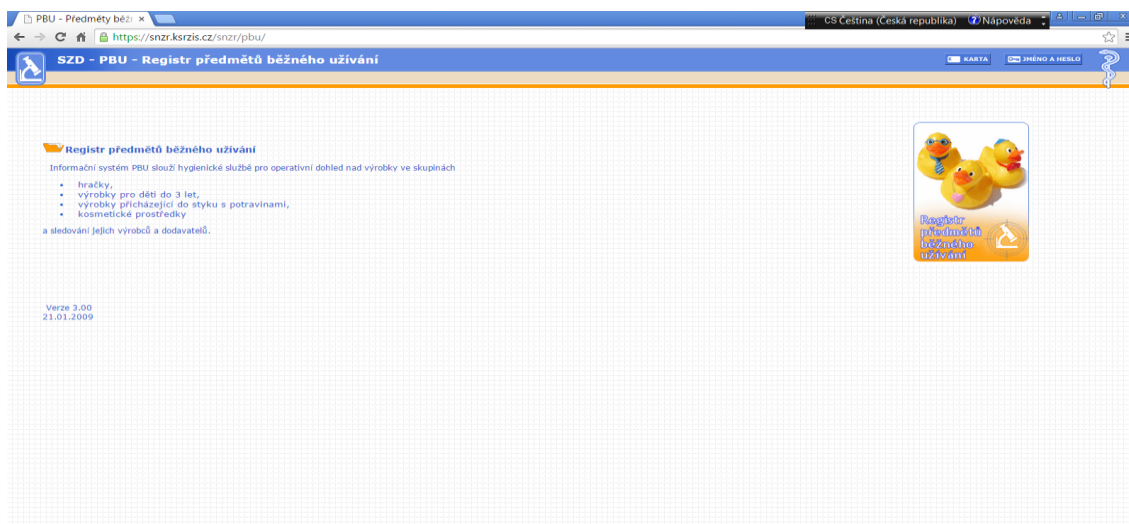
ze systému původního, kdy následovalo ověřování správnosti migrace dat. V současné době i v rámci ostrého provozu probíhají úpravy a modifikace, jejichž nutnost se ukazuje v průběhu praktického používání systému.

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>

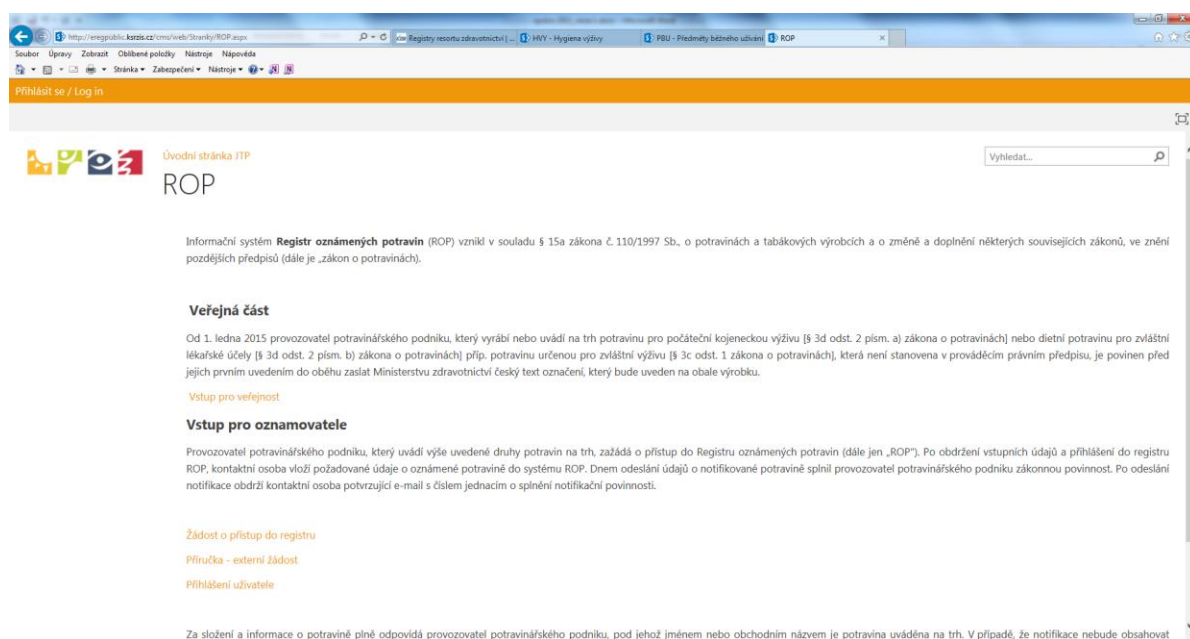
IS PBU (Informační systém předmětů běžného užívání) – slouží k vkládání výsledků o provedených kontrolách v oblastech hraček, předmětech a materiálech určených pro styk s potravinami, kosmetických přípravcích a výrobcích pro děti do 3 let. V roce 2013 byly provedeny v systému zásadní úpravy, které podstatným 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:

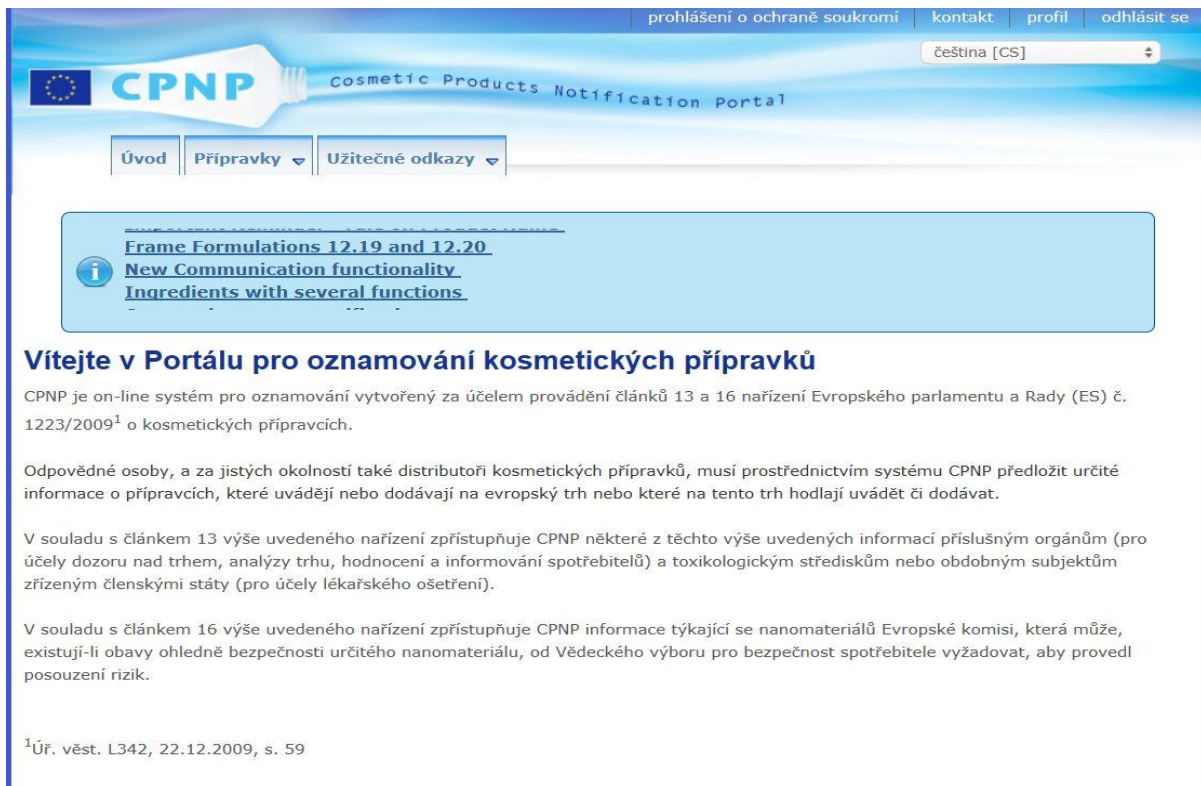
IS ROP – registr oznámených potravin je novou částí hygienických registrů a slouží jako databáze informací o potravinách, které byly oznámeny podle zákona č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Do systému jsou vkládány informace o oznámených potravinách v rámci plnění informační povinnosti provozovatele 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.



prohlášení o ochraně soukromí | kontakt | profil | odhlásit se

čeština [CS]

CPNP Cosmetic Products Notification Portal

Úvod | Přípravky | Užitečné odkazy

Frame Formulations 12.19 and 12.20
New Communication functionality
Ingredients with several functions

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).

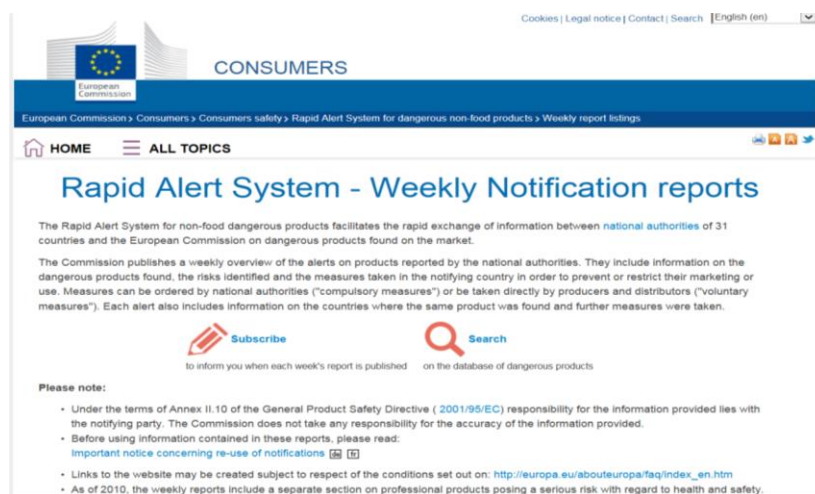
V souladu s článkem 16 výše uvedeného nařízení zpřístupňuje CPNP informace týkající se nanomateriálů Evropské komisi, která může, existují-li obavy ohledně bezpečnosti určitého nanomateriálu, od Vědeckého výboru pro bezpečnost spotřebitele vyžadovat, aby provedl posouzení rizik.

¹Úř. věst. L342, 22.12.2009, s. 59

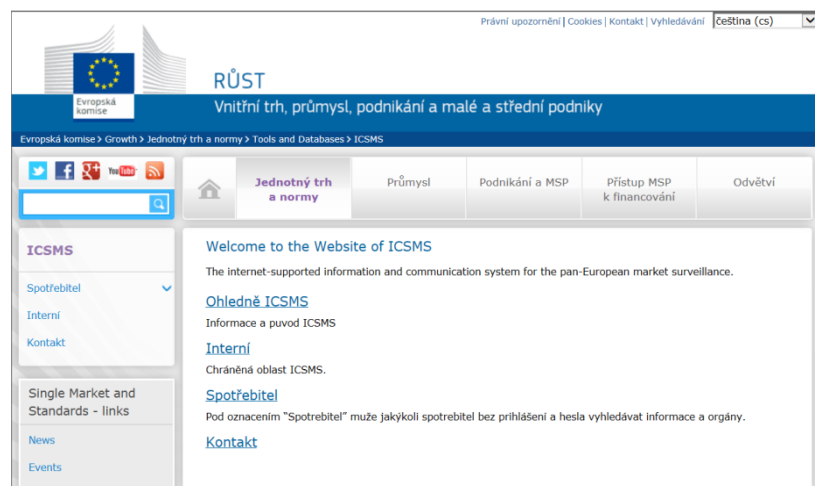
RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) – Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva slouží k oznamování přímého nebo nepřímého rizika pro lidské zdraví pocházejícího z potraviny nebo krmiva. Umožňuje rychlé a účinné sdílení informací o nebezpečných výrobcích a materiálech určených pro styk 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 OOVZ, 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 2017 pokračoval novelizační proces vyhlášky č. 54/2004 Sb. o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití, ve znění pozdějších předpisů. Návrh novely vyhlášky implementoval požadavky na vybrané druhy potravin a na poskytování informací o potravinách stanovené 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.

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 následující 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:
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
VÝROBCE:	IČO VÝROBCE:	DIČ VÝROBCE:
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
KATEGORIE:	NÁZEV VÝROBKU:	ČÍSLO JEDNACÍ:
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="button" value="Vyhledat"/>		<input type="button" value="Zrušit filtr"/>



MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



IS ROP funguje od 1. července 2015. V období od 1. ledna 2017 do 31. prosince 2017 eviduje MZ v ROP celkem 344 notifikací. Z toho 11 notifikací bylo zamítnuto z důvodu, že se jednalo o doplňky stravy.

Tabulka č. 1: Počty notifikací podle kategorie výrobků za rok 2017

Kategorie výrobků	Počet notifikací
Potraviny pro zvláštní lékařské účely	156
Počáteční kojenecká výživa	10
Pokračovací kojenecká výživa	21
Potraviny pro malé děti	143
Ostatní	14
Celkem	344

Jako nejčastější problém identifikovaný během roku 2017 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 potraviny 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 2017 se zástupci OVZ/4 zúčastnili celkem 4 zasedání pracovních orgánů EK.

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

Pracovní orgán	2017
Pracovní skupiny EK pro vybrané druhy potravin	2
Pracovní skupina EK pro dozorové orgány v oblasti kosmetických přípravků (PEMSAC)	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 zasílaných 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, do jejichž gesce spadá zastupování v dalších pracovních orgánech EK. Dále byla zpracována vyjádření k různým dotazníkovým šetřením EK, např. průzkum národních doporučení týkající se kojenecké a dětské výživy v EU. Dále se zástupce OVZ/4 aktivně zapojil do diskusí o požadavcích na složení nebo označování potravin pro zvláštní lékařské účely a jejich uvádění na trh v EU.

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 výrobků. 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 Úřadem veřejného zdravotnictva Slovenské republiky, kdy jsou předávány a přijímány podněty zejména v sektoru kosmetických přípravků.

V roce 2017 bylo vyhlášeno celkem 95 oznámení o nebezpečných výrobcích, z tohoto počtu bylo 48 kosmetických přípravků, 24 hraček a 23 předmětů určených pro styk s potravinami.

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 24 výrobků se jednalo se o 19 panenek a 5 jiných výrobků (plastové míče, nafukovací hračky atd.). Převážně byla deklarována země původu nebo výrobce Čína.

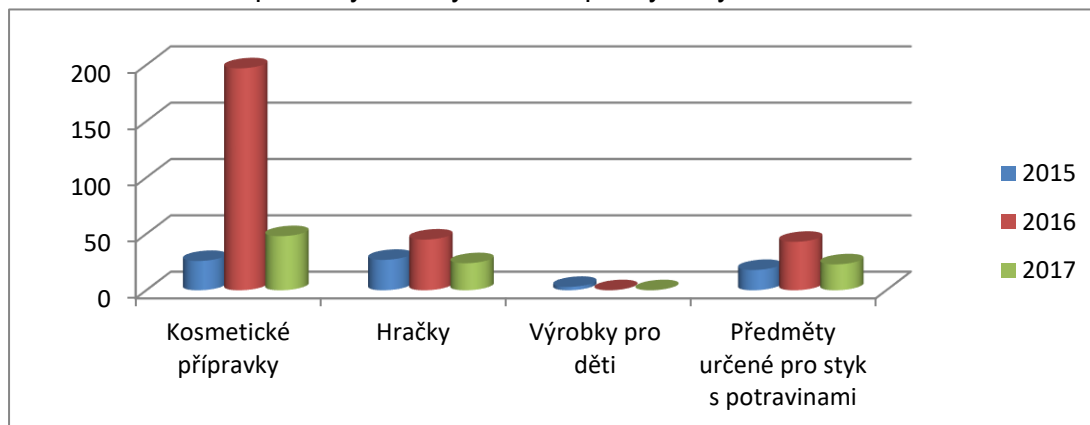
Ze 48 vyhlášených nebezpečných kosmetických přípravků nebyla ve 41 případech uvedena odpovědná osoba (u takových výrobků buď nebyla uvedena země původu, nebo byla pouze deklarována bez dalších podrobností Čína) – tudíž nebylo možné zjistit, zda byla vůbec zpracována zpráva o bezpečnosti kosmetického přípravku. Informace o rámcovém složení výrobku, určené toxikologickým informačním centřům, nebyly vůbec poskytnuty. Dalším důvodem vyhlášení nebezpečných výrobků byl u 7 kosmetických přípravků obsah zakázaných látek (isobutylparaben, androgen).

Celkově bylo vyhlášeno 23 nebezpečných výrobků pro styk s potravinami, z toho většina výrobků pocházela z Číny. U nebezpečných výrobků byla zjištěna nadlimitní migrace formaldehydu (9x) a melaminu (1x), překročen limit migrace kadmia a olova (6x), nebo pouze kadmia (2x), zjištěna přítomnost primárních aromatických aminů (2x) a ve třech případech nebyl splněn požadavek článku 17 nařízení, týkající se nutnosti zajištění sledovatelnosti ve všech fázích procesu, kvůli usnadnění kontroly, stažení vadných výrobků, informovanosti spotřebitele a vymezení odpovědnosti včetně požadavku článku 16 nařízení, týkající se povinnosti předložení písemného prohlášení, že výrobky jsou v souladu s předpisy, které se na ně vztahují.

Tabulka č. 3: Přehled počtu vyhlášených nebezpečných výrobků 2015 – 2017

	2015	2016	2017
Kosmetické přípravky	26	197	48
Hračky	27	45	24
Výrobky pro děti	3	0	0
Předměty určené pro styk s potravinami	18	43	23
celkem	74	285	95

Graf č. 2: Přehled počtu vyhlášených nebezpečných výrobků 2015 – 2017



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.

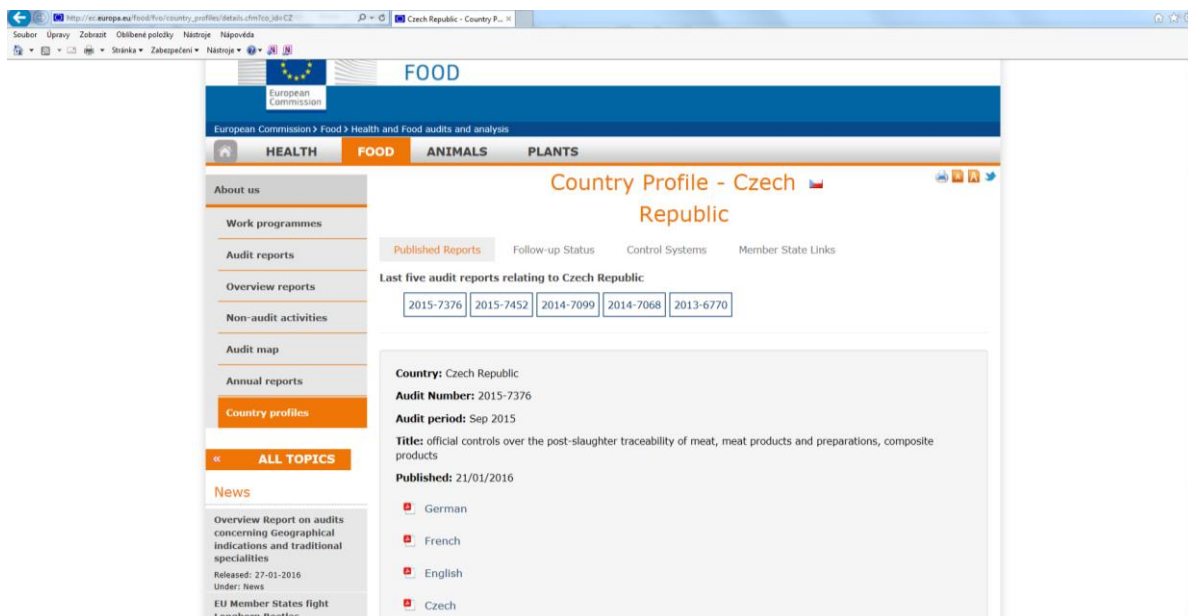
Vedle tohoto systému existuje vnitřní systém kontroly, jehož účelem je zajištění jednotného výkonu kontroly všemi KHS, zajištění správnosti a odhalování rezerv výkonu SZD.

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 2017 byly zpracovány 4 podklady k odvoláním proti rozhodnutí KHS v oblasti hygieny výživy a 4 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 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 EK.



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, již 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 2017 zpracováno 43 vyjádření k žádosti o povolení látek k denuraci 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 uvádějícími, ale jedná se o subjekty, které s pracovníky KHS nespolupracují.

