



MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ
ČESKÉ REPUBLIKY

**HYGIENA VÝŽIVY
A PŘEDMĚTŮ A MATERIÁLŮ URČENÝCH PRO STYK
S POTRAVINAMI**

**ZPRÁVA O ČINNOSTI
2019**

Obsah

1	ÚVOD	4
1.1	Charakteristika oboru	6
1.1.1	<i>Hygiena výživy</i>	6
1.1.2	<i>Předměty a materiály určené pro styk s potravinami</i>	7
1.2	Personální zajištění	7
1.3	Kontrolní plány	8
1.4	Preventivní dozor	8
1.5	Osoby vyřazené z epidemiologicky závažné činnosti	11
2	STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ DOZOR	13
2.1	Hygiena výživy	13
2.1.1	<i>Evidence provozoven</i>	13
2.1.2	<i>Počty provedených úředních kontrol</i>	15
2.1.3	<i>Šetření oznámení RASFF</i>	17
2.1.4	<i>Onemocnění z potravin</i>	18
2.1.5	<i>Podněty</i>	19
2.1.6	<i>Nedostatky</i>	20
2.1.7	<i>Sankce a opatření</i>	23
2.1.8	<i>Odběr a analýza vzorků</i>	25
2.1.9	<i>Cílený úkol hlavního hygienika</i>	29
2.2	Předměty a materiály přicházející do styku s potravinami	30
2.2.1	<i>Evidence kontrolovaných subjektů</i>	30
2.2.2	<i>Počty provedených úředních kontrol</i>	31
2.2.3	<i>Internetový prodej</i>	33
2.2.4	<i>Nedostatky</i>	34
2.2.5	<i>Sankce a opatření</i>	35
2.2.6	<i>Odběr a analýza vzorků</i>	35
2.2.7	<i>Šetření oznámení RASFF a nebezpečné výrobky</i>	35
2.2.8	<i>Cílený úkol hlavního hygienika</i>	36
3	VZDĚLÁVÁNÍ A VZDĚLÁVACÍ AKTIVITY	38
3.1	Vzdělávání pracovníků	38
3.2	Vzdělávací aktivity	38
4	AUDITY KRAJSKÝCH HYGIENICKÝCH STANIC	39
5	OSTATNÍ	41
5.1	Publikace a komunikace	41
5.2	Zkoušky ze znalosti hub	41
	Příloha č. 1: Seznam zkratk.....	43

Přehled grafů

<i>Graf č. 1: Schéma organizace výkonu státního zdravotního dozoru</i>	5
<i>Graf č. 2: Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru podle krajů za 2017 - 2019</i>	10
<i>Graf č. 3: Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru podle krajů za 2017 - 2019</i>	10
<i>Graf č. 4: Přehled počtu pracovníků vyloučených z výroby nebo z manipulace s potravinami, nebo u nichž byla nařízena povinná lékařská prohlídka za období, 2017 - 2019 podle krajů</i>	12
<i>Graf č. 5: Počet evidovaných provozoven podle krajů za období 2017 - 2019</i>	14

Graf č. 6: Počet evidovaných provozoven podle typu k 31. 12. 2019	15
Graf č. 7: Přehled počtu provedených úředních kontrol za 2017 - 2019 podle krajů	16
Graf č. 8: Počet zjištěných závad v % v roce 2019	22
Graf č. 9: Přehled počtu nařízených opatření v roce 2019	24
Graf č. 10: Srovnání počtu vydaných opatření za období 2017 - 2019	25
Graf č. 11: Srovnání počtu odebraných vzorků podle komodit za období 2017 - 2019	27
Graf č. 12: Přehled počtu vyšetření mikrobiologických kritérií za období 2017 - 2019	29
Graf č. 13: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2017 - 2019	31
Graf č. 14: Přehled počtu provedených kontrol podle typu kontroly za období 2017 - 2019	32
Graf č. 15: Počet osvědčení ze znalostí hub podle krajů 2019	42