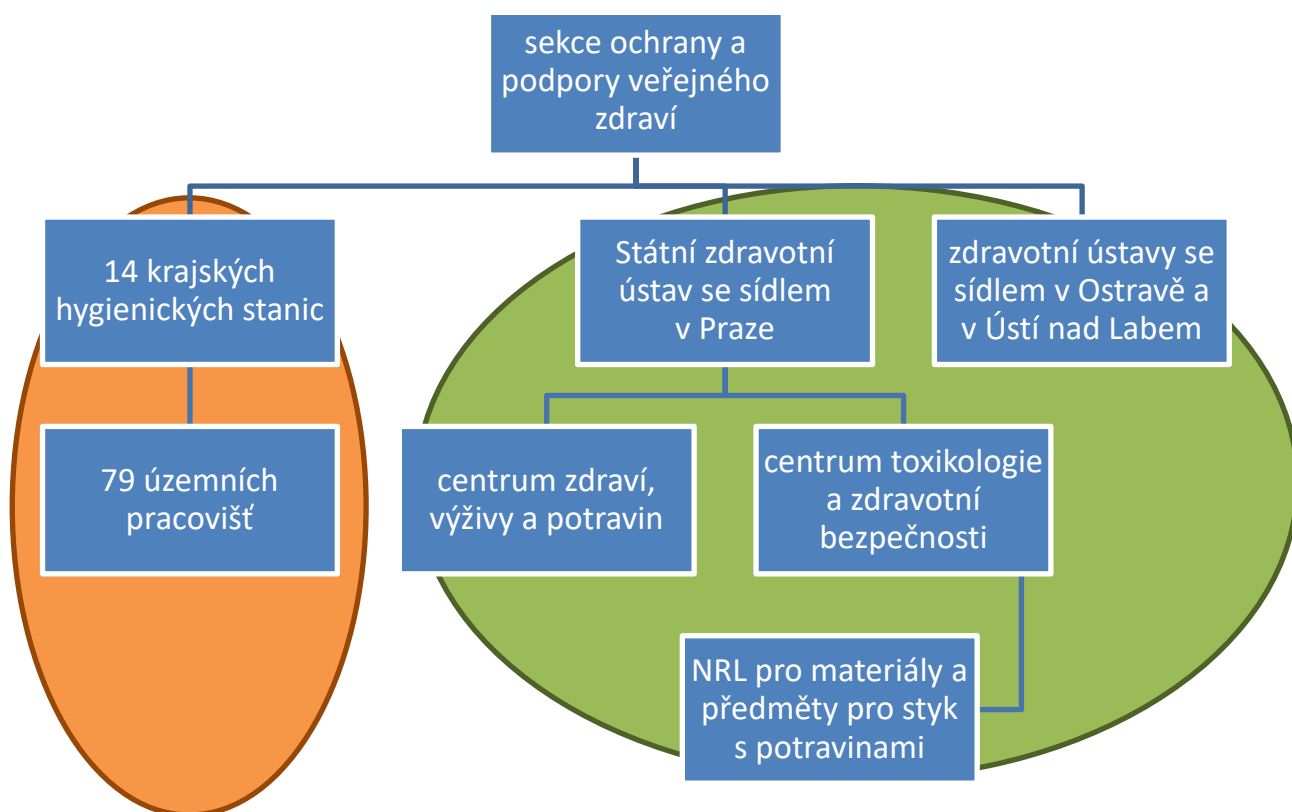
6. VÝKON STÁTNÍHO ZDRAVOTNÍHO DOZORU

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. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, 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 Hygiena 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 obdržených 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. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, 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. 2017 bylo na odděleních hygieny výživy a PBU krajských hygienických stanic 346 pracovních úvazků, z toho 18 s lékařským vzděláním, ostatních s dalším vysokoškolským vzděláním 159, se středoškolským vzděláním pak 169 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 2017 byly jako celostátní priority stanoveny:

- a) ověření bezpečnosti pokrmů připravovaných bez tepelného opracování z ovoce a zeleniny;
- b) ověření, zda prodejní nápojové automaty splňují požadavky z hlediska provozní hygieny a značení nabízených produktů;
- c) sledování výskytu GM rýže používané na přípravu pokrmů z rýže ve stravovacích zařízeních asijského původu;
- 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;
- h) kontrola správné výrobní praxe u výrobců předmětů určených pro styk s potravinami.

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 2017 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 2017 bylo vydáno celkem 7143 stanovisek, z toho 252 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

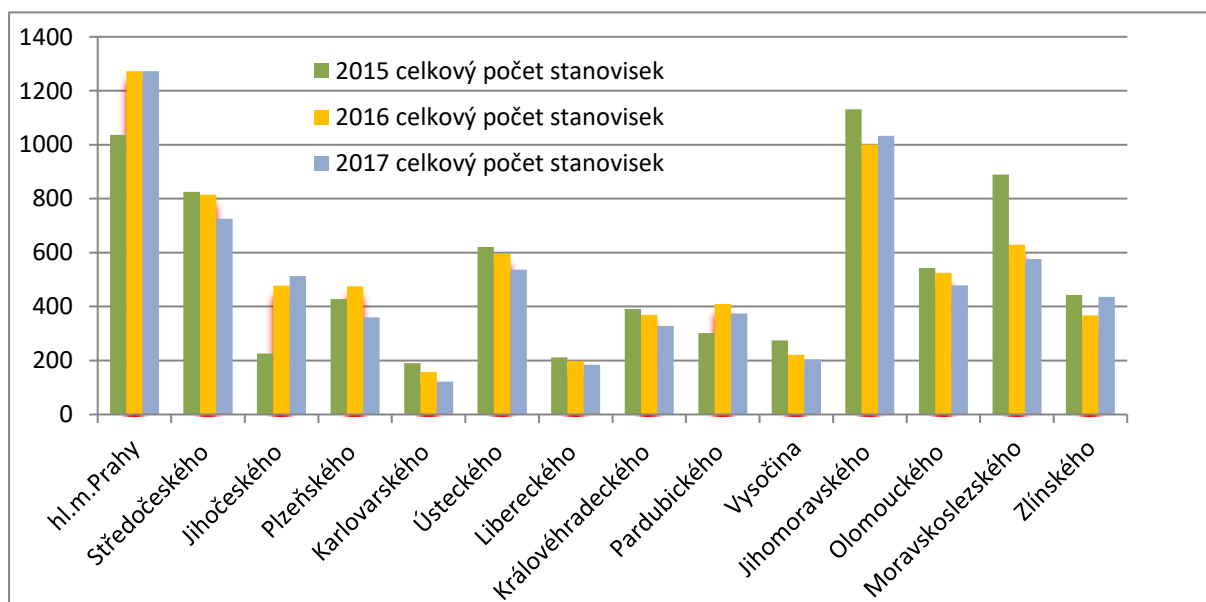
Krajská hygienická stanice kraje	2015		2016		2017	
	celkový počet stanovisek	negativní stanoviska	celkový počet stanovisek	negativní stanoviska	celkový počet stanovisek	negativní stanoviska
hl. m. Prahy	1036	63	1273	52	1272	54
Středočeského	825	12	814	18	725	18
Jihočeského	226	98	477	25	513	29
Plzeňského	428	20	475	22	360	15
Karlovarského	190	3	157	3	122	0
Ústeckého	621	89	595	61	537	48
Libereckého	212	2	199	2	184	7
Královéhradeckého	391	28	370	13	328	5
Pardubického	302	39	410	40	374	37

Krajská hygienická stanice kraje	2015		2016		2017	
	celkový počet stanovisek	negativní stanoviska	celkový počet stanovisek	negativní stanoviska	celkový počet stanovisek	negativní stanoviska
Vysočina	275	4	221	1	204	0
Jihomoravského	1131	63	1001	1	1033	15
Olomouckého	543	9	525	2	479	0
Moravskoslezského	889	13	630	14	576	21
Zlínského	443	5	367	0	436	3
celkem	7512	447	7514	254	7143	252

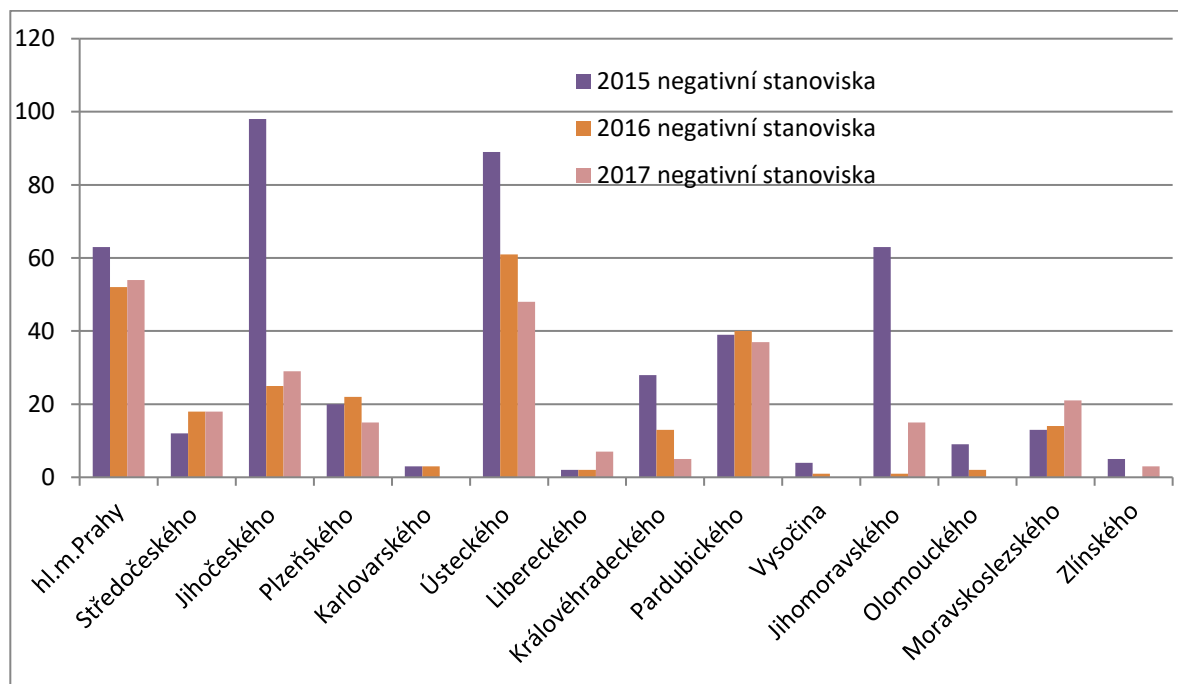
Nejčastěji v preventivním dozoru byly posuzovány projektové dokumentace nebo podklady ke změně užívání a malým stavebním úpravám v provozovnách jako jsou kavárny, rychlá občerstvení a vinotéky. Závazná stanoviska byla vydávána k rekonstrukcím a obnovám stávajících provozoven stravovacích služeb s výrobou 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 2015 - 2017

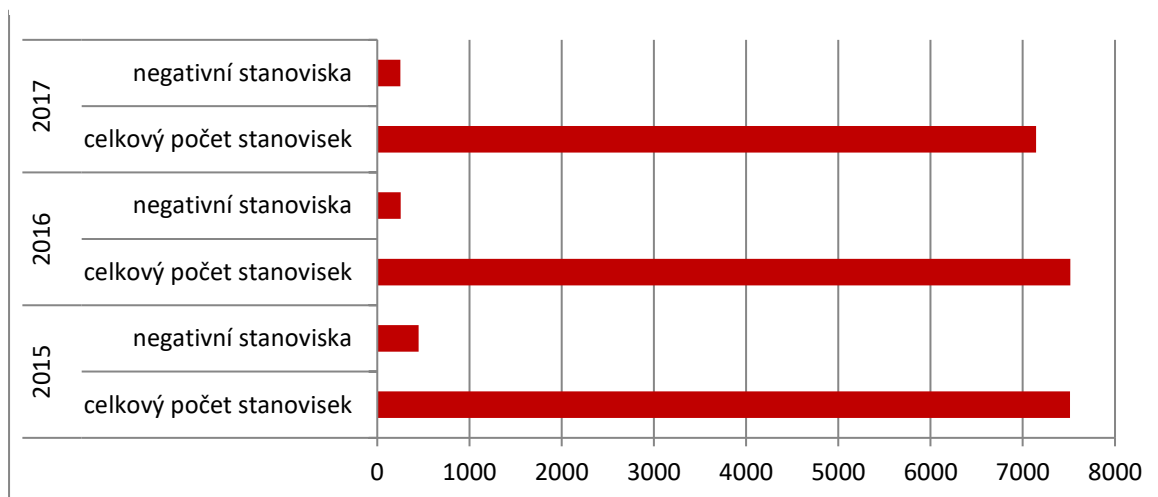


Graf č. 5: Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru podle krajů za 2015 - 2017



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 přípravný 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 2015 - 2017



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.

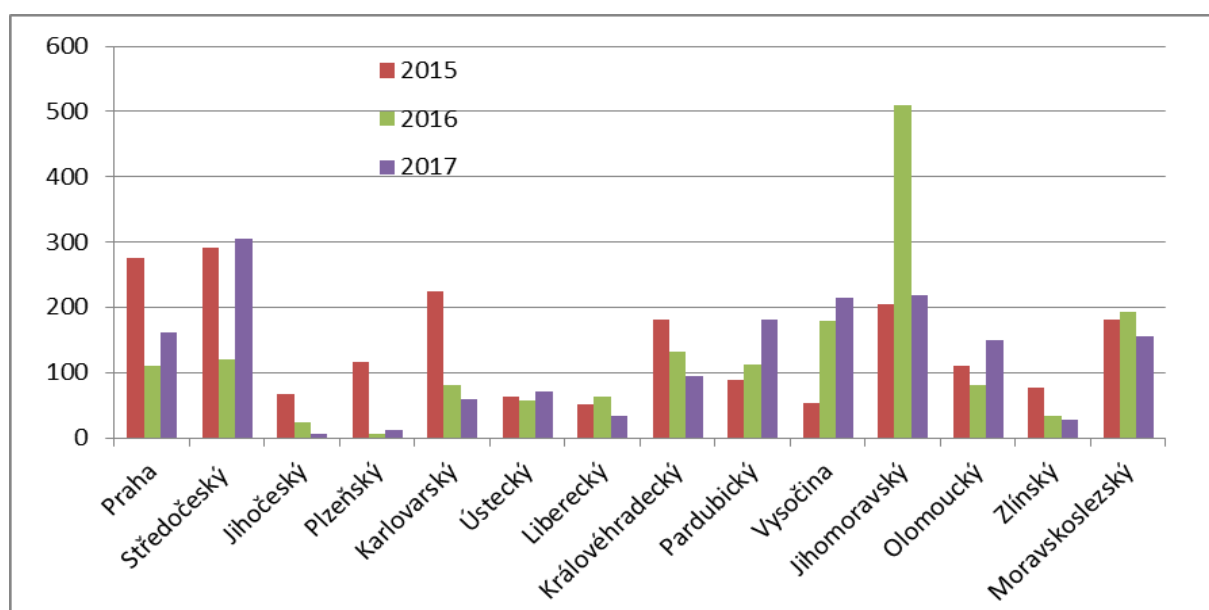
Z epidemiologicky závažných činností bylo v roce 2017 v celé ČR vyloučeno celkem 1687 osob. Tato situace je celkem srovnatelná s rokem 2016, kdy došlo k vyloučení 1699 osob. Do tohoto počtu nejsou započítány případy tzv. zvýšeného zdravotního dozoru z důvodu vzniku podezření na infekční onemocnění u 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 2015 - 2017

kraj	2015	2016	2017
Praha	276	110	161
Středočeský	292	121	306
Jihočeský	67	23	6
Plzeňský	116	6	12
Karlovarský	224	81	59
Ústecký	64	58	70
Liberecký	51	64	34
Královéhradecký	182	131	94
Pardubický	88	112	181
Vysočina	53	179	215
Jihomoravský	205	509	218
Olomoucký	110	80	149
Zlínský	76	33	27
Moravskoslezský	182	192	155
Celkem	1986	1699	1687

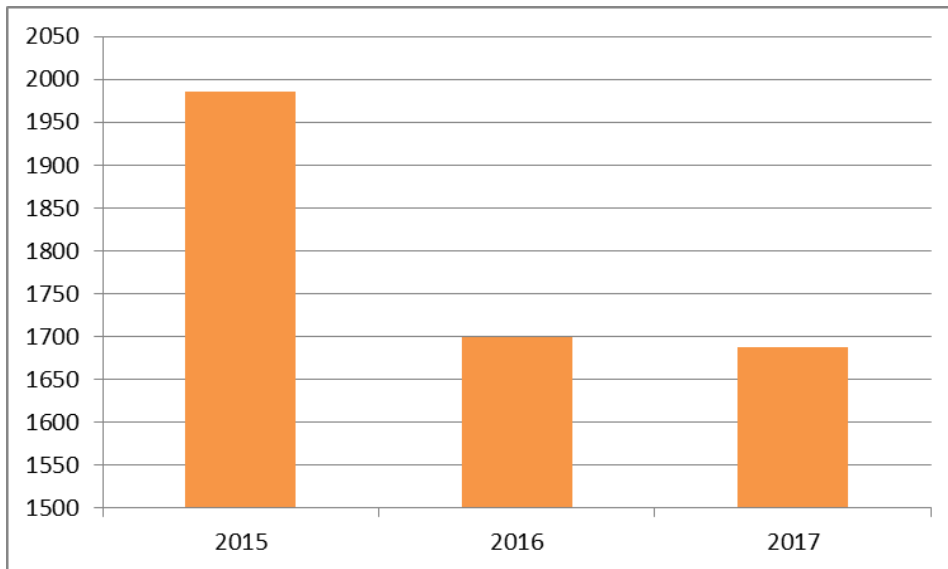
Graf č. 7: Přehled počtu pracovníků vyloučených z výroby nebo z manipulace s potravinami, nebo u nichž byla nařízena povinná lékařská prohlídka, za období 2015 - 2017 podle krajů



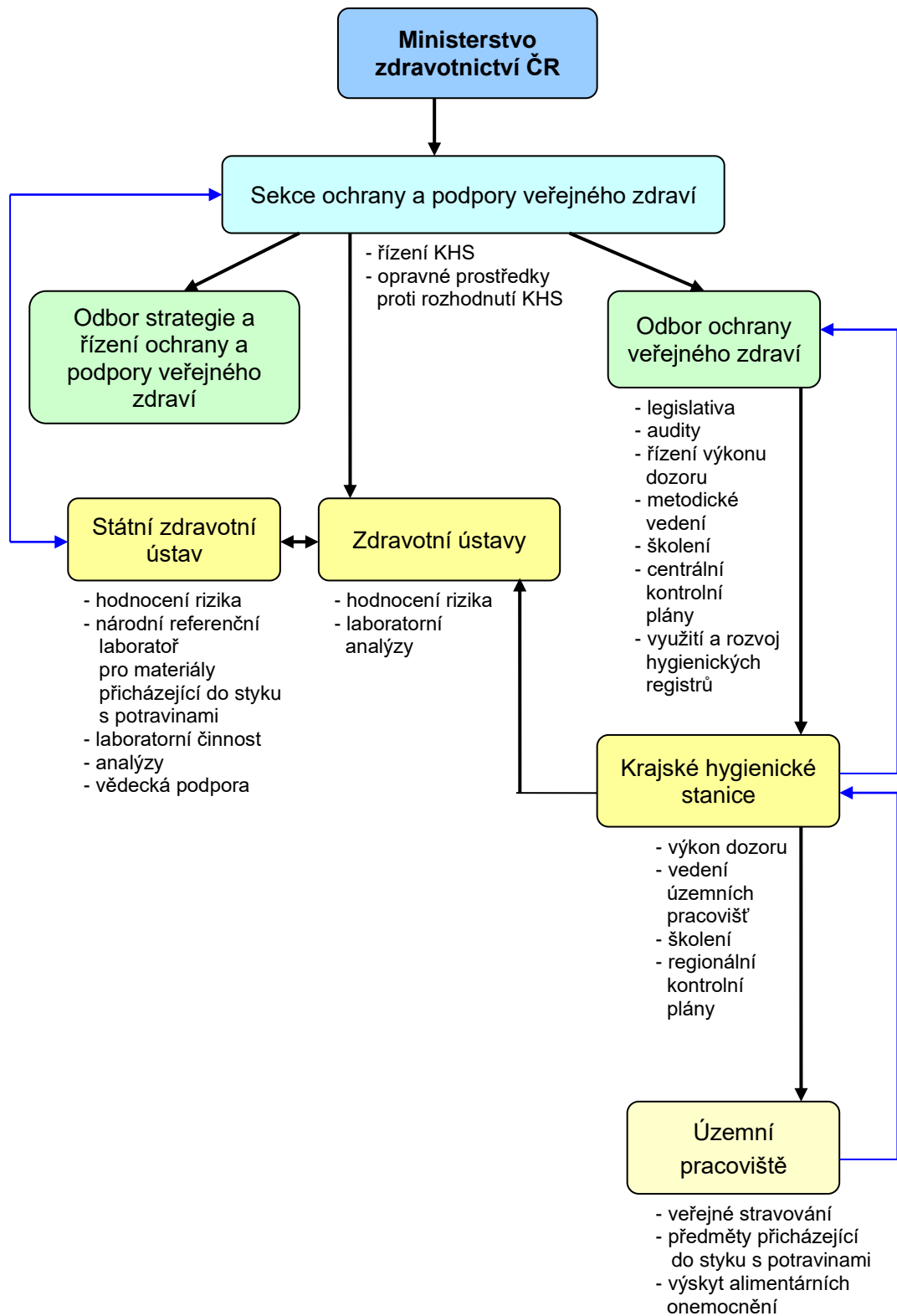
Mezi nejčastější příčiny vyloučení pracovníků z provozu veřejného stravování patří infekce zažívacího traktu, které lze dále přenést konzumací kontaminovaných surovin, pokrmů. Jedná se o průjmová onemocnění v rodině či u osoby, která byla v kontaktu s osobou

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 2015 - 2017



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

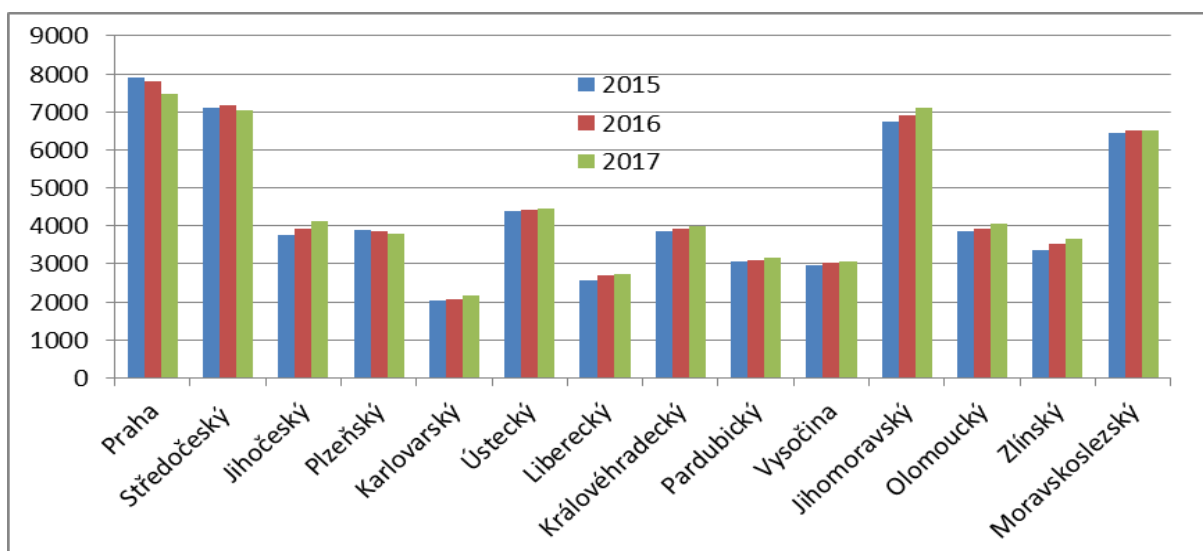
Tabulka č. 7: Počet evidovaných provozoven stravovacích služeb

kraj	2015	2016	2017
Praha	7917	7804	7462
Středočeský	7104	7162	7053
Jihočeský	3773	3914	4115
Plzeňský	3902	3850	3806
Karlovarský	2042	2052	2159
Ústecký	4372	4437	4456
Liberecký	2581	2681	2736
Královéhradecký	3873	3934	3994
Pardubický	3075	3087	3154
Vysočina	2979	3043	3076
Jihomoravský	6751	6898	7116
Olomoucký	3865	3920	4065
Zlínský	3350	3520	3652
Moravskoslezský	6459	6520	6515
Celkem	62331	62821	63359

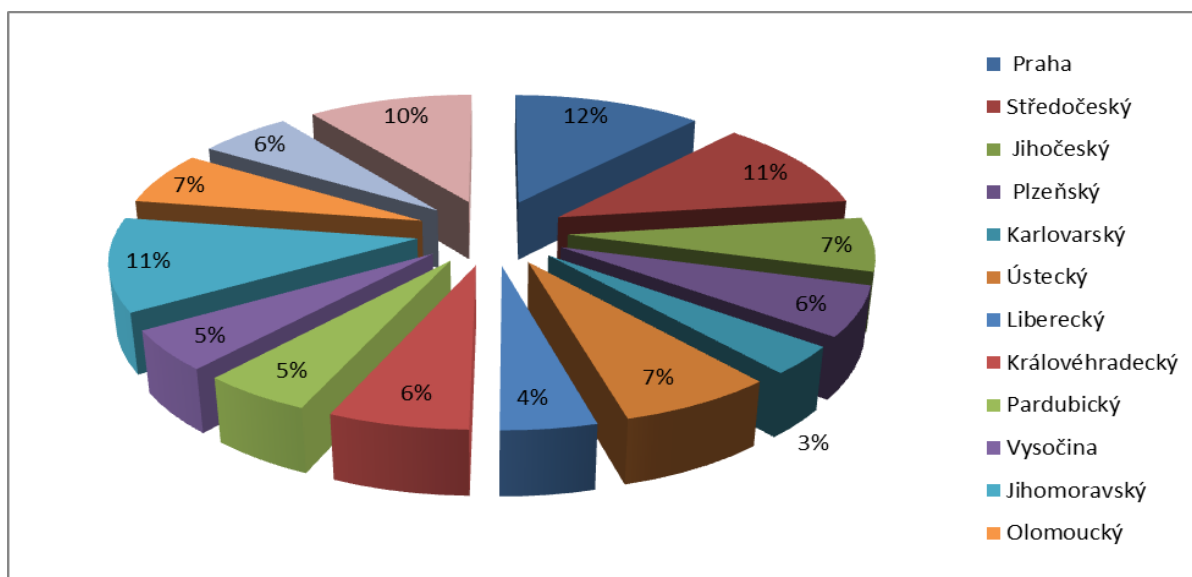
Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

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 2015 - 2017



Graf č. 10: Přehled počtu evidovaných provozoven podle krajů k 31. 12. 2017

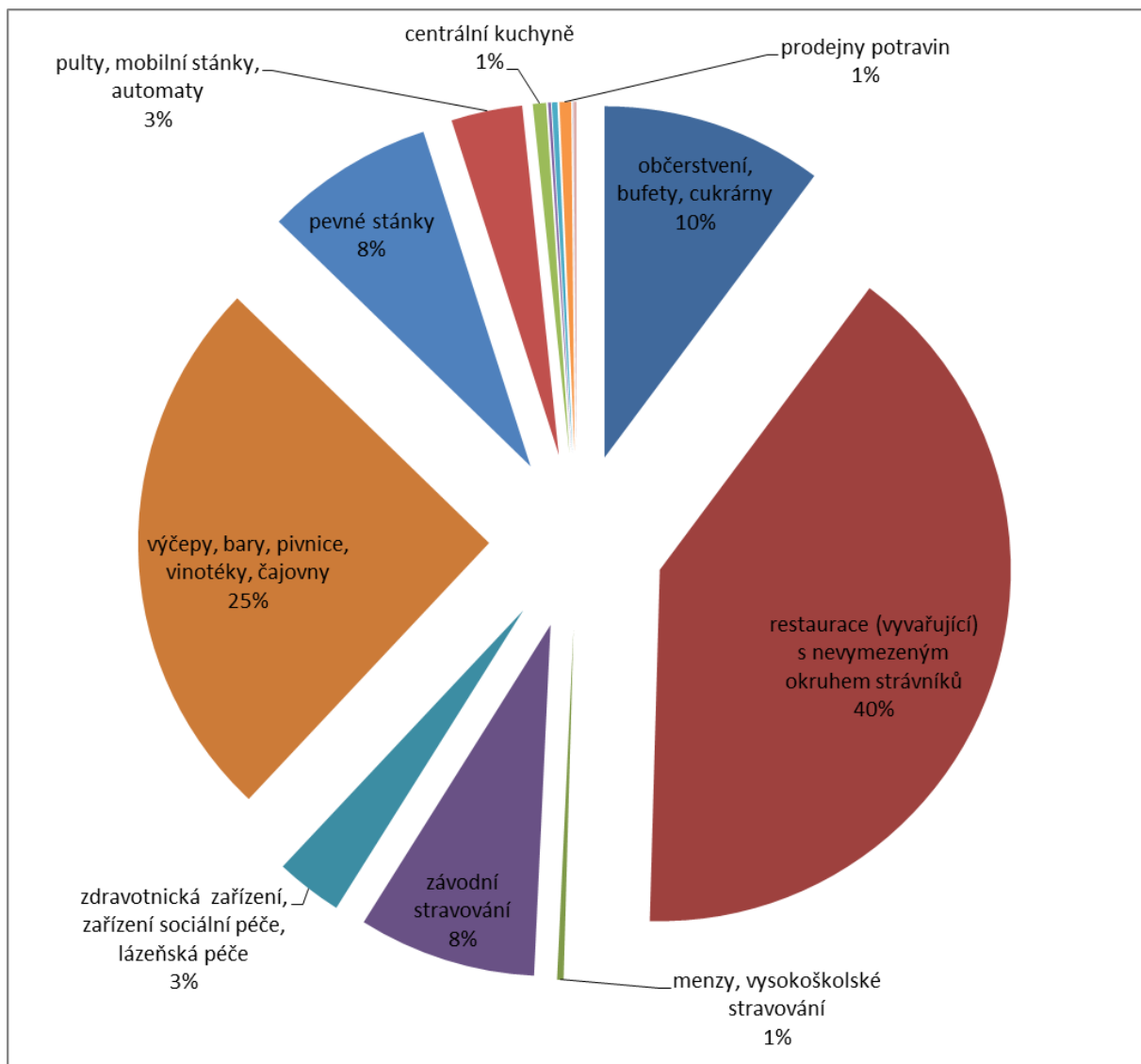


Tabulka č. 8: Počet evidovaných provozoven podle typu k 31. 12. 2017

typ provozovny													
občerstvení, bufety, cukrárny	restaurace (vyvařující) s nevymezeným okruhem strážníků	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	vězeňské stravování	výrobní potravin	prodejny potravin	sklady	jiné
6485	25609	189	5206	1954	16064	4960	2083	386	79	158	339	11	87

Zdroj: Informační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 11: Počet evidovaných provozoven podle typu k 31. 12. 2017



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.

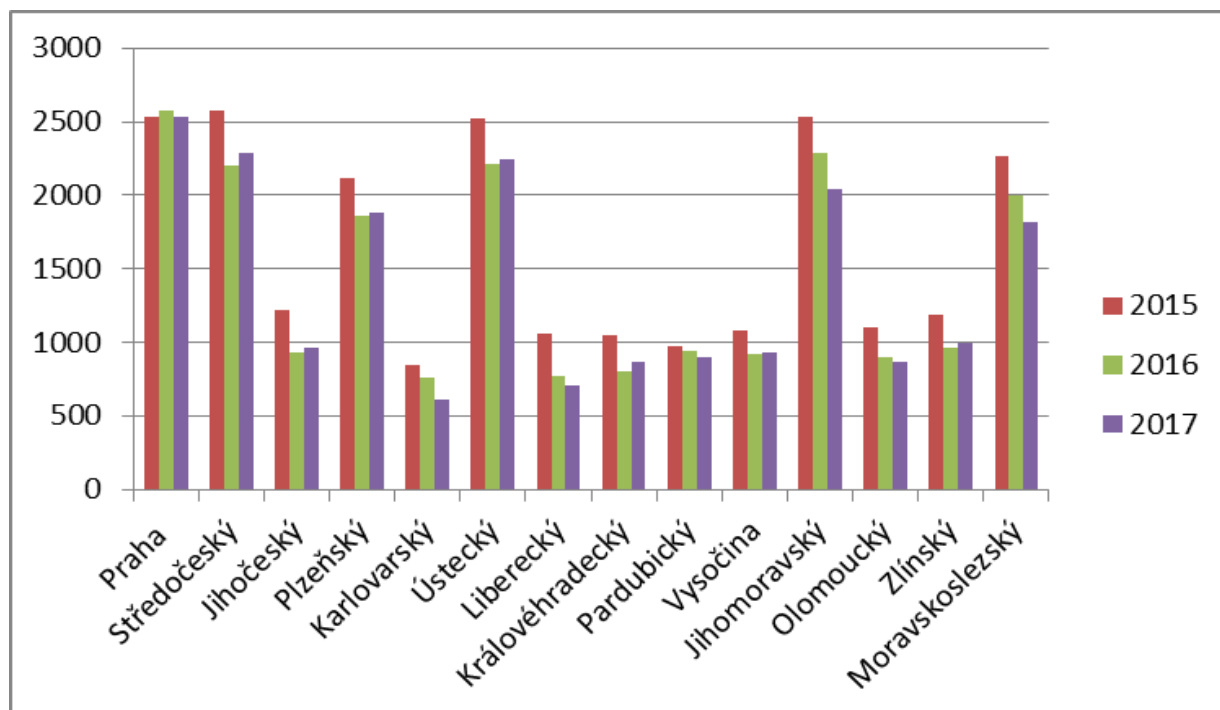
V roce 2017 bylo provedeno celkem 19 646 kontrol v provozovnách stravovacích služeb, což představuje mírný pokles ve srovnání s rokem předchozím.

Tabulka č. 9: Přehled počtu provedených úředních kontrol za 2015 - 2017 podle krajů

kraj	2015	2016	2017
Praha	2528	2573	2537
Středočeský	2570	2199	2284
Jihočeský	1222	928	960
Plzeňský	2111	1861	1886
Karlovarský	844	760	610
Ústecký	2525	2209	2248
Liberecký	1065	769	711
Královéhradecký	1054	809	864
Pardubický	979	946	897
Vysočina	1081	921	930
Jihomoravský	2537	2289	2040
Olomoucký	1106	902	869
Zlínský	1189	960	994
Moravskoslezský	2261	1995	1816
celkem	23072	20121	19646

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 12: Přehled počtu provedených úředních kontrol za 2015 - 2017 podle krajů



Nejvyšší počet představují plánované kontroly prováděné v souladu s kontrolním plánem, kdy v roce 2017 bylo provedeno 10 923 kontrol, což představuje mírný pokles o 0,5 % 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 byly kontroly specifické. Nejnáročnější jsou kontroly v souvislosti s podezřením

na výskyt alimentárního onemocnění nebo podezření na otravy z potravin. V roce 2017 došlo k poklesu počtu těchto kontrol o 22 % ve srovnání s rokem 2016. 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 2017 byl zaznamenán mírný pokles (o 4 %) ve srovnání s rokem 2016. 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 2015 - 2017

Typ kontroly	2015	2016	2017
K01 - plánovaná	12112	10974	10923
K02 - specifická	1813	1396	1757
K03 - opakovaná ke kontrole odstranění závad, plnění nařízených opatření, došetření	2332	1837	1349
K05 - na základě podnětu	1928	1727	1658
K06 - v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění	250	284	221
K07 - na základě RASFF	21	2	343
K08 - na základě úkolu hlavního hygienika	1572	812	487
K18 - audit	17	9	16
K23 - dodatečná kontrola	25	23	29
K24 - úkon předcházející kontrole	103	117	296
K30 - kontrola na základě ohlášení živnosti	2792	2892	2537
ostatní	107	48	30
celkem	23072	20121	19646

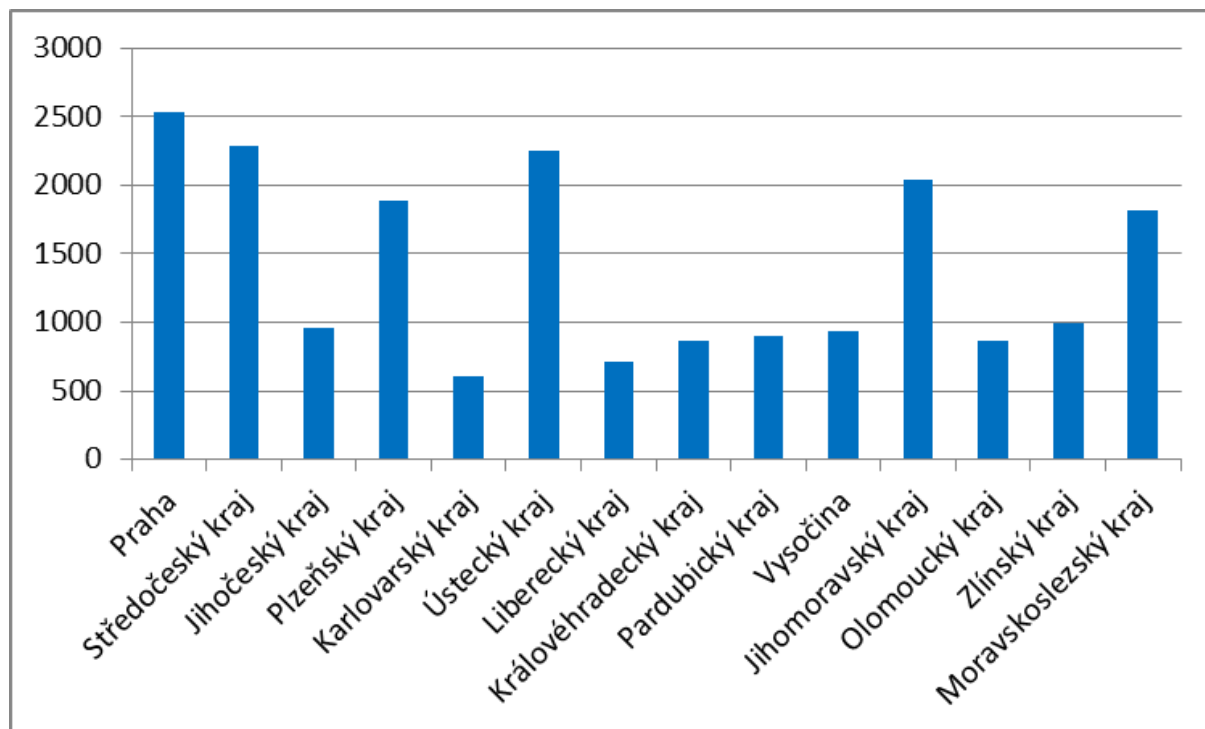
Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Tabulka č. 11: Přehled kontrol podle typu kontroly u jednotlivých krajů za rok 2017

Typ kontroly	Kraj														celkem
	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	
K01	1618	837	653	1308	328	1153	380	398	614	358	1063	509	393	1311	10923
K02	18	552	61	138	34	204	26	74	17	115	112	131	166	109	1757
K03	158	130	16	99	94	406	37	73	71	9	123	33	38	62	1349
K05	360	254	88	105	30	118	87	80	33	54	188	73	76	112	1658
K06	32	12	7	12	9	18	24	10	15	2	6	11	7	56	221
K07	3	24	10			154		39	7	26	9	18	16	37	343
K08	42	66	41	33	20	44	27	30	24	34	36	30	24	36	487
K18			1							7		1	2	5	16
K23		2				24		3							29
K24	1	21	6		4	6	23	8		149			78		296
K30	305	386	75	188	91	121	106	129	116	176	503	63	193	85	2537
ostatní			2	3			1	20					1	3	30
celkem	2537	2284	960	1886	610	2248	711	864	897	930	2040	869	994	1816	19646

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 13: Počet provedených kontrol podle krajů za rok 2017



Pokud jde o šetření oznámení zaslaných v rámci systému RASFF, tak krajské hygienické stanice šetřily 3 oznámení. Dále bylo provedeno 1 cílené šetření.

Tabulka č. 12: Přehled přijatých šetřených oznámení v roce 2017 ze systému RASFF (potravin)

Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
kuřecí maso	salmonelóza	Brazílie	varování
kuřecí maso	salmonelóza	Brazílie	varování
sušené řasy	vysoký obsah jódu	Jižní Korea	varování

Tabulka č. 13: Přehled vložených oznámených případů do systému RASFF za rok 2017 (potravin)

Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
sušená rajčata	noroviry	Itálie	informace

Onemocnění z potravin

V roce 2017 bylo provedeno celkem 221 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 provedla 32 šetření v rámci podezření na alimentární onemocnění, při kterých bylo odebráno celkem 71 vzorků. Nejčastěji se šetření týkalo salmonelózy (v 10 případech), norovirů (v 6 případech) a kampylobacterií (ve 4 případech). V únoru 2017 byl doručen podnět na epidemický výskyt akutních gastroenteritid u 35 účastníků konference. Občerstvení bylo podáváno formou rautu a k přípravě podávaných pokrmů byla použita sušená rajčata. Jako etiologické agens se uplatnily noroviry, které byly prokázány vyšetřením - elektronovou mikroskopií u 4 nemocných. Ve vzorku sušených rajčat byly prokázány noroviry. Genotypizací byl v klinických izolátech i v sušených rajčatech prokázán norovirus GII.P16. Následné porovnání sekvencí norovirů získaných ze sušených rajčat a klinického materiálu neprokázalo 100 % shodu, byly nalezeny rozdíly 1 – 10 nukleotidů. Vyčíslením odhadu relativního rizika bylo prokázáno, že riziko onemocnění úzce souvisí s konzumací pokrmů se sušenými rajčaty. Daný výrobek byl stažen z trhu na území ČR a prostřednictvím MZČR vyhlášen v RASFF jako nebezpečný výrobek. V květnu 2017 při epidemickém šetření salmonelózy u nemocné ženy bylo zjištěno, že nemocná se účastnila rodinné oslavy. Na oslavě bylo 18 lidí, 10 osob onemocnělo a u 6 nemocných byla prokázána *Salmonella enteritidis*. Na základě šetření bylo jako možné vehikulum vytipováno doma vyrobené tiramisu, které obsahovalo syrová vejce. Jednu porci tiramisu se podařilo zajistit u zhotovitelky doma v lednici. Mikrobiologickým vyšetřením tiramisu a 3 vzorků stolice nemocných byla ve všech vzorcích prokázána *Salmonella enteritidis* fagotyp 8. Osoba, která tiramisu připravovala, vejce již spotřebovala a nebylo možné získat bližší údaje k identifikaci vajec. V říjnu 2017 byl hlášen výskyt gastrointestinálních potíží u 3 turistů po společné konzumaci řízku s bramborovým salátem. Dodatečně byl podán podnět dalších 6 strážníků, kteří konzumovali stejný salát. Celkem onemocnělo 12 osob a u 6 osob byla potvrzena *Salmonella enteritidis*. Bakteriologickým vyšetřením stolice nemocných, jednoho ze zaměstnanců i bramborového salátu připraveného z na místě vyrobené „domácí“ majonézy ze syrových vajec bylo zjištěno jako etiologické agens *Salmonella enteritidis* fagotyp 31. Tato vejce již nebyla k dispozici pro laboratorní vyšetření. Ve stravovacím zařízení byly zjištěny hrubé závady.