Přehled tabulek

Tabulka č. 1: Seznam krajských hygienických stanic	5
Tabulka č. 2: Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru	9
Tabulka č. 3: Přehled počtu pracovníků vyloučených z výroby nebo z manipulace s potravinami, nebo u nichž byla nařízena povinná lékařská prohlídka, za období 2017 - 2019	12
Tabulka č. 4: Počet evidovaných provozoven stravovacích služeb	13
Tabulka č. 5: Počet evidovaných provozoven podle typu k 31. 12. 2019	14
Tabulka č. 6: Přehled počtu provedených úředních kontrol za 2017 - 2019 podle krajů	16
Tabulka č. 7: Přehled kontrol podle typu kontrol za 2017 - 2019	17
Tabulka č. 8: Přehled přijatých šetřených oznámení v roce 2019 ze systému RASFF (potraviny)	17
Tabulka č. 9: Přehled oznámených vložených případů v roce 2019 do systému RASFF (potraviny) ..	18
Tabulka č. 10: Přehled SZD v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění	18
Tabulka č. 11: Přehled podnětů řešených v roce 2019 podle krajů	19
Tabulka č. 12: Přehled zjištěných závad a jejich frekvence za rok 2019	20
Tabulka č. 13: Přehled počtu udělených sankcí podle typu za rok 2019	23
Tabulka č. 14: Přehled počtu udělených sankcí podle typu za období 2017 - 2019	23
Tabulka č. 15: Přehled udělených opatření za rok 2019	24
Tabulka č. 16: Přehled udělených opatření za období 2017 - 2019	25
Tabulka č. 17: Počty odebraných vzorků pokrmů podle druhu analýzy za 2017 - 2019	26
Tabulka č. 18: Počty odebraných vzorků podle komodity za 2017 - 2019	26
Tabulka č. 19: Přehled odebraných vzorků v roce 2019 podle jednotlivých komodit a podle druhu analýzy	27
Tabulka č. 20: Přehled výsledků vybraných mikrobiologických vyšetření za 2017 - 2019	28
Tabulka č. 21: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2017 - 2019	30
Tabulka č. 22: Provedené kontroly podle druhu kontroly a výrobků za rok 2017 - 2019 - předměty a materiály určené pro styk s potravinami	31
Tabulka č. 23: Počet provedených kontrol s kontrolou výrobků podle role kontrolované osoby za období 2017 - 2019	32
Tabulka č. 24: Přehled vybraných nejčastějších závad při kontrolách výrobků v roce 2019	34
Tabulka č. 25: Přehled podílu nevyhovujících výrobků podle druhu výrobku za 2017 - 2019	35
Tabulka č. 26: Přehled přijatých šetřených oznámení v roce 2019 ze systému RASFF	36
Tabulka č. 27: Přehled vložených oznámených případů do systému RASFF za rok 2019	36
Tabulka č. 28: Přehled materiálů a zkoušených látek v nich obsažených	37
Tabulka č. 29: Plán interních auditů na období 2017 - 2019	40
Tabulka č. 30: Zkoušky ze znalostí hub za rok 2019	42

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 předměty a materiály určené pro styk s potravinami. Základní koncepční zaměření oboru je vyjádřeno v zákoně č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, 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 provozovacích stravovacích službách 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 a materiály určené pro styk s potravinami. 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 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 systému rychlého varování pro potraviny a krmiva, kdy informace musí být zpracovány předepsaným způsobem a musí být doložena dokumentace o provedené kontrole. Orgány ochrany veřejného zdraví jsou povinny šetřit všechna hlášení o výskytu nebezpečných výrobků obdržena v systému RASFF a o výsledku šetření předat informace.