Ve Středočeském kraji bylo provedeno celkem 12 výkonů SZD ve spojitosti s výskytem alimentárních onemocnění nebo podezřením na otravy z potravin.

V Jihočeském kraji byl SZD proveden 7x cíleně z důvodu šetření podezření na onemocnění z potravin. Šetření bylo prováděno na základě podnětů. Při kontrole nebyla zjištěna surovina ani pokrm, který byl příčinou zdravotních potíží. V případě laboratorního vyšetření nebylo agens potvrzeno. V tomto roce bylo dokončeno správní řízení ve věci onemocnění účastníků příměstského tábora v Jindřichově Hradci. Na příměstském táboře onemocněla v létě 2016 v odpoledních hodinách většina účastníků akutní gastroenteritidou s převahou zvracení, bez teplot. Celkem onemocnělo 34 ze 44 účastníků akce (29 dětí a 5 vedoucích), hospitalizováno bylo 16 osob. Při vyšetření byly zjištěny příznaky enterotoxikózy. Pro účastníky tábora bylo zajištěno stravování dovozem obědů, dopolední svačinu zajišťovali rodiče dětí a provozovatel tábora. Původce onemocnění byl *Staphylococcus aureus* s produkcí enterotoxinu A (2 typy kmenů odlišné dle použitých typizačních metod), který byl

laboratorně prokázán v 8 vzorcích biologického materiálu odebraného od nemocných osob, v 1 vzorku biologického materiálu odebraného u kuchaře - provozovatele kuchyně a ve 3 vzorcích jídla konzumovaného účastníky akce. Diagnóza byla stanovena na základě klinického obrazu, mikrobiologického vyšetření biologického materiálu a epidemiologické souvislosti. Rizikovým pokrmem pro přenos nákazy byl pravděpodobně hlavní pokrm oběd - špagety s uzeným masem, ve kterém byl prokázán 1. typ kmene *Staphylococcus aureus*. 2. typ kmene *Staphylococcus aureus* byl nalezen ve vzorku polévky a strouhaného tvrdého sýra k posypání špaget. Ke kontaminaci špaget s uzeným masem kmenem *Staphylococcus aureus* typu 1, jeho následnému pomnožení a produkci toxinu došlo zanedbáním zásad správné hygienické praxe v provozovně. V roce 2017 byla provozovateli uložena sankce.

V Plzeňském kraji bylo provedeno celkem 12 šetření ve spojitosti s výskytem alimentárních onemocnění. Jednalo se o zdravotní potíže po konzumaci např. kebabu, rizota, steakového masa, salátu, ale souvislost nebyla prokázána.

V Karlovarském kraji bylo provedeno celkem 9 výkonů SZD ve spojitosti s výskytem alimentárních onemocnění. V provozovně stravovacích služeb v Chebu došlo u 13 strážníků a 15 zaměstnanců k epidemickému výskytu salmonelózy. Z celkového počtu 30 exponovaných osob onemocnělo 28 osob, které konzumovaly tvarohovo-jablečnou žemlovku s bílkovým sněhem (dále jen "žemlovka"). U 4 osob si onemocnění vyžádalo hospitalizaci na standardních odděleních. Laboratorně byla ve výtěru z rekta u 26 nemocných prokázána *Salmonella enteritidis*. Laboratorním vyšetřením stěrů s gastrokrabičky se zbytkem žemlovky poskytnuté strážníkem (nereprezentativní vzorek) byla rovněž prokázána *Salmonella enteritidis*. Byla prokázána jednoznačná shoda u izolovaných kmenů z klinického materiálu i u kmenů izolovaných ze stěrů z gastrokrabičky se zbytky žemlovky. Ve vzorku vajec ani ve stěrech z prostředí stravovacího provozu nebyla *Salmonella* spp. zachycena. Byla vyžádána součinnost Krajské veterinární správy pro Karlovarský kraj, která provedla šetření u dodavatele vajec, kde nebyly v průběhu roku 2017 potvrzeny žádné pozitivní nálezy salmonel. Provozovateli stravovacího zařízení byla uložena bloková pokuta.

V Libereckém kraji bylo provedeno 24 cílených kontrol v souvislosti s podezřením na výskyt nebo v souvislosti s výskytem alimentárního onemocnění. Ve třech horských hotelech na Semilsku se vyskytly gastrointestinální obtíže u ubytovaných osob. Hotely měly individuální zdroje pitné vody. Byly odebrány vzorky pitné vody a ve dvou případech byly hodnoceny jako nevyhovující po mikrobiologické stránce. V těchto dvou případech bylo vydáno rozhodnutí o zákazu používání nejakostní pitné vody.

Ve spojitosti s výskytem alimentárních onemocnění nebo podezření na otravy z potravin bylo v Královéhradeckém kraji provedeno celkem 10 kontrol. Ve 2 případech se jednalo se o šetření výskytu gastroenterologických potíží u dětí v rámci zotavovacích akcí v rekreačním středisku. Dále byl šetřen zvýšený výskyt gastroenteritid u klientů hotelu v Malé Úpě a účastníků ozdravného jazykového pobytu v Peci pod Sněžkou. Šetření neprokázala příčinný vztah mezi konzumací pokrmů a deklarovanými zdravotními potížemi, pravděpodobně se jednalo o nákazu virové etiologie. Další šetření bylo provedeno z důvodu hlášeného onemocnění salmonelózou, kdy 2 postižené osoby udávaly obtíže po konzumaci kuřecího řízku a bramborového salátu v šetřené provozovně. V žádném z odebraných vzorků včetně stěrů *Salmonella* nebyla prokázána.

V Pardubickém kraji bylo provedeno celkem 15 výkonů SZD ve spojitosti s výskytem alimentárních onemocnění. Šetření alimentární nákazy v provozovně na Seči bylo v souvislosti s ohlášeným výskytem salmonelózy po rodinné oslavě. Onemocnělo 8 osob. Při kontrole byly odebrány vzorky potravin a stěrů z pracovního prostředí. Laboratorním rozbohem byla prokázána v jednom vzorku přítomnost mikroorganismu *Salmonella enteritidis* (v kuřecím rozmrazeném mase), ve stěrech z pracovního prostředí nebyly prokázány patogenní mikroorganismy. Při kontrole v provozovně bylo zjištěno podstatné porušení zásad správné výrobní a hygienické praxe. Provozovateli byla uložena pokuta. Na základě hlášení protiepidemického odboru o výskytu salmonelózy u strážníků bylo provedeno šetření ve výdejně jídel a v kuchyni v Holicích. Závodním lékařem byla na KHS nahlášena průjmová onemocnění, v závěru onemocnělo 27 osob, z toho 2 děti. U 5 případů byla potvrzena *Salmonella enteritidis*, vehikulem byl dle epidemiologického šetření oběd podávaný ve výdejně, konkrétně kuřecí maso v sýrové omáčce s těstovinami. Ve výdejně bylo vydáno 29 porcí, obědy byly konzumovány ve výdejně i odnášeny domů. Neonemocněl nikdo z kuchyně, z jiných výdejen ani z individuálního rozvozu z kuchyně. Bylo nařízeno bezodkladné provedení úklidu spojeného s dezinfekcí. V obou provozovnách byly zjištěny závady v provozní hygieně a ve stavebně technickém stavu, závady byly projednány s provozovateli a byla zjednána náprava.

V Ústeckém kraji bylo provedeno 18 šetření v souvislosti s výskytem alimentárního onemocnění (virová hepatitida A, toxikóza po konzumaci pokrmu, salmonelóza). Nejvíce šetření bylo v souvislosti s virovou hepatitidou A.

Na Vysočině byly šetřeny dva podněty na poškození zdraví spotřebitelů po konzumaci potravin, kde cestou přenosu patogenních agens nebo chemické kontaminace se staly potraviny (1x opaná zelenina zakoupená ve velkoobchodu a 1 x pokrm z restaurace). Ve Velkém Meziříčí byl řešen podnět na toxoalergickou reakci po konzumaci mrkve zakoupené ve velkoobchodu. Podnět byl doplněn lékařskou zprávou poškozeného s možnou indikací na otravu organofosfáty. Poškození zdraví bylo předáno k došetření místně příslušné krajské hygienické stanici, kde u výrobce pěstované mrkve nebylo zjištěno nedodržování ochranných termínů po chemickém ošetření zeleniny. Laboratorní vyšetření souběžně pěstované mrkve ve skleníku u výrobce neprokázaly překročení reziduí po chemické ochraně rostlin. Poškození zdraví spotřebitele v domněnce chemické otravy reziduí po chemické ochraně konzumované zeleniny se neprokázalo. V Jihlavě byl řešen podnět na zdravotní potíže (zvracení, průjem, teplota) po konzumaci pizzy bez vyhledání lékaře. Provedenou kontrolou na provozovně byly zjištěny hrubé nedostatky v provozní hygieně. Vzhledem k dlouhému časovému intervalu oznámení zákazníka od konzumace a bez lékařského vyšetření nebylo možné indikovat případné suroviny používané ve výrobě k cílenému vyšetření na patogenní mikroorganismy a nebyla tedy prokázána příčinná souvislost mezi konzumací pizzy a udávaným poškozením zdraví. Provozovateli byla uložena opatření k zajištění hygieny provozu a uloženy sankční postihy.

V Jihomoravském kraji bylo provedeno 6 výkonů SZD ve spojitosti s výskytem alimentárních onemocnění. V Brně onemocnělo salmonelózou celkem 14 osob v souvislosti s konzumací zaměstnanecké stravy ve zdravotnickém zařízení. Onemocnělo 12 zaměstnanců a 2 jejich rodinní příslušníci. Z pacientů zdravotnického zařízení nikdo neonemocněl. Vehikulem nákazy byl s nejvyšší pravděpodobností oběd pro zaměstnance, menu č. 1 - smažený hermelín, brambor, tatarská omáčka. Příčinou byla pravděpodobně kontaminace pokrmu

ve výrobě a nedodržení teplotního řetězce při transportu nebo při výdeji stravy. Protiepidemická opatření byla zajištěna. K dalšímu šíření onemocnění nedošlo, vyšetření potravinářských pracovníků byla negativní. V 12 případech byla diagnóza stanovena laboratorně, etiologickým agens byla *Salmonella enteritidis*. Ve 2 případech byla diagnóza stanovena na základě klinických obtíží a epidemiologické souvislosti. První případy vznikly v den konzumace menu č. 1. Klinický průběh byl ve 4 případech těžký s nutností infuzní terapie, 1 osoba byla hospitalizována na Klinice infekčních nemocí a ve 3 případech byla provedena infuzní terapie na vlastním pracovišti postižených. Sankce nebyla uložena. Ve vývařovně nebyly shledány závady. V zařízení byla věc řešena interně, okamžitým opatřením vedení kliniky.

V Olomouckém kraji bylo provedeno 11 výkonů SZD ve spojitosti s výskytem alimentárních onemocnění nebo podezřením na otravy z potravin. V prvním případě oddělení epidemiologie nahlásilo výskyt celkem 20 laboratorně potvrzených případů onemocnění *Salmonellou enteritidis* u osob, které konzumovaly žemlovku v restauraci (na Prostějovsku) a rovněž u 2 pracovníků inkriminované provozovny stravovacích služeb. KHS provedla šetření, bylo zjištěno, že zaměstnanci restaurace s prokázaným onemocněním, nebyli v době přípravy inkriminovaných pokrmů přítomni na pracovišti, byli již v pracovní neschopnosti. Ostatním zaměstnancům restaurace byl proveden odběr stolice u praktických lékařů. Provozovatelem bylo sděleno, že se v provozovně průběžně provádí dezinfekce ploch a důsledná dezinfekce rukou. Bylo omezeno množství připravovaných pokrmů a omezen provoz. Byly odebrány suroviny k mikrobiologickému vyšetření s negativním výsledkem. Ve druhém případě se jednalo o telefonický podnět, kdy podatel podnětu tvrdil, že navštívil řetězec rychlého občerstvení v Olomouci se skupinou 30 lidí a všichni měli do druhého dne zažívací potíže – průjem, zvracení, nikdo nevyhledal lékaře. Podatel podnětu odmítl sdělit kontakty ostatních osob. KHS Olomouc provedla odběry vzorky pokrmů k bakteriologickému i virologickému vyšetření. Výsledky vyšetření byly v souladu s legislativou.

V Moravskoslezském kraji bylo v provozovnách veřejného stravování provedeno 55 šetření podnětů na zdravotní potíže po konzumaci potravin, celkem onemocnělo 117 osob. 14x byly podněty vyhodnoceny jako oprávněné. Podněty podávali zejména jednotliví občané, kteří uváděli různé zdravotní problémy typu nevolnost, průjem, zvracení po požití pokrmů z restaurací, stánků nebo potravin zakoupených v tržní síti. Na základě podnětů i hlášení byl proveden státní zdravotní dozor zaměřený na hygienickou úroveň provozovny i způsob zacházení s potravinami. Zároveň byly odebrány vzorky potravin k ověření přítomnosti patogenů a jejich toxinů. Mezi takové potraviny byly zařazeny především výrobky z kuřecího masa, vajec a ryb. V souvislosti se zvýšeným výskytem onemocnění salmonelózou v Moravskoslezském kraji proběhly odběry vzorků vajec v tržní síti. V obchodním řetězci byly zachyceny 2 šarže pozitivní na přítomnost *Salmonella enteritidis*, z tohoto důvodu KHS Moravskoslezského kraje neprodleně vydala zákaz uvádění vajec na trh. Následně došlo k odhalení zdroje nákazy (SVS - chov nosnic v Jihomoravském kraji), které vedlo k likvidaci nosnic ve 2 halách chovatele. Obchodní řetězec spolupracoval, stáhl vejce daného dodavatele z tržní sítě a informoval spotřebitele o možnosti jejich vrácení. V současné době je připravováno rozhodnutí o uložení pokuty. V dalším případě byl potvrzen nález *Salmonelly enteritidis* v cukrářském výrobku – tiramisu, kdy provozovatel použil při výrobě syrová vejce. KHS nařídila změnu technologického postupu a uložila příslušnou sankci.

Ve Zlínském kraji bylo provedeno šetření epidemie salmonelózy v souvislosti s rodinnou oslavou narozenin a konzumací zákusků v okrese Zlín. Oslavy se zúčastnilo 30 osob, z nich onemocnělo 12 osob. Dále se prokázalo onemocnění u 2 cukrářek, které vyráběly na oslavu cukrářské výrobky. Jako původce nákazy byla prokázána *Salmonella enteritidis*. V klinickém obraze onemocnění dominovaly průjemovité stolice, teploty, třesavka a zimnice. Průběh onemocnění byl lehký až středně těžký, 1 dítě bylo pro dehydrataci hospitalizováno. Zdrojem nákazy byly buď suroviny (zřejmě vejce, která se už nepodařilo zachytit a vyšetřit) nebo cukrářka nosička, což nelze zpětně prokázat, poněvadž obě cukrářské výrobky ochutnávaly. Jako vehikulum byly jednoznačně prokázány cukrářské výrobky připravené v kavárně. Za zjištěné nedostatky byla provozovatelce kavárny uložena sankce. V Luhačovicích proběhla epidemie akutních zažívacích obtíží u ubytovaných hostů a personálu lázeňského domu. Celkem se podařilo dohledat 103 postižených osob. Původce nákazy nebyl laboratorně prokázán. V klinickém obraze onemocnění dominovaly průjemovité stolice bez teplot. Průběh onemocnění byl středně těžký, nikdo nebyl hospitalizován. Komplikace nebyly hlášeny. Vehikulem nákazy byla s největší pravděpodobností kontaminovaná pitná voda dodávaná z individuálního zdroje pitné vody. Po zákazu používání nejakostní pitné vody se další případ onemocnění neobjevil. Zdroj nákazy nelze určit, při klimatických změnách mohlo dojít ke kontaminaci nedostatečně zajištěného individuálního zdroje pitné vody vodami odpadními. Kontrolované osobě byla odborem hygieny obecné a komunální za výše uvedené nedostatky týkající se zásobování pitné vody uložena sankce. Ve Zlíně byly dva laboratorně potvrzené případy onemocnění virovou hepatitidou typu E. U obou nemocných osob byla v rámci epidemiologického šetření zjištěna v možné inkubační době tohoto onemocnění konzumace jitrnice, která byla zakoupena v provozovně. Onemocnění hepatitidou typu E po konzumaci předmětných potravin zakoupených ve výše uvedené provozovně nebylo prokázáno. V provozovně společného stravování v Nitkovicích byl proveden státní zdravotní dozor na základě hlášení odboru protiepidemického o výskytu nemoci účastníků svatby. Z celkového počtu cca 50 účastníků svatby onemocněla pravděpodobně 1/2 svatebních hostů včetně nevěsty průjemovým onemocněním. Z laboratorního protokolu, který byl vyhotoven Zdravotním ústavem se sídlem v Ostravě, vyplynulo, že v odebraných vzorcích nebyla zjištěna přítomnost patogenních či podmíněčně patogenních mikroorganismů a že odebraný vzorek sýru nepředstavuje přímé ohrožení zdraví (nepřítomnost patogenních a podmíněčně patogenních mikroorganismů), dále nebyly překročeny doporučené hodnoty ukazatelů celkové hygienické úrovně.

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 2017 bylo zasláno odboru HV 2 558 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 pokrmem, 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 2017 podle krajů

kraj	celkový počet podnětů	počet podnětů oprávněných	počet postoupených podnětů
Praha	484	112	124
Středočeský	347	138	112
Jihočeský	150	20	45
Plzeňský	163	38	52
Karlovarský	52	12	22
Ústecký	179	63	55
Liberecký	135	35	40
Královéhradecký	119	37	33
Pardubický	49	16	16
Vysočina	69	27	13
Jihomoravský	326	80	116
Olomoucký	130	18	54
Zlínský	99	30	23
Moravskoslezský	256	61	90
celkem	2558	687	795

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 nezdědkou 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 2017

Parametr závady	počet kontrol	nevyhověl	%
Zdravotní průkazy	16537	290	2
Osobní hygiena	16696	701	4
Provozní hygiena	17199	2798	16
Zásobování pitnou vodou	10616	200	2
Obecné požadavky na potravinářské prostory, zvláštní požadavky na prostory pro manipulaci s potravinami	13727	2739	20
Příjem a skladování potravin pro přípravu pokrmů	12975	1149	9

Parametr závady	počet kontrol	nevyhověl	%
Datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti	14553	1152	8
Smyslové požadavky potraviny	5836	104	2
Zajištění sledovatelnosti, doklady o původu potravin	12549	778	6
Ochrana potravin a pokrmů před kontaminací při manipulaci, křížení činností	11954	1431	12
Technologický postup	4138	207	5
Označování rozpracovaných pokrmů, polotovarů	6910	1624	24
Bezpečnost pokrmů při uvádění do oběhu, výdej, přeprava, rozvoz	7040	494	7
Zavedení stálých postupů na principech HACCP	14001	1463	10
Manipulace s odpady	11059	518	5
DDD – sanitace a regulace škůdců, přístup domácích zvířat	4095	97	2
Obaly potravin a pokrmů	3935	167	4
Osvědčení o znalosti hub	44	2	5
Příprava kojenecké stravy	36		0
Strava podávaná v rámci léčebného procesu	248		0
Příprava a podávání zmrzliny	1038	90	9
Školení osob činných ve stravovací službě	4193	254	6
Oznamovací povinnost	6659	326	5
Kontrola dodržování zákazu kouření, prodej tabákových výrobků, prodej alkoholických nápojů	6678	96	1
Dodržování postupů založených na HACCP	11333	1371	12
Požadavky na stav, konstrukci a instalaci zařízení ve styku s potravinami	8905	1053	12
Označení zákazu kouření, zákazu prodeje tab. výrobků, zákazu prodeje alkoholických nápojů	5813	259	4
Informační povinnost - alergie	14236	882	6
Znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví	2644	104	4
Udržování potravin při bezpečných teplotách, dodržení chladicího řetězce, rozmrazování potravin	8035	598	7
Klamání spotřebitele, záměna surovin, nekalé praktiky	1282	54	4
Jiné	1120	266	24

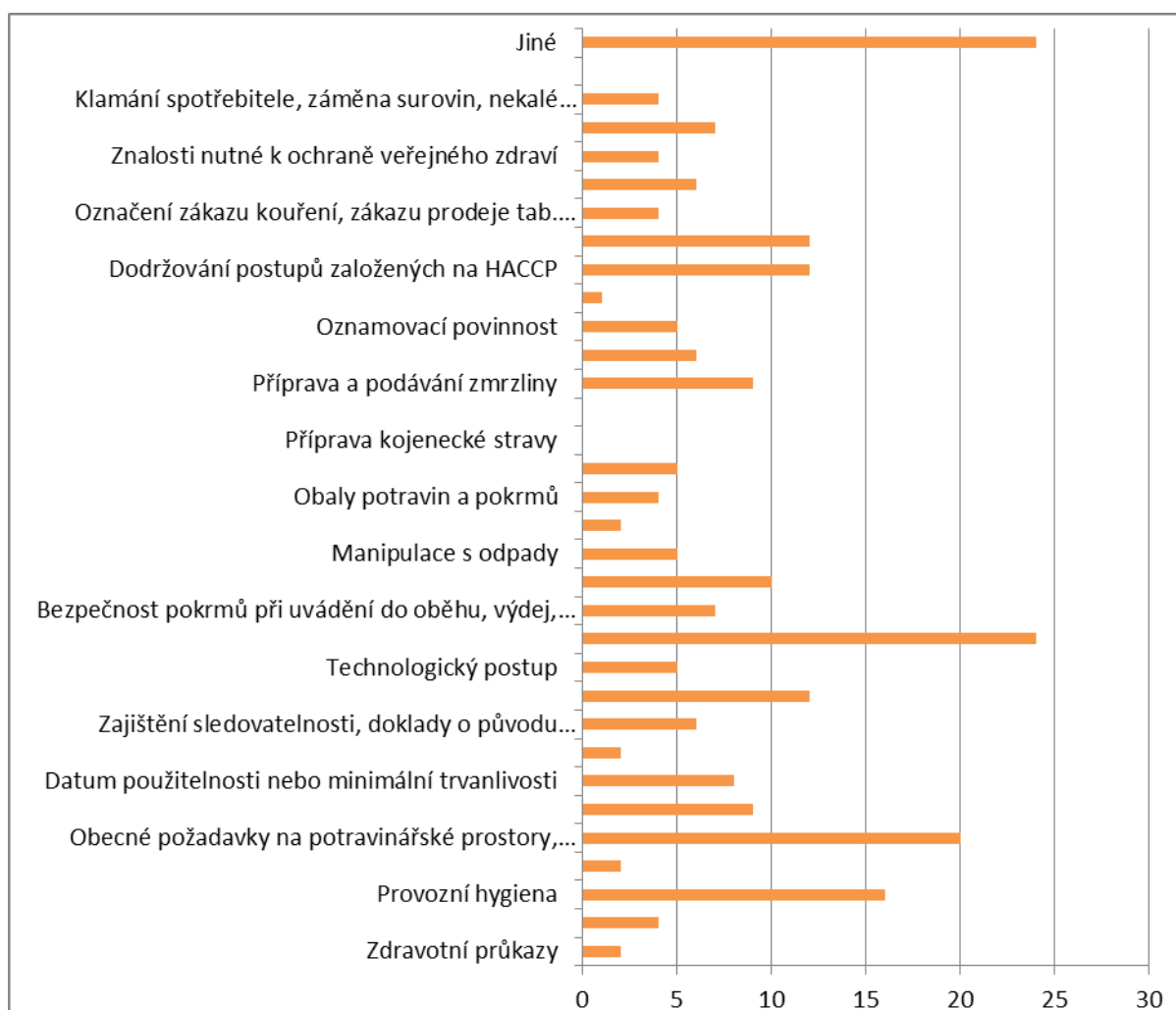
Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

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. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, ve znění pozdějších předpisů., kontroly jsou prováděny jako součást běžného dozoru, a především na podnět jsou prováděna šetření pouze za účelem kontroly plnění povinností stanovených tímto zákonem. Nejčastějšími nedostatky jsou neoznačení provozovny, že se v provozovně nesmí kouřit a neumístění zjevně viditelného textu o zákazu podávání alkoholických nápojů osobám mladším 18 let.

Graf č. 14: Počet zjištěných závad v % v roce 2017



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 2017 bylo uloženo za zjištěné nedostatky celkem 4059 finančních sankcí ve výši 14.026.700,- Kč. Blokových pokut (pokut na místě) bylo 591 v celkové výši 957.200 Kč. Ve správních řízeních, kterých bylo vedeno 3468, byly uloženy sankce ve výši 13.069.500,- Kč.

Tabulka č. 16: Přehled počtu udělených sankcí podle typu za rok 2017

Druh	počet	výše (Kč)
bloková pokuta podle zákona č. 200/1990 Sb.	580	937.700
bloková pokuta jiná	11	19.500
napomenutí dle zákona č. 250/2016 Sb.	189	3.000
sankce podle zákona č. 258/2000 Sb.	3018	12.281.700
sankce podle zákona č. 110/1997 Sb.	105	348.300
sankce podle zákona č. 634/1992 Sb.	28	79.500
sankce podle zákona č. 379/2005 Sb.	8	57.000
sankce podle zákona č. 500/2004 Sb.	1	3.000
sankce podle zákona č. 65/2017 Sb.	75	138.500
sankce podle zákona č. 255/2012 Sb.	8	51.000
přestupkové řízení dle 200/1990 Sb.	24	32.000
jiné sankce	12	75.500
celkem	4059	14.026.700

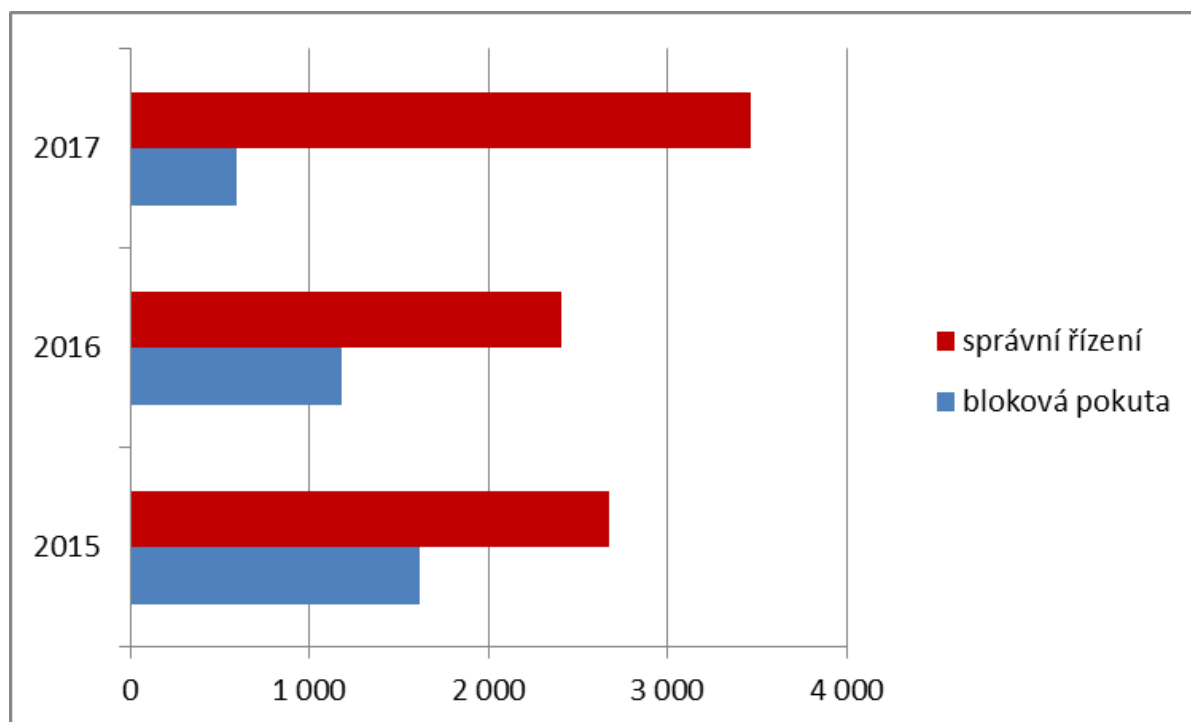
Ve srovnání s rokem 2016 se počet uložených sankcí zvýšil cca o 12 %. Nejčastěji byly sankce ukládány v souvislosti s nedodržováním provozní hygieny, nedodržováním skladovacích podmínek potravin, nedostatky v zavedení a dodržování postupů založených na zásadách HACCP, stavebně-technickým stavem provozovny, křížením činností, nedodržováním doby spotřeby, nedostatečným doložením původu potravin a osobní hygienou personálu.

Tabulka č. 17: Přehled počtu udělených sankcí podle typu za období 2015 – 2017

typ sankce	2015		2016		2017	
	počet	suma (Kč)	počet	suma (Kč)	počet	suma (Kč)
bloková pokuta	1618	2.541.400	1180	1.720.200	591	957.200
správní řízení	2677	10.528.000	2406	10.939.500	3468	13.069.500
celkem	4295	13.069.400	3586	12.659.700	4059	14.026.700

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 15: Srovnání počtu finančních sankcí za období 2015 – 2017



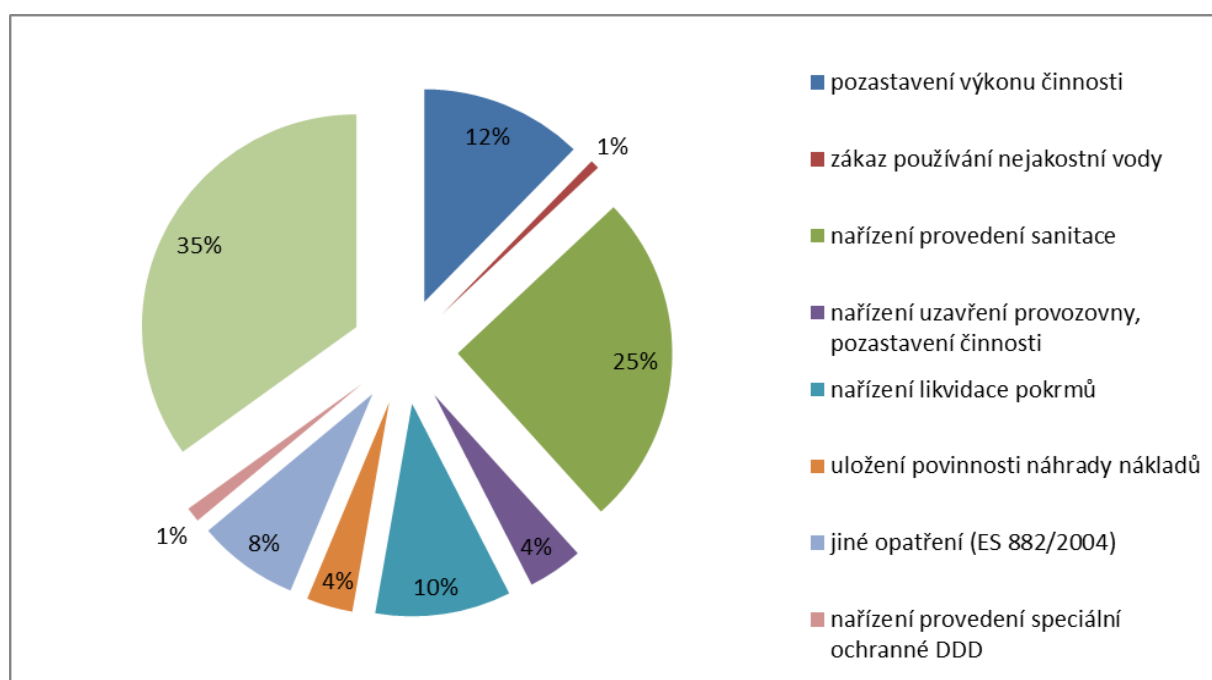
Kromě finančních postihů jsou přijímána další opatření za účelem ochrany zdraví spotřebitele. Jedná se zejména o příkaz k pozastavení výkonu činnosti nebo uzavření provozovny stravovacích služeb do doby odstranění zjištěných závad ohrožujících jednak bezpečnost potravin nebo zdraví spotřebitele. V roce 2017 bylo pozastavení výkonu činnosti nařízeno ve 109 případech a uzavření provozovny ve 37 případech. Nařízení k provedení sanitace provozovny bylo vydáno ve 226 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 2017 vydán v 6 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 2017

Opatření	Celkem vydáno
pozastavení výkonu činnosti	109
zákaz používání nejakostní vody	6
nařízení provedení sanitace	226
nařízení uzavření provozovny, pozastavení činnosti	37
nařízení likvidace pokrmů	91
uložení povinnosti náhrady nákladů	31
jiné opatření (ES 882/2004)	68
nařízení provedení speciální ochranné DDD	10
jiné	311
celkem	889

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 16: Přehled počtu nařízených opatření v roce 2017



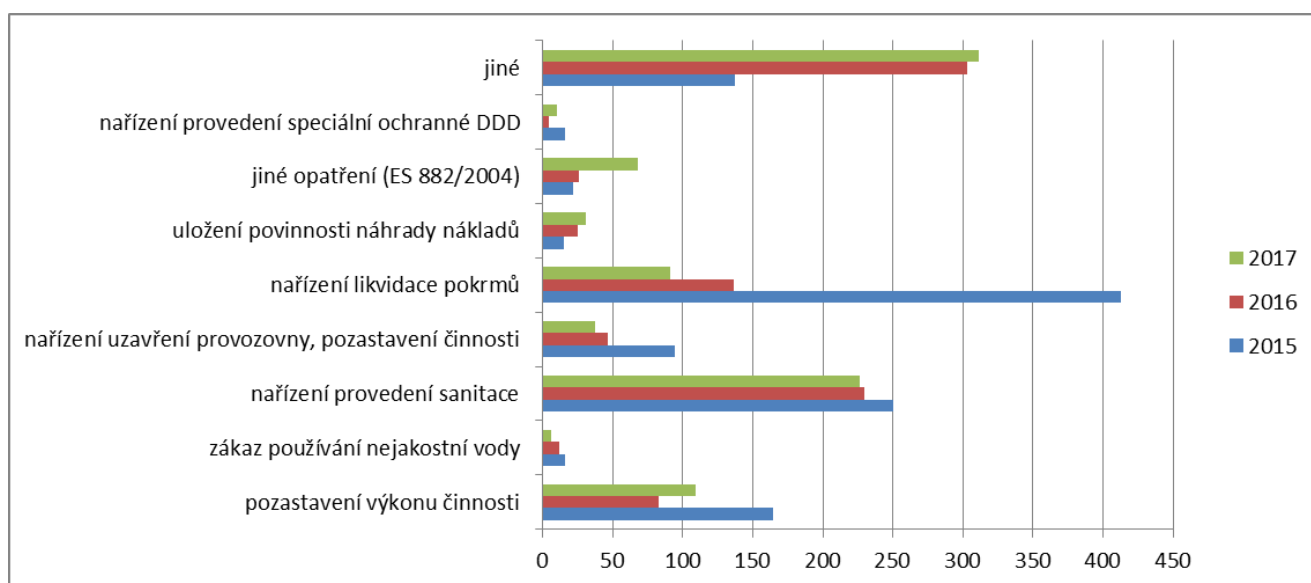
Tabulka č. 19: Přehled udělených opatření za období 2015 - 2017

Opatření	2015	2016	2017
pozastavení výkonu činnosti	164	83	109
zákaz používání nejakostní vody	16	12	6
nařízení provedení sanitace	250	230	226
nařízení uzavření provozovny, pozastavení činnosti	94	46	37
nařízení likvidace pokrmů	413	136	91

Opatření	2015	2016	2017
uložení povinnosti náhrady nákladů	15	25	31
jiné opatření (ES 882/2004)	22	26	68
nařízení provedení speciální ochranné DDD	16	4	10
jiné	137	303	311
celkem	1111	861	889

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 17: Srovnání počtu vydaných opatření za období 2015 – 2017



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 2017 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	318	76	327	21	112	2	704	110
studený pokrm	6	2	669	37	61	0	680	40
cukrářský výrobek	2	0	154	16	9	1	160	19
zchlazený pokrm	9	8	68	6	23	0	79	14
zmrazený pokrm	0	0	21	0	3	0	21	0
zmrzliny	23	1	598	234	163	0	624	235
nápoje	3	2	113	0	14	2	118	4
kojenecká strava	1	0	10	0	1	0	11	0
pitná voda	0	0	0	0	0	0	95	41
jiné	708	22	501	31	617	39	2120	247
celkem	1070	111	2461	345	1003	44	4612	710

Mezi nejčastěji odebírané komodity v provozovnách společného stravování v roce 2017 patřily teplé pokrmy – 704 vzorků, studené pokrmy – 680 vzorků, cukrářské výrobky – 160 vzorků, zmrzliny – 624 vzorků. Dále byly odebrány stěry z pracovních ploch a prostředí (840 odběrů). V 95 případech byly odebrány vzorky pitné vody. V případě sensorického hodnocení byly jako nevyhovující hodnoceny 4 % vzorků, hlavně z důvodu nevyhovujícího vzhledu, vůně nebo textury.

K laboratorním analýzám odebráno celkem 4612 vzorků pokrmů, potravin a stěrů z pracovního prostředí v provozovnách stravovacích služeb. Z tohoto počtu bylo chemickému vyšetření podrobeno 1070 vzorků, na mikrobiologická kritéria bylo vyšetřeno 2461 vzorků a sensoricky bylo hodnoceno 1003 vzorků. V případě chemického vyšetření se jednalo zejména o vyšetření na přítomnost potravinářských přídatných látek (barviv).

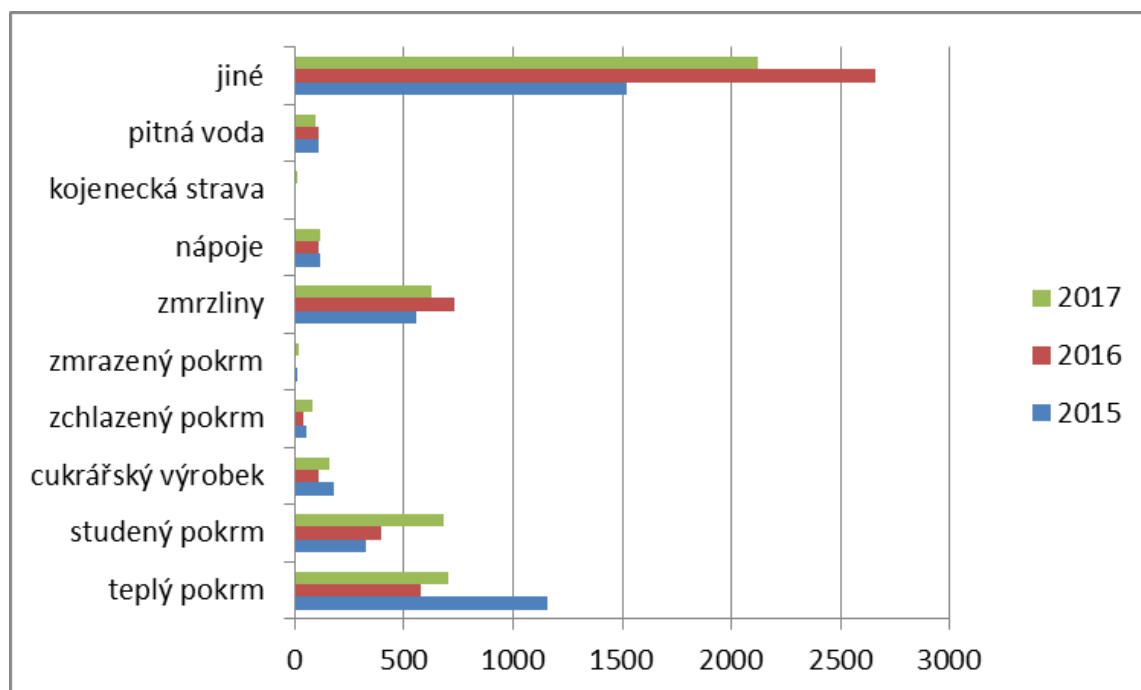
Nejčastěji je prováděno mikrobiologické vyšetření, kdy jeho rozsah je směřován ke kontrole bezpečnosti potravin a pokrmů, tj. prokázání přítomnosti bakteriálních původců onemocnění, nejvyšší mezní hodnoty počtu mikroorganismů, popřípadě dalších ukazatelů. Vzorky pak byly hodnoceny ve smyslu požadavků 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 2015 - 2017

	chemicky		mikrobiologicky		senzoricky		celkem	
	počet vzorků	nevyhovující	počet vzorků	nevyhovující	počet vzorků	nevyhovující	počet vzorků	nevyhovující
2015	1316	168	2502	527	986	49	4044	897
2016	1636	296	3090	502	1114	44	4144	997
2017	1070	111	2461	345	1003	25	4612	710

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 18: Srovnání počtu odebraných vzorků podle komodit za období 2015 – 2017



Tabulka č. 22: Počty odebraných vzorků podle komodity za 2015 - 2017

druh vzorku	2015	2016	2017
teplý pokrm	1161	575	704
studený pokrm	325	397	680
cukrářský výrobek	180	111	160
zchlazený pokrm	54	38	79
zmrazený pokrm	11	5	21
zmrzliny	556	734	624
nápoje	119	108	118
kojenecká strava	6	7	11
pitná voda	112	107	95
jiné	1520	2662	2120
celkem	4044	4744	4612

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Podle agens byly nejčastěji příčinou nevyhovujícího hodnocení indikátorové mikroorganismy – v případě koliformních bakterií nevyhovělo 11,5 % odebraných vzorků, u bakterií čeledi *Enterobacteriaceae* 37 %, u bakterie *Escherichia coli* bylo zjištěno 1 % a v případě koagulázopozitivních pak 1,5 % nevyhovujících vzorků. Z dalších nálezů byl zaznamenán ojedinělý výskyt přítomnosti *Salmonella* spp. (0,7 %). I v roce 2017 se potvrdil trend z předchozích let, kdy nadále zůstávají na velmi nízké úrovni pozitivní nálezy u bakterií způsobujících závažná onemocnění.