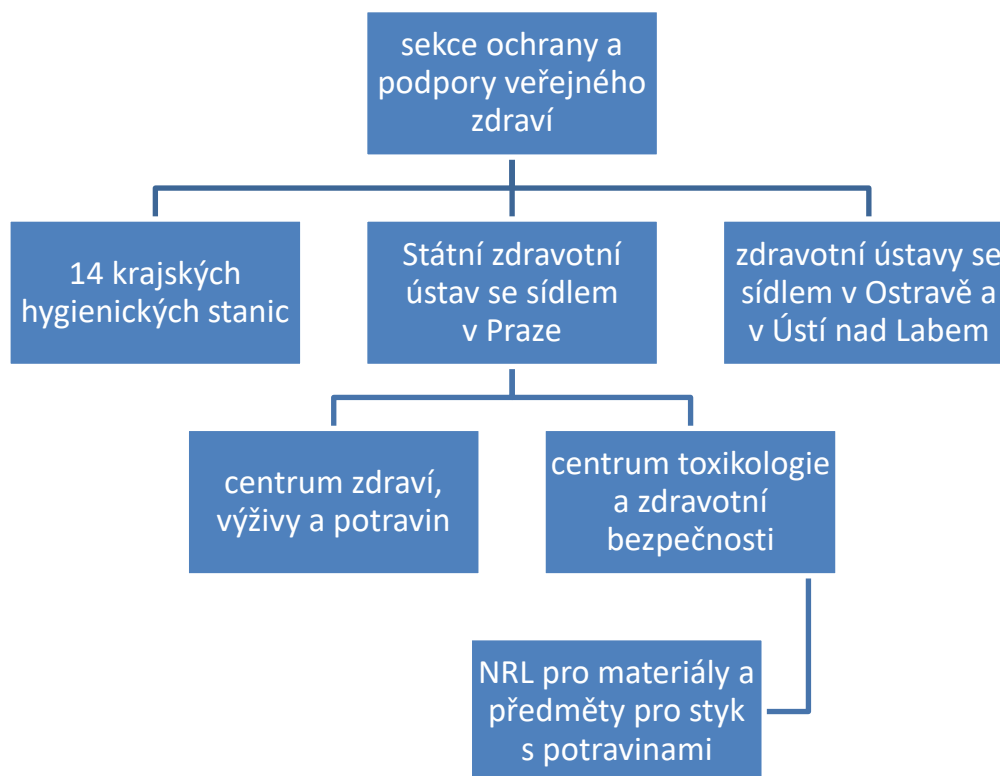
Činnost oboru je pravidelně kontrolována Generálním ředitelstvím pro zdraví a bezpečnost potravin, kdy předmětem kontroly je implementace legislativy EU, výkon úředních kontrol a aplikace právních předpisů na národní úrovni. Výsledky kontrolních misí DG SANTE jsou pak předmětem zpráv, které jsou veřejně dostupné na webových stránkách Evropské komise.

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 a materiály určenými pro styk s potravinami.

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. 1: Schéma organizace výkonu státního zdravotního dozoru



Tabulka č. 1: Seznam krajských hygienických stanic

Krajská hygienická stanice	Adresa
Hygienická stanice hlavního města Prahy	Rytířská 12 110 01 Praha 1
Středočeského kraje se sídlem v Praze	Dittrichova 329/17 128 01 Praha 2

Krajská hygienická stanice	Adresa
Jihočeského kraje se sídlem v Českých Budějovicích	Na Sadech 25 370 71 České Budějovice
Karlovarského kraje se sídlem v Karlových Varech	Závodní 94 360 01 Karlovy Vary
Plzeňského kraje se sídlem v Plzni	Skrétova 15 303 22 Plzeň
Libereckého kraje se sídlem v Liberci	Husova 64 460 31 Liberec
Ústeckého kraje se sídlem v Ústí nad Labem	Moskevská 15 400 01 Ústí nad Labem
Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové	Habrmanova 19 501 01 Hradec Králové
Pardubického kraje se sídlem v Pardubicích	Mezi Mosty 1793 530 03 Pardubice
Jihomoravského kraje se sídlem v Brně	Jeřábkova 4 602 00 Brno
kraje Vysočina se sídlem v Jihlavě	Tolstého 1914/15 586 01 Jihlava
Olomouckého kraje se sídlem v Olomouci	Wolkerova 74/6 779 11 Olomouc
Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě	Na Bělidle 7 702 00 Ostrava
Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně	Havlíčkovo náměstí 600 760 01 Zlín

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 pak vytváří odborné zázemí, pokud jde o doporučení jednotlivých analýz a jejich provedení, rozsah vzorkování a hodnocení rizika.

1.1 Charakteristika oboru

1.1.1 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 tj. zejména nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 o úředních kontrolách, nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, 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 ochrany veřejného zdraví, 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 do 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.

Mezi další činnosti patří zkoušky ověřování znalosti hub, zkoušky ověřování znalostí osob činných při výrobě a uvádění potravin a pokrmů do oběhu, vytváření a realizaci koncepčních a zdravotně politických programů, spolupůsobení při výuce studentů a nástupní praxi pracovníků a absolventů a na vzdělávání lékařů v rámci jejich předatestační praxe.

1.1.2 Předměty a materiály určené pro styk s potravinami

Obor FCM řídí, plánuje, organizuje a provádí SZD nad dodržováním hygienických požadavků u výrobců, dovozců a distributorů výrobků určených pro styk s potravinami, realizuje odběry vzorků za účelem kontroly zdravotní nezávadnosti, zajišťuje provedení příslušných opatření v oblasti v souvislosti s hlášením nebezpečných výrobků evropským systémem rychlého varování RASFF, řeší podněty spotřebitelů, orgánů státní správy a samosprávy v oblasti FCM a poskytuje konzultace.

Zaměstnanci KHS provádí hodnocení zdravotních rizik v oblasti FCM, 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.

1.2 Personální zajištění

K 31. 12. 2019 bylo na odděleních hygieny výživy a FCM krajských hygienických stanic 336 pracovních úvazků, z toho 16 s lékařským vzděláním, ostatních s dalším vysokoškolským vzděláním 155, se středoškolským vzděláním pak 165 pracovních úvazků.

1.3 Kontrolní plány

Podle zákona č. 258/2000 Sb. je vykonáván SZD podle kontrolních plánů, které určují priority činnosti úseku ochrany veřejného zdraví. Kontrolní plány jsou sestavovány podle metodiky schválené HH ČR pro daný rok. Kontrolní plán je každoročně analyzován MZ 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. 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. V sektoru výrobků a předmětů přicházejících do styku s potravinami je charakter a množství odebíraných vzorků výrazně ovlivněn počtem podaných podnětů a šetřením oznámení ze systémů RASFF.

V roce 2019 byly jako celostátní úkoly stanoveny:

- a) ověření úrovně zajištění bezpečnosti pokrmů připravovaných metodou sous-vide podávaných v zařízeních poskytujících stravovací služby;
- b) cílený státní zdravotní dozor na základě Doporučení Komise č. 2019/794.

Z vyhodnocení plnění kontrolních plánů za rok 2019 vyplývá, že v průměru byl počet plánovaných kontrol v oboru HV a FCM na celostátní úrovni splněn.

1.4 Preventivní dozor

KHS vykonávají preventivní dozor v oblasti hygieny výživy, 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 zaměstnanci oboru HV stanoviska k projektovým dokumentacím a kolaudacím staveb zařízení společného

stravování supermarketů, obchodních domů, prodejen potravin, výroben potravin, prodejních stánků nebo ke změně užívání staveb.