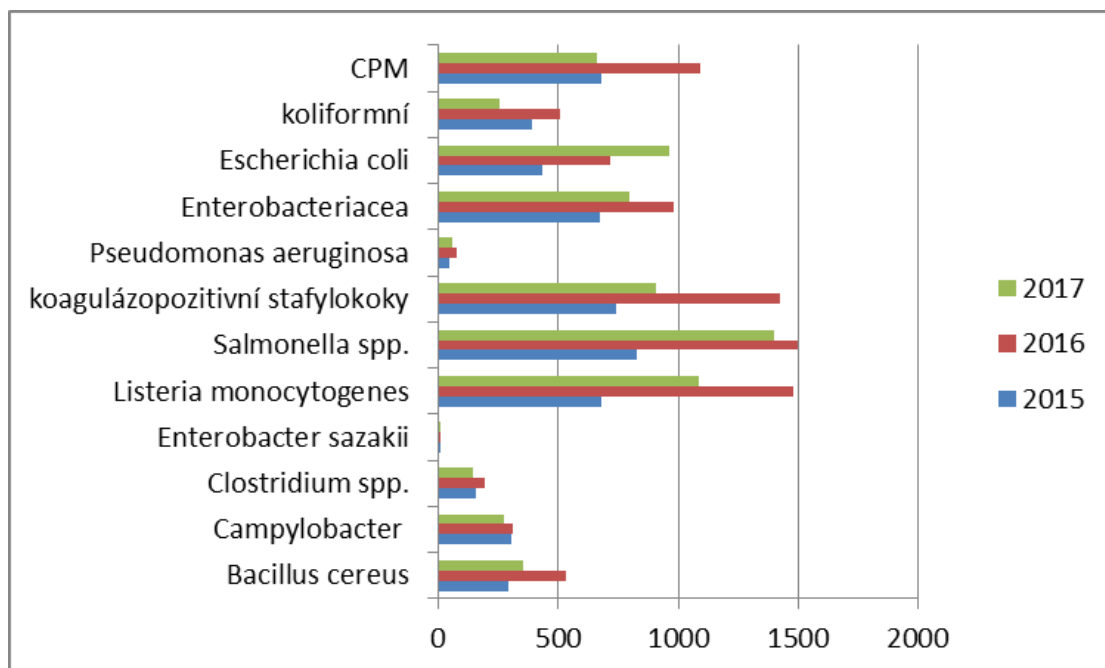
Součástí výkonu SZD a zejména pak v případech šetření zvýšeného výskytu onemocnění jsou prováděny stěry z prostředí (např. pracovní plochy, používané náčiní, zařízení k výrobě pokrmů), ale také stěry z rukou osob připravujících pokrmy nebo z jejich pracovních oděvů. Jedná se o podpůrné analýzy a výsledky 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 2015 - 2017

	2015		2016		2017	
	počet vyšetření	nevyhovující	počet vyšetření	nevyhovující	počet vyšetření	nevyhovující
<i>Bacillus cereus</i>	289	6	532	56	356	11
<i>Campylobacter</i>	302	2	312	10	271	1
<i>Clostridium</i> spp.	157	2	194	13	143	0
<i>Enterobacter sazakii</i>	6	0	8	3	4	0
<i>Listeria monocytogenes</i>	681	1	1476	171	1085	1
<i>Salmonella</i> spp.	825	7	1494	190	1396	10
koagulázopozitivní stafylokoky	743	23	1424	250	906	14
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	48	0	79	11	59	0
<i>Enterobacteriaceae</i>	672	268	981	230	793	293
<i>Escherichia coli</i>	436	16	714	72	963	10
koliformní	392	102	507	115	253	29
CPM	676	143	1090	162	659	31

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 19: Přehled počtu vyšetření mikrobiologických kritérií za období 2015 - 2017



Cílené úkoly hlavního hygienika

V roce 2017 byly vyhlášeny následující cílené úkoly hlavního hygienika:

1) Cílený státní zdravotní dozor zaměřený na ověření bezpečnosti pokrmů připravovaných bez tepelného opracování z ovoce a zeleniny

Krajské hygienické stanice v období srpen až říjen 2017 uskutečnili rozsáhlou kontrolní akci zaměřenou na ověření bezpečnosti pokrmů, z hlediska přítomnosti vybraných mikrobiologických agens schopných vyvolat onemocnění, připravovaných bez tepelného opracování z čerstvého ovoce a zeleniny, včetně čerstvých bylinek nebo i z mraženého ovoce či zeleniny, které jsou podávány v zařízeních poskytujících stravovací služby.

Jednou z nejčastějších příčin virových gastroenteritid jsou noroviry, které se přenáší především cestou fekálně-orální, dále kapénkami, ale k přenosu může dojít i prostřednictvím kontaminované vody, potravin či povrchů. Noroviry se v potravinách nemnoží, ale perzistují na potravině v celém potravinovém řetězci. Vzhledem k nízké infekční dávce (cca 10 – 100 virových částic) proto existuje potenciální zdravotní riziko pro spotřebitele. Podle zjištění Evropského úřadu pro bezpečnost potravin je yersinióza po salmonelóze a kampylobakterióze třetím nejčastějším bakteriálním onemocněním z potravin a čtvrtou nejčastější zoonózou v mnoha evropských zemích (EFSA 2013). Přestože v posledních letech dochází v rámci EU k poklesu počtu hlášených případů onemocnění, tak v porovnání s ostatními evropskými zeměmi patří ČR dlouhodobě ke skupině zemí s vyšší incidencí onemocnění (EFSA 2013).

KHS provedly 405 kontrol v 399 provozních stravovacích služeb a bylo odebráno 775 vzorků. K mikrobiologickému vyšetření na přítomnost *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, *Salmonella* spp., *Yersinia enterocolitica* a celkového počtu mikroorganismů bylo odebráno 387 vzorků a k virologickému vyšetření 388 vzorků. U všech 388 odebraných vzorků na virologické vyšetření nebyla zjištěna přítomnost norovirů. Z 387 odebraných vzorků na mikrobiologické vyšetření nevyhovělo 10 vzorků.

Na základě výsledků cíleného státního zdravotního dozoru lze konstatovat, že v provozních stravovacích služeb je z hlediska přítomnosti virů situace velmi uspokojivá a nejsou vytvořeny předpoklady k výskytu onemocnění způsobenými noroviry při přípravě pokrmů připravovaných bez tepelného opracování z čerstvého ovoce a zeleniny, včetně čerstvých bylinek nebo i z mraženého ovoce a zeleniny. Z mikrobiologických vyšetření nevyhovělo 10 vzorků. V pěti případech byly zjištěny vysoké hodnoty CPM v hluboce zmrazených malinách, v čerstvé mrkvi, v čerstvě krájené dýni, v krouhaném hlávkovém zelí s mrkví a u krájené salátové okurky. Ve třech případech byla zjištěna přítomnost *Escherichia coli* v zeleninových salátech a ve dvou případech přítomnost *Yersinia enterocolitica* ve strouhaném zelí s mrkví a v zeleninovém salátě z čerstvých rajčat, okurek, polníčku a se zálivkou, což svědčí o nedodržení požadavků na správnou výrobní a hygienickou praxi v provozně. Rizikovým úsekem technologické přípravy jsou činnosti při přípravě pokrmů z ovoce a zeleniny v souvislosti s krájením plodů, kdy dochází k porušení pletiva, vyplavení živin a intracelulárního obsahu buněk na povrch. Protože nenásleduje tepelné ošetření a pokrmy jsou určeny k přímé spotřebě, je nutno dodržovat osobní hygienu a důkladně si mýt ruce při manipulaci s nebalenými potravinami, provádět řádné omytí ovoce a zeleniny, udržovat všechny předměty a pomůcky v čistotě a řádném stavu, důkladně mýt pracovní desky na krájení ovoce a zeleniny, zabránit křížové kontaminaci při přípravě potravin a dodržovat teplotní podmínky při skladování.

Kontroly zdravotní nezávadnosti pokrmů z hlediska mikrobiologické bezpečnosti věnují KHS soustavnou pozornost, nejen v rámci plánovaných úředních kontrol dle ročního kontrolního plánu, ale i cílenými kontrolními akcemi, jak dokládá i výše popsaná kontrolní akce.

2) Cílený státní zdravotní dozor zaměřený na ověření, zda prodejní nápojové automaty splňují požadavky z hlediska provozní hygieny a značení nabízených produktů

Na podzim roku 2017 byla realizována krajskými hygienickými stanicemi kontrolní akce s cílem ověřit, zda jsou spotřebitelům při prodeji teplých nápojů typu káva, čaj, čokoláda prostřednictvím samoobslužných nápojových automatů poskytovány veškeré povinné informace. Současně kontrola zjišťovala hygienickou úroveň zabezpečení provozovaných činností a vhodnost použitých obalů (kelímků).

Státní zdravotní dozor byl zaměřen na dodržování základních hygienických požadavků při provozu včetně kvality vody, na posouzení výrobníků a jednorázových obalů (kelímky), na provozní hygienu a režim sanitace (četnost, vhodnost přípravků apod.), na poskytnutí informací o názvu a přítomnosti alergenu, na označování směsí pro přípravu nápojů a označování hotových nápojů, včetně označování nápojových automatů, na zjištění

sledovatelnosti – nabývací doklady, prohlášení o shodě jednorázových obalů a na spotřební lhůty práškových směsí pro přípravu nápojů.

Na celém území České republiky provedli pracovníci KHS 92 kontrol nápojových automatů ve zdravotnických zařízeních, sociálních zařízeních, závodních jídelnách, školních zařízeních, menzách, lázních, objektu firmy, areálu výrobní haly, hotelu, restauraci a ubytovacím a stravovacím zařízením. Jako nevyhovující bylo hodnoceno 23 % kontrolovaných automatů.

Následující tabulka uvádí procento nevyhovujících automatů v jednotlivých ukazatelích:

Tabulka č. 24: Procento nevyhovujících automatů v jednotlivých ukazatelích

	Zařízení provozována se závadami v kontrolované oblasti [%]
Poskytnutí informací o alergenech a látkách způsobujících nesnášenlivost	12
Označování nápojů z hlediska možných klamavých praktik	17,4
Dodržování hygienických zásad provozu nápojového automatu	4,4

Ohledně závad alergenů provozovatel nápojových automatů neposkytoval nejčastěji spotřebiteli žádné nebo neúplné informace o látkách nebo produktech vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost. U porušení hygienických zásad provozu nápojového automatu šlo především o nedostatky v čistotě nebo nebyly dodrženy správné sanitační postupy. Také byl zjištěn nedostatek týkající se používaného obalového materiálu. Konkrétně nebylo předloženo prohlášení o shodě na materiály a předměty z plastů, určené pro styk s potravinami. Z hlediska klamání spotřebitele se jednalo např. o klamavé označování nápojů jako „čokoláda“ nebo „kakao“, kdy obsah kakaa byl pod 32 % (respektive 25 %), dále o označování jako „s mlékem“, kdy mléčná náhrada byla označena jako sušená rostlinná smetana nebo jako instantní náhrada smetany. Bylo zjištěno i klamavé označení čaje, neboť citrónový čaj byl slazený rozpustný nápoj s extraktem čaje s příchutí citrónu a ovocný čaj byl nápoj s extraktem černého čaje.

Vzhledem k výsledkům kontrolní akce, která poukázala na nedůslednost provozovatelů nápojových automatů k označování nápojů a poskytování informací spotřebitelům, bude této problematice i nadále věnována zvýšená pozornost při státním zdravotním dozoru těchto potravinářských zařízení.

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.

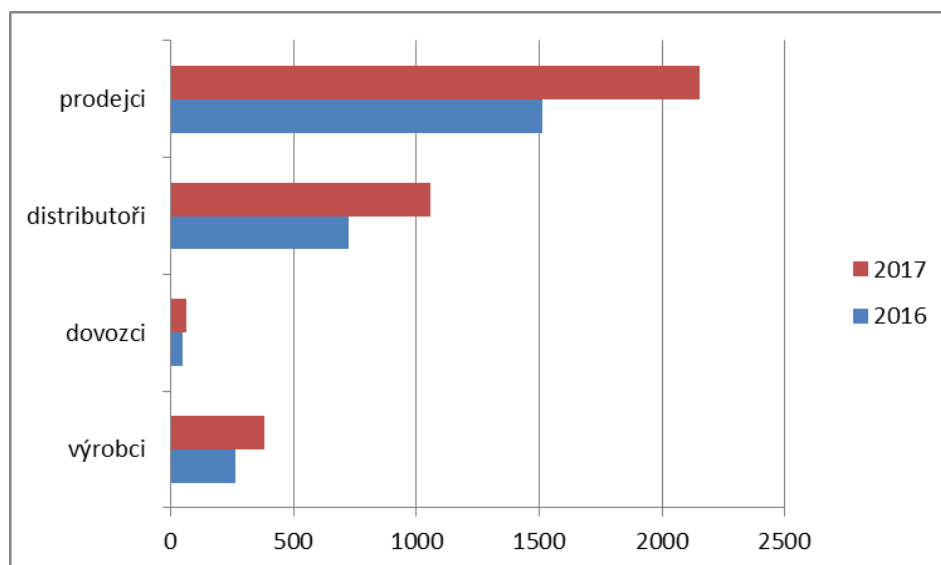
Pro sektor předmětů běžného užívání je také typické, že jedna provozovna může vystupovat ve více než jedné roli, nebo provozovna může být zaměřena na různé druhy výrobků. Neexistence povinnosti ohlášení činnosti zejména v sektoru kosmetických přípravků a v sektoru předmětů a materiálů určených pro styk 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. 25: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2016 - 2017: předměty a materiály určené pro styk s potravinami

Počty evidovaných subjektů		2016	2017
Předměty a materiály určené pro styk s potravinami	výrobci	263	381
	dovozci	48	62
	distributoři	726	1055
	prodejci	1512	2151
	celkem	2549	3649

Graf č. 20: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2016 - 2017: předměty a materiály určené pro styk s potravinami



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

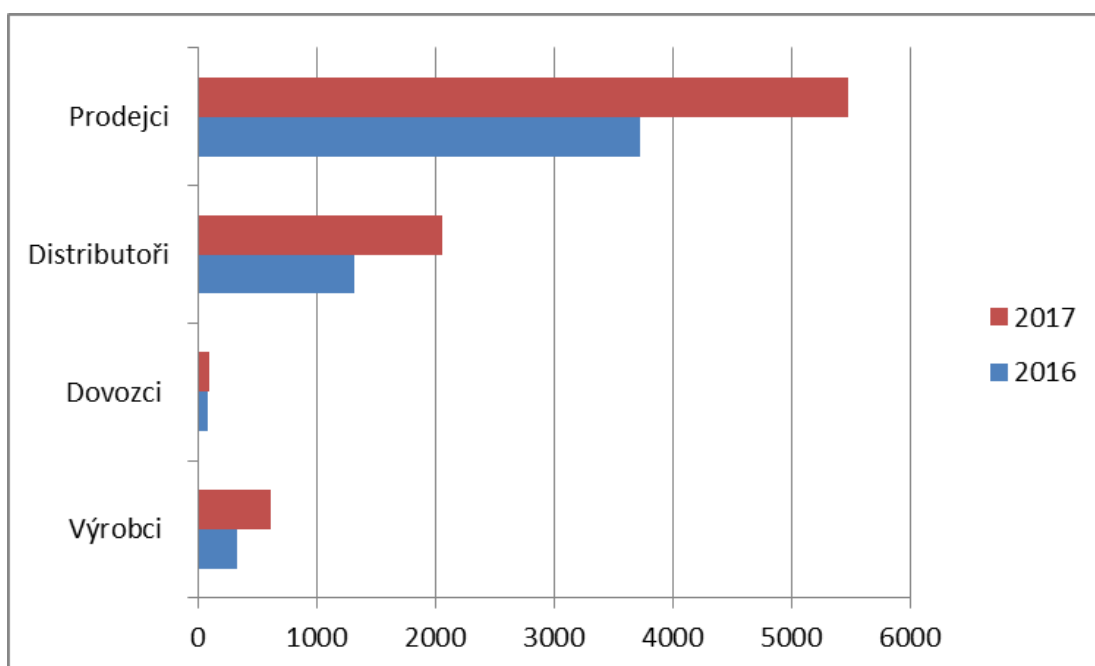
V sektoru kosmetických přípravků je situace, pokud se týká evidovaných subjektů, poměrně stabilní. Výrazně převládají distributoři kosmetických přípravků, podstatně méně je dovozců kosmetických přípravků. Výrazně je zastoupena česká výroba, kdy na českém trhu působí významní a tradiční výrobci kosmetických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

Tabulka č. 26: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2016 - 2017: kosmetické přípravky

Počty evidovaných subjektů		2016	2017
Kosmetické přípravky	Výrobci	331	613
	Dovozci	81	93
	Distributoři	1308	2057
	Prodejci	3721	5470
	celkem	5441	8024

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

Graf č. 21: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2016 – 2017: kosmetické přípravky



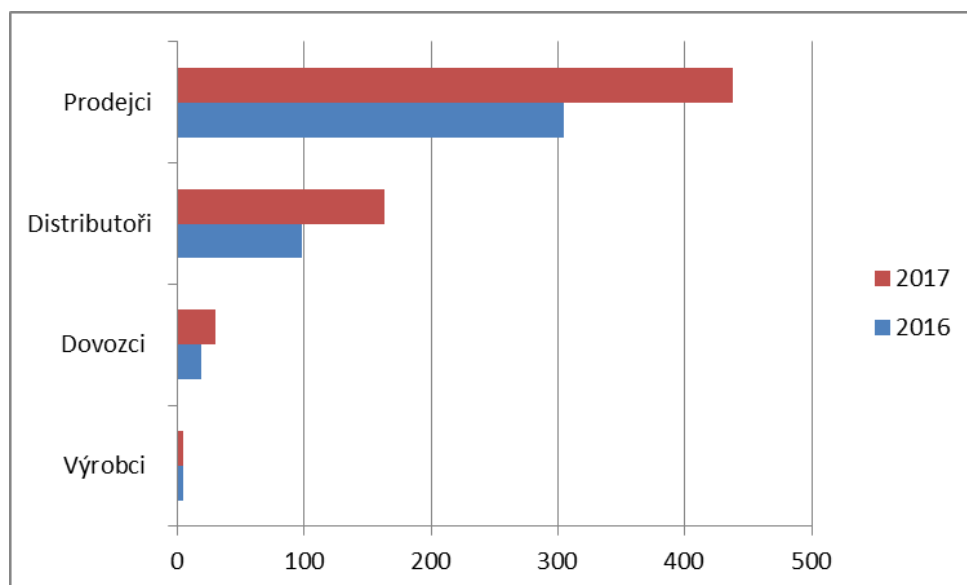
V sektoru hraček jednoznačně převládají distributoři, počet evidovaných dovozců a zejména pak výrobců je velmi nízký. Je nutné si uvědomit, že hlavním dozorovým orgánem v oblasti hraček je Česká obchodní inspekce, KHS mají kompetence v případě vybraných chemických látek a v případě hodnocení zdravotního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

Tabulka č. 27: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2016 - 2017: hračky

Počty evidovaných subjektů		2016	2017
Hračky	Výrobci	5	5
	Dovozci	19	30
	Distributoři	98	163
	Prodejci	305	438
	celkem	427	636

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

Graf č. 22: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2016 – 2017: hračky



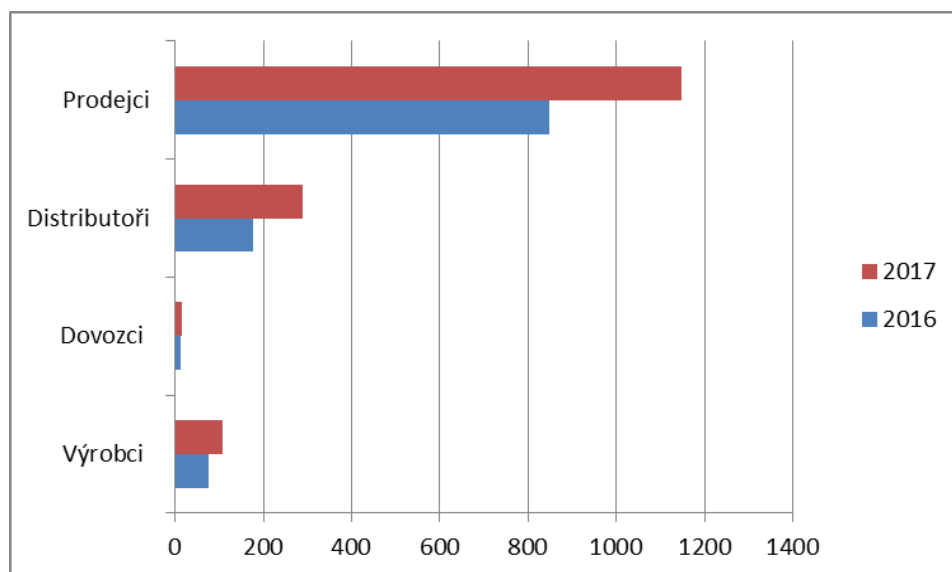
V sektoru výrobků pro děti do 3 let opět jednoznačně převládají prodejci, počet evidovaných výrobců je daleko nižší, a nízký je počet dovozců, kdy se ve většině případů jedná ale o dovozce s poměrně vysokým objemem dovozu a širokou škálou výrobků.