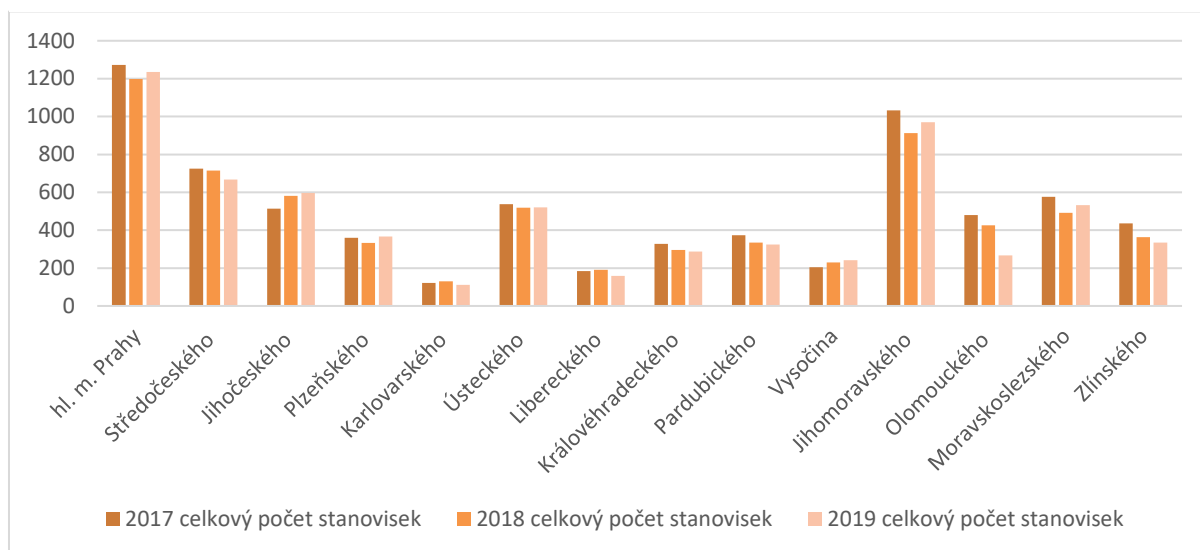
V roce 2019 bylo vydáno celkem 6611 stanovisek, z toho 213 stanovisek negativních. Dále byla vydána řada dílčích stanovisek k projektové dokumentaci a kolaudacím pro jiné odbory krajských hygienických stanic. Kromě toho byly vydány výzvy k odstranění nedostatků podané podle správního řádu. Projektové 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. 2: Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru

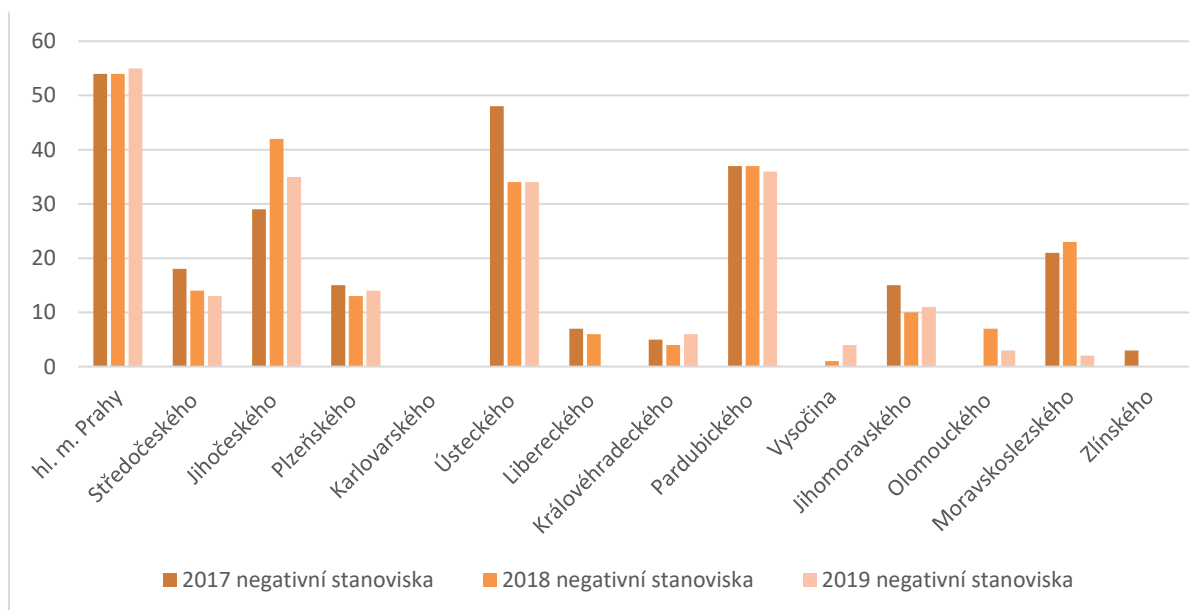
Krajská hygienická stanice kraje	2017		2018		2019	
	celkový počet stanovisek	negativní stanoviska	celkový počet stanovisek	negativní stanoviska	celkový počet stanovisek	negativní stanoviska
hl. m. Prahy	1272	54	1198	54	1235	55
Středočeského	725	18	714	14	667	13
Jihočeského	513	29	581	42	596	35
Plzeňského	360	15	333	13	366	14
Karlovarského	122	0	130	0	111	0
Ústeckého	537	48	518	34	521	34
Libereckého	184	7	190	6	159	0
Královéhradeckého	328	5	295	4	287	6
Pardubického	374	37	335	37	324	36
Vysočina	204	0	230	1	241	4
Jihomoravského	1033	15	913	10	970	11
Olomouckého	479	0	425	7	267	3
Moravskoslezského	576	21	492	23	532	2
Zlínského	436	3	364	0	335	0
celkem	7143	252	6718	245	6611	213

V rámci preventivního dozoru byly posuzovány projektové dokumentace ke změnám užívání, stavebním úpravám a výstavbě nových potravinářských podniků typu: provozoven společného stravování, stravování ve velkých polyfunkčních centrech, výroben potravin, skladů potravin, nemocničního stravování, stravování seniorů, prodejen potravin, minipivovarů, mléčnic, kaváren, cukráren, bufetů v areálech sportovišť a místech pro pořádání kulturních akcí, vinoték a stánkových prodejí trvalého charakteru. Obecně lze konstatovat, že počty vydávaných stanovisek mají mírně klesající tendenci.

Graf č. 2: Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru podle krajů za 2017 - 2019



Graf č. 3: Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru podle krajů za 2017 - 2019



Předkládané projektové dokumentace mají v některých případech řadu vad a nedostatků, a to zejména v neúplných podání, které často brání prokazování souladu navrhovaných staveb s platnými předpisy v oblasti ochrany veřejného zdraví. Nesouhlasná závazná stanoviska byla vydávána převážně k předloženým projektovým dokumentacím zejména z důvodu stavebně-technických a provozně-hygienických (např. křížení čistých a nečistých částí provozu, nevyhovující dispoziční uspořádání stavby vzhledem k navržené výrobě potravin, chybějící umývadla pro potřeby osobní hygieny, nevyhovující odvětrání a osvětlení provozovny, nepředložené posouzení vlivu stavby na okolí hlukem, absence hygienického

zařízení pro zaměstnance vykonávající činnosti epidemiologicky závažné včetně zázemí pro úklid a skladování čisticích a dezinfekčních prostředků). Nesouhlasná stanoviska ke kolaudacím staveb byla vydávána zejména z důvodu, že stavba neodpovídala schválené projektové dokumentaci, příp. nebyly splněny podmínky vydaných souhlasných závazných stanovisek, např. chybějící rozbor pitné vody zásobující potravinářský podnik z komerčního zdroje, nepředložení studie prokazující ochranu okolí stavby před nepříznivými účinky hluku a vibrací a v neposlední řadě i stavebně-technické nedokončení stavby či nevybavení provozovny potravinářským technologickým zařízením.