Tabulka č. 28: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2016 - 2017: výrobky pro děti do 3 let

Počty evidovaných subjektů		2016	2017
Výrobky pro děti do 3 let	Výrobci	77	109
	Dovozci	14	17
	Distributoři	178	289
	Prodejci	849	1147
	celkem	1118	1562

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

Graf č. 23: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2016 - 2017: výrobky pro děti do 3 let



V roce 2017 bylo v sektoru předmětů běžného užívání provedeno celkem 5357 kontrol. Jednalo o kontroly kosmetických přípravků, výrobků pro styk s potravinami, výrobků pro děti do 3 let a hraček (z hlediska rizika vybraných látek podle nařízení REACH).

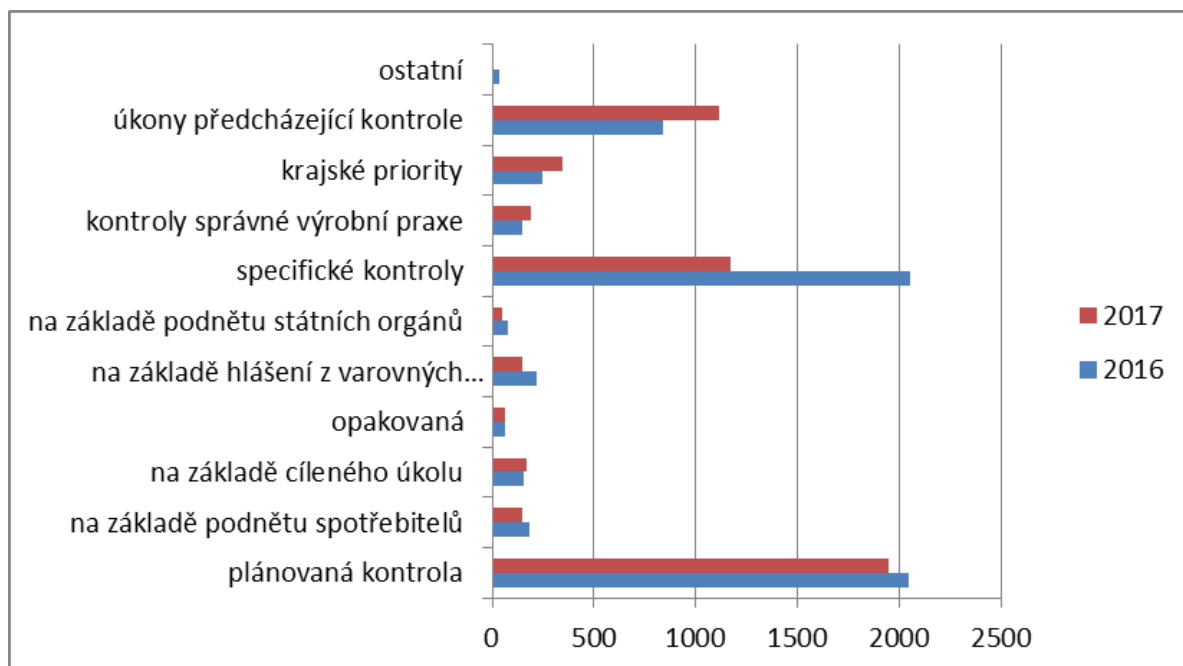
Největší podíl tvoří kontroly plánované (1948) a kontroly specifické (1169). Na základě podnětu spotřebitelů bylo v roce 2017 provedeno 148 kontrol, přičemž šetření na základě podnětu bývá dosti náročné, neboť podněty se v řadě případů týkají více subjektů nebo více výrobků, kdy do šetření jednoho podnětu 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 2017 bylo provedeno 192 kontrol tohoto typu.

Tabulka č. 29: Provedené kontroly podle druhu kontroly a výrobků za rok 2016 - 2017

druh kontroly	2016	2017
plánovaná kontrola	2045	1948
na základě podnětu spotřebitelů	184	148
na základě cíleného úkolu	156	172
opakovaná	61	60
na základě hlášení z varovných systémů	221	151
na základě podnětu státních orgánů	74	52
specifické kontroly	2050	1169
kontroly správné výrobní praxe	151	192
krajské priority	246	343
úkony předcházející kontrole	835	1114
ostatní	35	8
Celkem	6058	5357

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

Graf č. 24: Přehled počtu provedených kontrol podle typu kontroly za období 2016 - 2017



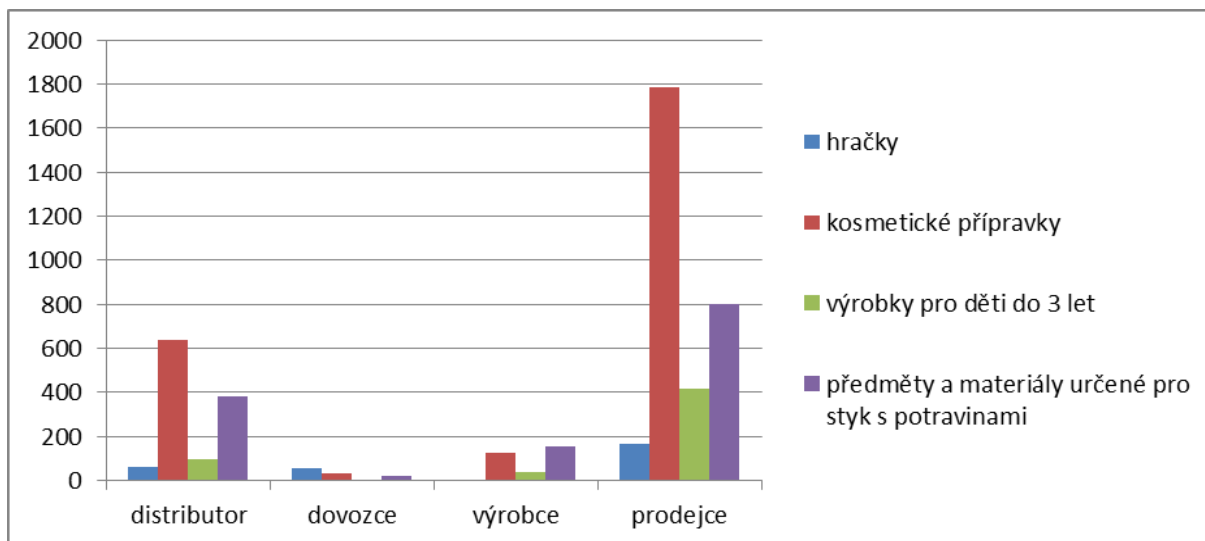
V roce 2017 se pozornost soustředila především na kosmetické přípravky, a to zejména na vybrané kosmetické přípravky s obsahem vonných látek – parfémy (kolínské vody, toaletní vody, parfémové vody, parfémové extrakty). V oblasti hraček stále trvá zaměření na rizika ftalátů v plastových měkčených hračkách, 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. 30: Počet kontrol s kontrolou výrobků podle druhu výrobku a podle role kontrolované osoby - 2017

druh výrobku	distributor	dovozce	výrobce	prodejce	celkem
hračky	63	53	1	169	286
kosmetické přípravky	639	30	123	1784	2576
výrobky pro děti do 3 let	94	5	37	417	553
předměty a materiály určené pro styk s potravinami	380	19	154	803	1356
celkem	1176	107	315	3173	4771

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

Graf č. 25: Počet kontrol s kontrolou výrobků podle druhu výrobku a podle role kontrované osoby – 2017



Pokud jde o počty kontrol u subjektů, nejvíce kontrol bylo v roce 2017 provedeno u prodejců předmětů běžného užívání (65,5 %) a u distributorů (24,6 %), 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 6,6 %. 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 trzích 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 2017 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 Úřadem veřejného zdravotnictví Slovenské 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 2017 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.

Podněty

V roce 2017 obdržely KHS přes 356 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 chybné 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. 31: Přehled počtu podaných podnětů podle krajů v roce 2017

kraj	celkový počet podnětů	počet podnětů oprávněných	počet postoupených podnětů
Praha	145	88	29
Středočeský	14	2	6
Jihočeský	21	6	13
Plzeňský	24	4	9
Karlovarský	2	0	0
Ústecký	14	3	1
Liberecký	10	5	0
Královéhradecký	13	12	3
Pardubický	13	5	1
Vysočina	5	1	2
Jihomoravský	45	10	18
Olomoucký	14	5	3
Zlínský	13	7	4
Moravskoslezský	23	5	3
celkem	356	153	92

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. 32: Přehled vybraných nejčastějších závad při kontrolách výrobků v roce 2017

druh výrobku	kontrolovaný parametr	% nevyhovujících výrobků
hračky	chemická analýza	49,33
kosmetické přípravky	oznamovací povinnost	19,25
	zhodnocení bezpečnosti	20,78
	identifikace v rámci dodavatelského řetězce	18,07
	informační dokumentace k výrobku	14,75
	omezení pro látky uvedené v přílohách k nařízení (ES) č. 1223/2009	55,56
	označování	21,60
	povinnosti distributora	26,04
	povinnosti odpovědné osoby	22,67
	správná výrobní praxe	20,41
	tvrzení o přípravku	36,31
	výrobky pro děti do 3 let	značení a písemné prohlášení
předměty a materiály určené pro styk s potravinami	písemné prohlášení o shodě	20,72
	vedení podpůrné dokumentace	10,00
	povinnosti distributora	13,33
	zavedení sledovatelnosti	15,92
	zavedení zásad správné výrobní praxe	5,88
	označování	12,99
	označování o vhodnosti pro styk s potravinami	0,93

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

Sankce a opatření

V roce 2017 bylo uděleno celkem 260 finančních sankcí ve výši 1.147.500,- Kč. Nejvyšší počet finančních postihů byl uložen v sektoru kosmetických přípravků (137), nejvyšší suma sankcí připadá rovněž na sektor kosmetických přípravků (730 000,- Kč). Druhý největší počet finančních postihů byl uložen v sektoru výrobků a předmětů určených pro styk s potravinami (76 sankcí v celkové výši 296 500,- Kč).

Opatření se týkají zejména vyhlášení výrobků jako nebezpečných, což je spojeno s povinností 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

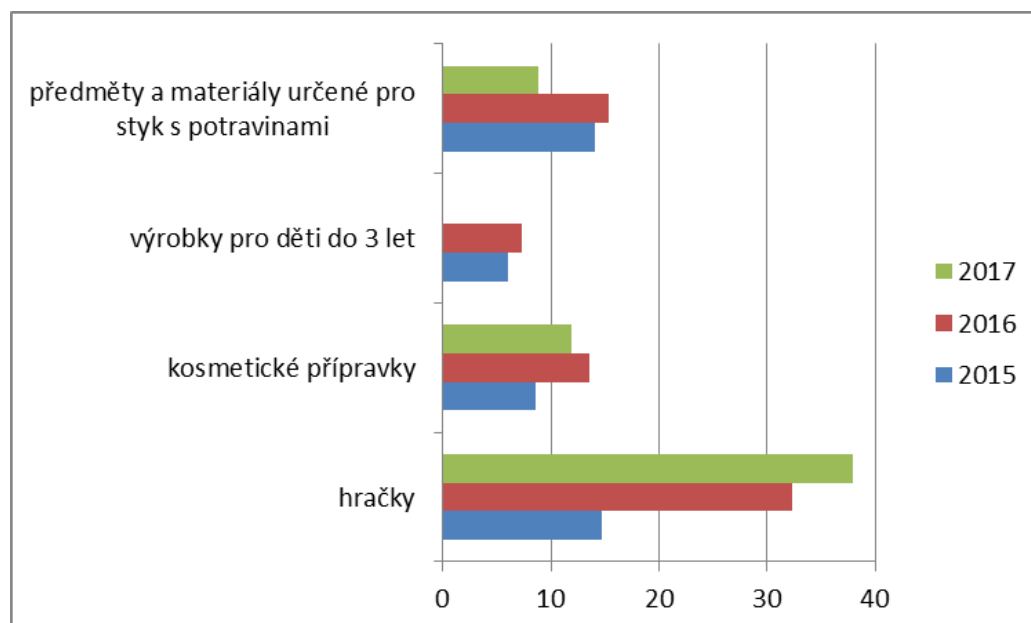
V roce 2017 bylo v rámci výkonu SZD zkontrolováno celkem 9481 výrobků. Z tohoto počtu bylo nejvíce výrobků – 5431 zkontrolováno u prodejců a dále pak u distributorů – 1743 výrobků. Z počtu 9481 kontrolovaných výrobků bylo 1274 výrobků hodnoceno jako nevyhovujících, kdy nejčastějšími nedostatky je označování výrobků, nedoložení odpovídající dokumentace, nebo nemožnost dosledovat výrobky v obchodním řetězci. Pro účely laboratorního vyšetření bylo odebráno 653 vzorků, kdy na základě laboratorních analýz bylo 105 vzorků hodnoceno jako nevyhovujících právním předpisům (16,08 %).

Tabulka č. 33: Přehled podílu nevyhovujících výrobků podle druhu výrobku za 2015 - 2017

druh výrobku	% nevyhovujících výrobků		
	2015	2016	2017
hračky	14,7	32,3	37,97
kosmetické přípravky	8,6	13,5	11,95
výrobky pro děti do 3 let	6,0	7,3	0,00
předměty a materiály určené pro styk	14,1	15,3	8,87
celkem	10,9	18,9	16,08

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

Graf č. 26: Přehled % podílu nevyhovujících výrobků podle druhu výrobku za 2015 – 2017



Šetření oznámení RAPEX, RASFF a nebezpečné výrobky

V roce 2017 bylo šetřeno celkem 222 oznámení, které se vztahovaly k dozorovým kompetencím KHS. Nejvíce oznámení se týkalo oznámení o nebezpečných hračkách, 158 oznámení, z tohoto počtu se 110 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.

V sektoru výrobků pro děti do 3 let věku bylo šetřeno 6 oznámení. Ve všech případech se jednalo o chemické riziko - 5x o DEHP (di-(2-ethylhexyl)ftalát) a formaldehyd v textilu, 1x o obsah 2-aminoazobenzenu v obuvi.

Druhou nejvýznamnější skupinou šetřených notifikovaných výrobků byly kosmetické přípravky, kdy bylo šetřeno 58 notifikací. Ve 22 případech se jednalo o zakázanou směs konzervačních látek methylchloroisothiazolinone a methylisothiazolinone ve složení nesmyvatelných kosmetických přípravků, v 8 případech o mikrobiální nebezpečí, v 10 případech o výrobky s obsahem zakázaného konzervantu isobutylparabenu, v 7 případech o zesvětlující přípravky na kůži s hydrochinonem a v jednom případě u lepidla pro umělé nehty o obsah DBP (dibutyl phthalate).

Všechna zasláná oznámení byla vyhodnocena z hlediska jejich relevantnosti pro OOVZ, a předána KHS k šetření. V rámci šetření oznámení ze systému RAPEX v roce 2017 proběhlo cca 10.000 šetření.

Do systému RAPEX byla vložena oznámení o 17 výrobcích, z toho bylo 13 hraček a 4 kosmetické přípravky. Důvodem vložení oznámení všech hraček do systému RAPEX byl obsah DEHP (di-(2-ethylhexyl)ftalátu). Ve většině případů se jednalo o dovoz z Číny. Z hlediska struktury notifikovaných výrobků se ve 12 případech jednalo o plastové panenky s měkčenými částmi (s obsahem DEHP v měkčených částech – hlavičkách panenek), 1x o ostatní hračky. Důvodem vložení kosmetických přípravků do systému RAPEX byl ve 3 případech obsah zakázaného konzervantu isobutylparabenu a v jednom případě obsah DBP (dibutyl phthalate) u lepidla pro umělé nehty.

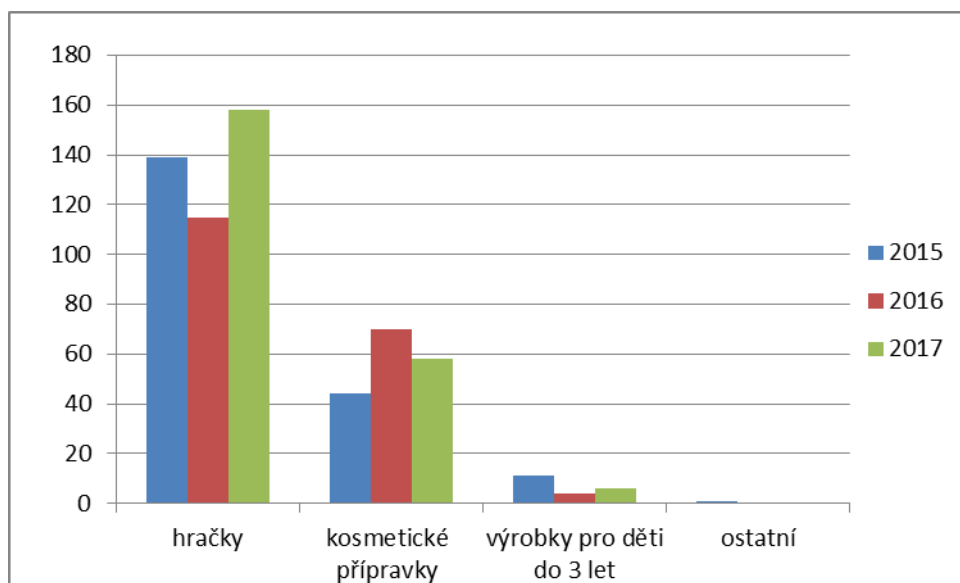
Přehled počtu nejvíce notifikujících států EU a počet jejich notifikací – nebezpečných výrobků – do systému RAPEX: Německo – 34, Maďarsko – 22, Polsko – 21, Kypr – 20, Česká republika - 19.

Tabulka č. 34: Přehled počtu šetřených notifikací systému RAPEX za období 2015 - 2017

	2015	2016	2017
hračky	139	115	158
kosmetické přípravky	44	70	58
výrobky pro děti do 3 let	11	4	6
ostatní	1		
celkem	196	189	222

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

Graf č. 27: Přehled počtu šetřených notifikací systému RAPEX za období 2015 - 2017



V případě předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami se informace o neshodných nebo nebezpečných výrobcích předávají prostřednictvím systému RASFF. V roce 2017 bylo šetřeno 11 oznámení přijatých ze systému RASFF týkajících se předmětů určených pro styk s potravinami. Jednalo se o překročení maximálních limitů specifické migrace pro obsah formaldehydu (4 případy), migrace melaninu a formaldehydu (1 případ), primárních aromatických aminů (1 případ), migrace olova a kadmia (1 případy) nebo olova z pitného okraje skleniček (1 případ), migrace železa (1 případ), migrace kobaltu (1 případ) a v jednom případě migrace N- nitrosovatelných látek. Nevyhovující výrobky pocházely v 7 případech z Číny a po jednom případě z České republiky, Nizozemí, Německa a Polska.

Tabulka č. 35: Přehled přijatých šetřených oznámení v roce 2017 ze systému RASFF (PBU)

Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
cedník TORO	migrace železa	Česká republika přes Litvu	varování
hrnek „Bambus“	formaldehyd	Čína přes Německo	varování
skleničky Real Madrid	migrace olova z pitného okraje	Čína přes Polsko	varování
trojdílná sada Troll	migrace kobaltu	Čína přes Německo	varování
plastové příbory	formaldehyd	Čína přes Českou republiku	varování
kávové šálky	migrace melaninu a formaldehydu	Nizozemí přes Německo	varování
bambusová miska	formaldehyd	Čína přes Slovensko	varování
nylonová naběračka	primární aromatické aminy	Čína přes Německo	varování

Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
bambusový hrnek	formaldehyd	Německo přes Itálii	varování
skleničky KAMA SUTRA	migrace olova a kadmia z pitného okraje	Čína	varování
latexová savička	migrace N- nitrosovatelných látek	Polsko přes Lotyšsko	varování

Na základě výsledků SZD zaslaly OOVZ do systému RASFF 17 oznámení o nebezpečných výrobcích. Riziko u nevyhovujících výrobků bylo chemické povahy. Jednalo se o překročení maximálních limitů specifické migrace pro obsah formaldehydu (10 případů), migrace kadmia (2 případy), migrace olova a kadmia z pitného okraje hrnku (4 případy). V jednom případě docházelo k uvolňování barvy z vnitřní strany sklenic. Nevyhovující výrobky pocházely zpravidla z Číny (13 případů), ve třech případech z České republiky a v jednom případě se jednalo o výrobek původem z Německa.