Rovněž KHS nachází nelegální provozovny stravovacích služeb, tedy takových, k jejichž provozu KHS nevydala žádné stanovisko. Tyto provozy jsou následně postupovány stavebním úřadům k postupu podle stavebního zákona.

1.5 Osoby vyřazené z epidemiologicky závažné činnosti

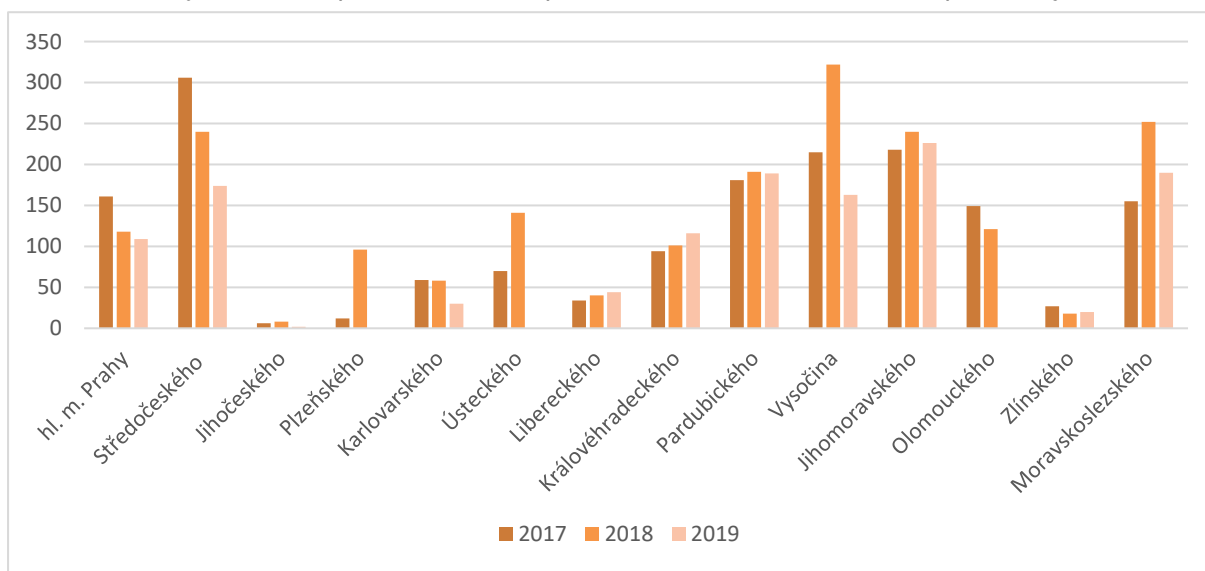
Z epidemiologicky závažných činností bylo v roce 2019 v celé ČR vyloučeno celkem 1263 osob, což je pokles o 35 % ve srovnání s rokem 2018. Do tohoto počtu nejsou započítány případy tzv. zvýšeného zdravotního dozoru z důvodu vzniku podezření na infekční onemocnění u osoby vykonávající činnosti epidemiologicky 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. Zakaz činností se týká zejména manipulace s nebalenými, ale i balenými, potravinami a pokrmy, zařízením, 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. 3: Přehled počtu pracovníků vyloučených z výroby nebo z manipulace s potravinami, nebo u nichž byla nařízena povinná lékařská prohlídka, za období 2017 - 2019

KHS kraje	2017	2018	2019
hl. m. Prahy	161	118	109
Středočeského	306	240	174
Jihočeského	6	8	2
Plzeňského	12	96	0
Karlovarského	59	58	30
Ústeckého	70	141	0
Libereckého	34	40	44
Královéhradeckého	94	101	116
Pardubického	181	191	189
Vysočina	215	322	163
Jihomoravského	218	240	226
Olomouckého	149	121	0
Zlínského	27	18	20
Moravskoslezského	155	252	190
celkem	1687	1946	1263

Graf č. 4: Přehled počtu pracovníků vyloučených z výroby nebo z manipulace s potravinami, nebo u nichž byla nařízena povinná lékařská prohlídka za období, 2017 - 2019 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 průjemová 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, hepatitida A).