Tabulka č. 36: Přehled vložených oznámených případů do systému RASFF za rok 2017 (PBU)

Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
sklenička se zlatým potiskem	migrace olova a kadmia z pitného okraje	Česká republika	informace
melaninová miska s dekorem květin	formaldehyd	Čína	informace
melaninový hrnek	formaldehyd	Čína	informace
melaninová miska	formaldehyd	Čína	informace
melaninový hrnek	formaldehyd	Čína	informace
keramická snídaňová sada	migrace kadmia	Čína	informace
skleničky s dekorem losů	uvolňování barvy z vnitřní strany sklenic	Čína	informace
větší panáková sklenice	migrace olova a kadmia z pitného okraje	Česká republika	informace
porcelánová sada nádobí	migrace kadmia	Čína	informace
menší panáková sklenice	migrace kadmia a olova z pitného okraje	Česká republika	informace
sada plastového nádobí	formaldehyd	Čína	informace
mísa z plastu	formaldehyd	Čína	informace
plastové příbory	formaldehyd	Čína přes Českou republiku	informace
miska z plastu	formaldehyd	Čína	informace
bambusový hrnek	formaldehyd	Německo	informace
miska z bambusových vláken	formaldehyd	Čína	informace
Skleničky KAMA SUTRA	migrace olova a kadmia z pitného okraje	Čína	informace

Cílené úkoly hlavního hygienika

V roce 2017 byly vyhlášeny následující cílené úkoly hlavního hygienika:

1) Cílený státní zdravotní dozor týkající plastového kuchyňského nádobí a náčiní

Cílem státního zdravotního dozoru bylo ověřit, 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.

Předmětem státního zdravotního dozoru bylo:

- kuchyňské nádobí a náčiní polyamidové;
- kuchyňské nádobí a náčiní z melamin-formaldehydové pryskyřice, kde dochází k intenzivnímu kontaktu materiálu s potravinou (např. předmětem SZD nebyly výrobky typu podnosů, u kterých dochází pouze k nahodilému kontaktu s potravinou).

Podle článku 3 odst. 1 písm. a) nařízení (ES) č. 1935/2004 musí být předměty určené pro styk s potravinami vyrobeny v souladu se správnou výrobní praxí tak, aby za obvyklých nebo předvídatelných podmínek použití neuvolňovaly své složky do potravin v množstvích, která by mohla ohrozit zdraví lidí.

V souladu s článkem 16 nařízení (ES) č. 1935/2004 ve spojení s článkem 15 nařízení (EU) č. 10/2011 musí být k materiálům a předmětům určeným pro styk s potravinami přiloženo písemné prohlášení. K dispozici musí být odpovídající dokumentace, která tuto shodu dokládá, a tato dokumentace musí být na požadavek zpřístupněna příslušným orgánům. Článek 15 nařízení (ES) č. 1935/2004 stanoví požadavky na označování předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami. Předmětem cíleného státního zdravotního dozoru tedy bylo i posouzení souladu s články 15 a 16 nařízení (ES) č. 1935/2004.

Výsledky šetření

V rámci cíleného státního zdravotního dozoru bylo odebráno a k provedení laboratorních testů předáno 83 vzorků, z toho 48 výrobků z melaminu, melamin-formaldehydové pryskyřice a melaminem modifikované močovino-formaldehydové pryskyřice, 33 výrobků z polyamidu a 2 výrobky z polystyrenu. Laboratorními testy bylo nalezeno celkem 10 nevyhovujících výrobků - 8 nevyhovujících výrobků z melamin-formaldehydové pryskyřice a 2 nevyhovující výrobky z polyamidu - tj. celkem 12 %. V kategorii výrobků z melamin-formaldehydové pryskyřice se jednalo o 17 % nevyhovujících výrobků (byly vyhlášeny jako nebezpečné výrobky), v kategorii výrobků z nylonu se jednalo o 6 % nevyhovujících výrobků (rovněž hlášeny jako nebezpečné výrobky). Šest nebezpečných výrobků deklarovalo výrobce v Číně, ve 3 případech se nepodařilo výrobce zjistit a 1 výrobce pocházel z Německa. Ve 3 případech pocházel dovozce z Německa, v 6 případech nebylo možno dohledat skutečný distribuční řetězec (vietnamskými prodejci byly předloženy doklady např. od firmy v likvidaci od r. 2015 nebo firmy se zaniklým živnostenským oprávněním již v roce 2014).

Závěr:

Výsledek cíleného SZD ukázal, že v oblasti nylonového kuchyňského náčiní došlo k výraznému zlepšení situace na trhu. I přes stále platné nařízení (EU) č. 284/2011 se na trhu ČR dlouhodobě nacházejí nevyhovující výrobky z melamin-formaldehydové pryskyřice. Objevil se nový fenomén tzv. „bambusového“ nádobí prodávaného jako ekologicky snadno rozložitelný výrobek. Všechny 4 vyhlášené nebezpečné výrobky tohoto typu byly na trh EU uvedeny v Německu, z toho 1 byl v Německu i vyroben, ostatní pocházejí z Číny. Tato komodita by měla zůstat stále v popředí zájmu orgánů dozoru. Bylo by vhodné, pokud by Evropská komise přistoupila k takové modifikaci citovaného nařízení, která by umožnila účinnější kontrolu těchto z Číny dovážených výrobků.

2) Cílený státní zdravotní dozor týkající se zdravotních rizik vybraných kosmetických přípravků s obsahem vonných látek

Záměrem cíleného úkolu státního zdravotního dozoru bylo ověřit, zda vybrané kosmetické přípravky s obsahem vonných látek – parfémy (kolínské vody, toaletní vody, parfémové vody, parfémové extrakty, parfémy) splňují požadavky na bezpečnost kosmetických přípravků a zda odpovídají požadavkům příslušných právních předpisů.

Předmětem cíleného úkolu bylo provedení státního zdravotního dozoru nad kosmetickými přípravky – parfémy - uvedenými na trh České republiky. V této souvislosti určené orgány ochrany veřejného zdraví prověřily, zda

- značení alergenních vonných složek odpovídá požadavkům přílohy III nařízení (ES) č. 1223/2009 o kosmetických přípravcích, tj. relevantní zjištění koncentrací alergenních složek;
- nebyl překročen limit na obsah vybraných alergenních složek regulovaných v příloze III nařízení (ES) č. 1223/2009 o kosmetických přípravcích z hlediska přípustného obsahu;
- neobsahují vybrané zakázané látky s významným zdravotním rizikem, uvedené v příloze II nařízení (ES) č. 1223/2009 o kosmetických přípravcích.

Výsledky šetření

V rámci cíleného státního zdravotního dozoru bylo odebráno a k provedení laboratorních testů předáno 57 vzorků. Laboratorními testy bylo zjištěno, že v rozporu s legislativními požadavky 25 odebraných výrobků (tj. 44 %) neuvádí v seznamu přísad některou z 24 testovaných vonných látek s prokázaným alergenním potenciálem.

Nevyhovující výrobky, mají nejrůznější země původu:

Český republika – 7 ×

Čína - 5 ×

Polsko – 3 ×

Spojené arabské emiráty – 3 × (Tato skutečnost ukazuje na nepravdivost nedávno v tisku proběhlé kampaně tvrdící, že pracovníci KHS byrokratickými nařízeními brání uvádění kvalitních a bezpečných „arabských parfémů“ na trh.)

Francie – 2 ×

Chorvatsko – 1 ×

Indie – 1 ×

neuveдено – 3 ×

Rovněž jsou nejrůznější i země původu vyhovujících výrobků, nelze tedy paušálně označit některou zemi s tím, že všechny výrobky z ní pocházející jsou nevyhovující:

Polsko – 6 ×

Česká republika – 4 ×

Francie – 4 ×

Spojené arabské emiráty – 4 ×

Španělsko – 4 ×

Čína – 1 ×

Itálie – 1 ×

Nizozemí – 1 ×

Německo – 1 ×

Spojené státy americké – 1 ×

Švýcarsko – 1 ×

Velká Británie – 1 ×

neuveдено – 3 ×

V následující tabulce č. 37 jsou látky, které nebyly uvedeny v seznamu přísad, v podstatě se jedná o celou škálu těchto látek, nejčastěji byly nalezeny tyto látky: Benzyl alcohol, Geraniol, Butylphenyl methylpropional a Citronellol.

Tabulka č. 37: Látky neuvedené v seznamu přísad

pořadí	Látka / INCI název	počet výrobků
1.	Benzyl alcohol	8
1.	Geraniol	8
2.	Butylphenyl methylpropional	7
2.	Citronellol	7
2.	Hexyl cinnamal	7

pořadí	Látka / INCI název	počet výrobků
3.	Hydroxyisohexyl 3-cyclohexene carboxaldehyde	6
3.	Alpha-isomethyl ionone	6
3.	D-Limonene	6
3.	Linalool	6
4.	Benzyl benzoate	5
4.	Citral	5
4.	Eugenol	5
4.	Hydroxycitronellal	5
5.	Benzyl salicylate	4
6.	Coumarin	3
7.	Benzyl cinnamate	2
8.	Amyl cinnamal	1
8.	Anise alcohol	1
8.	Cinnamal	1
8.	Farnesol	1
8.	Isoeugenol	1

Laboratorní testy prokázaly, že v případě 44 % různých neoplachových kosmetických přípravků nebyly v seznamu přísad uvedeny vonné látky s prokázaným alergenním potenciálem, vyskytující se ve výrobku v množství větším, než 0,001 %. Tento nedostatek se projevil napříč celým spektrem výrobků, počínaje padělkami přes „kamenné“ obchody, e-shopy až po globální výrobce. Ani zde, stejně jako v případě zemí původu, tedy nelze vymezit nějaký segment trhu, kde by se tento nedostatek nevyskytoval.

Během cíleného státního zdravotního dozoru byly konstatovány u některých kontrolovaných výrobků i další nedostatky, jako např. neuvedení šarže, chybějící notifikace výrobku v portálu CPNP, do českého jazyka nebyla přeložena zvláštní upozornění, nebyly předloženy nabývací doklady atd.

Závěr:

Výsledky cíleného SZD prokázaly, že legislativní záměr ochrany zranitelných skupin spotřebitelů (zde tedy alergiků) uvedením nadlimitního obsahu vonných látek s prokázaným alergenním potenciálem v seznamu přísad nebyl v téměř polovině případů naplněn. Přitom se v podstatě může jednat o formální záležitost, která nevyžaduje významné finanční náklady. V některých případech se může jednat o opomenutí, protože v seznamu přísad je uvedena část vonných látek s nadlimitním obsahem, přičemž dalších několik zbývajících položek chybí. Vzhledem ke skutečnosti, že téměř polovina odebraných výrobků nevyhověla stanoveným kritériím, bylo by vhodné v příštím roce dozor znovu zopakovat.

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 2017 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 šetření, které má za cíl zjistit, zda jsou činnosti a s nimi spojené výsledky v souladu s plánovanými opatřeními a zda jsou tato opatření účinně prováděna 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 činností oboru HV, PBU a HDM v KHS je ověření, zda jsou úřední kontroly prováděny účinně a jsou vhodné k dosažení cílů příslušných právních předpisů.

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.

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

V současné době probíhá třetí cyklus interních auditů ve všech 14 KHS, který je naplánován na období 2017 - 2019. Auditována je vždy činnost v sídle KHS, a dále územního pracoviště vybraná auditorskou skupinou. Auditován je odbor HVPBU, v případě PBU oblast předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami, a odbor HDM v oblasti školního stravování. Tyto odbory 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 jsou následující oblasti:

- kontrola akceptace doporučení z předcházejícího cyklu auditů,
- šetření podnětů týkajících se problematiky hygieny výživy (existence vnitřního předpisu k postupu při šetření podnětů, praktický průběh šetření podnětů, konečné vyřízení, posouzení příslušnosti k šetření podnětu, předávání podnětů kompetenčně nepřislušných KHS, vkládání do systému IS HVY atd.),
- postupy při šetření a zjištění nebezpečných výrobků v sektoru předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami (postupy při zjištění nebezpečných, resp. neshodných výrobků – předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami, laboratorní protokoly, hodnocení rizika, vkládání do systému IS PBU, předávání informací o výrobcích, informování veřejnosti, následné kontroly atd.),

- šetření stravovacích služeb na zotavovacích akcích odborem HDM (interní předpisy, posuzování závad, šetření alimentárních onemocnění, kontrolní plány, poskytování informací o výsledcích SZD atd.).

Provedení interního auditu je v souladu s dokumentem „*Standardní pracovní postup pro provádění interního auditu činností oboru hygieny výživy, předmětů běžného užívání (v oblasti předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami), dětí a mladistvých (v oblasti školního stravování) v krajských hygienických stanicích*“ (verzí 4.0), (dále jen „SPP“) oznámeno KHS minimálně dva měsíce před zahájením auditu

Cílem interního auditu je ověřit, zda výkon 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, s kontaktní osobou KHS jmenovanou za tímto účelem a pro daný interní audit ředitelem KHS, případně i dalšími pracovníky na základě rozhodnutí vedení KHS. Na tomto jednání byli přítomní předběžně seznámeni s výsledky auditu, se zjištěnými neshodami a doporučeními.

Vedoucí auditorské skupiny vždy vyhotoví zprávu z interního auditu obsahující zjištěné skutečnosti související s výkonem SZD v rozsahu kompetencí daných OOVZ v návaznosti na předmět auditu. Každá zpráva obsahuje v závěru doporučení a je dle SPP zaslána MZ ke schválení hlavním hygienikem ČR. Následně je zasílána řediteli auditované KHS s výzvou k zaslání připomínek či vyjádření k závěrům interního auditu.

Zprávy z auditů obsahují také doporučení ke zlepšování, která mohou sloužit současně jako východisko pro přípravu a průběh příštích auditů.

Tabulka č. 38: Program interních auditů na období 2017 - 2019

Auditovaná krajská hygienická stanice	termín provedení interního auditu
Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně	09/2017
Karlovarského kraje se sídlem v Karlových Varech	09/2017
Plzeňského kraje se sídlem v Plzni	10/2017
Libereckého kraje se sídlem v Liberci	10/2017
Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové	02/2018
Jihočeského kraje se sídlem v Českých Budějovicích	09/2018
kraje Vysočina se sídlem v Jihlavě	03/2018
Jihomoravského kraje se sídlem v Brně	04/2018
Ústeckého kraje se sídlem v Ústí nad Labem	04/2018
Olomouckého kraje se sídlem v Olomouci	09/2018
Hygienická stanice hlavního města Prahy	04/2019
Pardubického kraje se sídlem v Pardubicích	10/2018
Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě	03/2019
Středočeského kraje se sídlem v Praze	03/2019

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 pokrmy, 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.

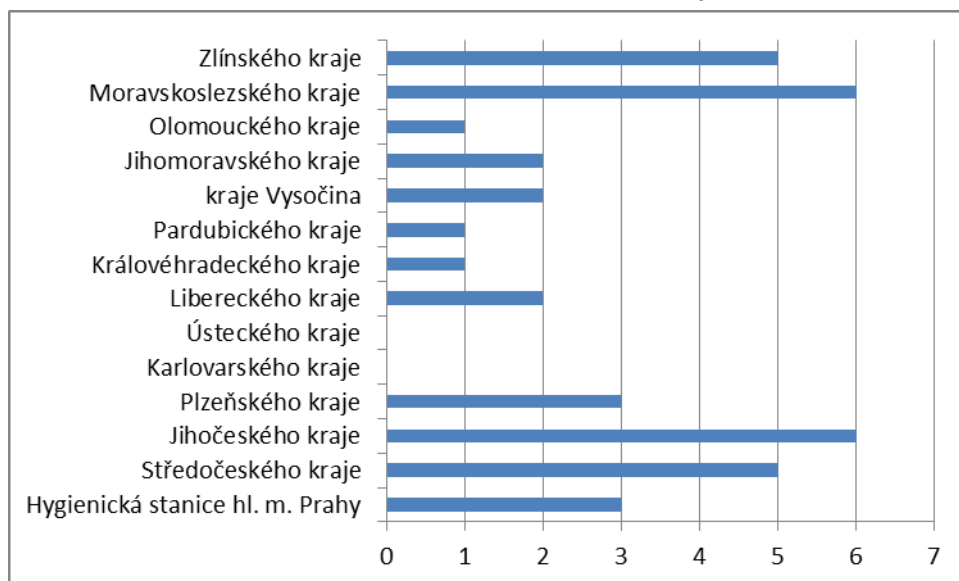
Zkoušky ze znalosti hub

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 2017 se realizovalo 23 termínů zkoušek ze znalosti hub, na které se přihlásilo celkem 41 uchazečů. Bylo vydáno 37 osvědčení o znalosti hub pro osoby uvádějící do oběhu volně rostoucí jedlé houby. Členem zkušební komise je vždy odborník v mykologii.

Tabulka č. 39: Zkoušky ze znalosti hub za rok 2017

KHS/HS	Počet termínů	Počet uchazečů	Počet osvědčení
Hygienická stanice hl. m. Prahy	2	5	3
Středočeského kraje	3	5	5
Jihočeského kraje	4	6	6
Plzeňského kraje	2	5	3
Karlovarského kraje	0	0	0
Ústeckého kraje	0	0	0
Libereckého kraje	1	2	2
Královéhradeckého kraje	1	1	1
Pardubického kraje	4	1	1
kraje Vysočina	1	2	2
Jihomoravského kraje	1	2	2
Olomouckého kraje	1	1	1
Moravskoslezského kraje	2	6	6
Zlínského kraje	1	5	5
Celkem	23	41	37

Graf č. 28: Počet osvědčení ze znalostí hub podle krajů 2017



Žádosti o informace

V roce 2017 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. 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 2017 bylo na žádost podnikatelských subjektů oddělením HVPBU na centrální úrovni vydáno 45 potvrzení k vývozu kosmetických přípravků do států mimo území Evropské unie, což je nárůst oproti roku 2016 o 29 %.

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. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, 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

- ✓ vyhláška č. 37/2017 Sb., o elektronických cigaretách, náhradních náplních do nich a bylinných výrobcích určených ke kouření
- ✓ vyhláška č. 54/2004 Sb., o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití, 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 směrnice 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
- ✓ nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 128/2016 ze dne 25. září 2015, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 609/2013, pokud jde o zvláštní požadavky týkající se složení a informací, které se vztahují na potraviny pro zvláštní lékařské účely
- ✓ nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 127/2016 ze dne 25. září 2015, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 609/2013, pokud jde o zvláštní požadavky týkající se složení a informací, které se vztahují na počáteční a pokračovací kojeneckou výživu, a pokud jde o požadavky na informace týkající se výživy kojenců a malých dětí

- ✓ nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 1155/2013 ze dne 21. srpna 2013, kterým se mění nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, pokud jde o informace o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v potravinách
- ✓ nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 1091/2017 ze dne 10. dubna 2017, kterým se mění příloha nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 609/2013, pokud jde o seznam látek, které mohou být přidávány do obilných příkrmů a potravin pro malé děti a do potravin pro zvláštní lékařské účely
- ✓ nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 1798/2017 ze dne 2. června 2017, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 609/2013, pokud jde o zvláštní požadavky na složení a informace, které se vztahují na náhradu celodenní stravy pro regulaci hmotnosti
- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 625/2017 ze dne 15. března 2017 o úředních kontrolách a jiných úředních činnostech prováděných s cílem zajistit uplatňování potravinového a krmivového práva a pravidel týkajících se zdraví zvířat a dobrých životních podmínek zvířat, zdraví rostlin a přípravků na ochranu rostlin, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001, (ES) č. 396/2005, (ES) č. 1069/2009, (ES) č. 1107/2009, (EU) č. 1151/2012, (EU) č. 652/2014, (EU) 2016/429 a (EU) 2016/2031, nařízení Rady (ES) č. 1/2005 a (ES) č. 1099/2009 a směrnic Rady 98/58/ES, 1999/74/ES, 2007/43/ES, 2008/119/ES a 2008/120/ES a o zrušení nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, směrnic Rady 89/608/EHS, 89/662/EHS, 90/425/EHS, 91/496/EHS, 96/23/ES, 96/93/ES a 97/78/ES a rozhodnutí Rady 92/438/EHS (nařízení o úředních kontrolách)

Příloha č. 2: Seznam zkratk

BTSF	Better Training for Safer Food
CAS	Chemical Abstracts Service – <i>divize americké chemické společnosti poskytující databáze chemických informací</i>
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
INCI	International Nomenclature of Cosmetic Ingredients - <i>Mezinárodní nomenklatura kosmetických přísad</i>
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 oznamovaných 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
MZČR	Ministerstvo zdravotnictví České republiky
NCO NZO	Národní centrum ošetřovatelství a nelékařských zdravotnických oborů
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
SCCNFP	Scientific Committee on Cosmetic Products and Non-food products intended for Consumers - Vědecký výbor pro kosmetické výrobky a nepotravinářské výrobky určené pro spotřebitele
SCCS	Scientific Committee on Consumer Safety - Vědecký výbor pro bezpečnost spotřebitelů
SML	Specifický migrační limit
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
WTO	The World Trade Organization - <i>Světová obchodní organizace</i>
ZÚ	Zdravotní ústav