2 STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ DOZOR

2.1 Hygiena výživy

2.1.1 Evidence provozoven

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. Seznam evidovaných subjektů a provozoven veřejného stravování je k dispozici na webových stránkách MZ: [Seznam evidovaných provozoven společného stravování – Ministerstvo zdravotnictví \(mzcr.cz\)](#).

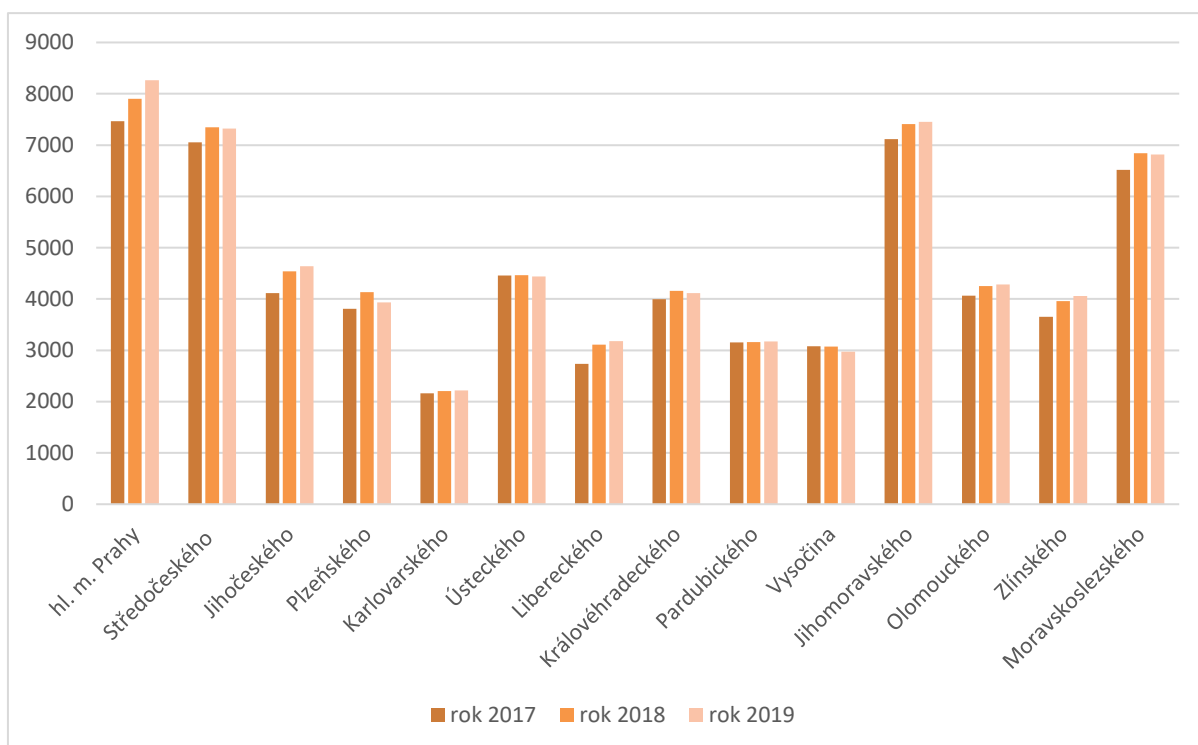
Tabulka č. 4: Počet evidovaných provozoven stravovacích služeb

KHS kraje	2017	2018	2019
hl. m. Prahy	7462	7903	8265
Středočeského	7053	7348	7320
Jihočeského	4115	4540	4641
Plzeňského	3806	4131	3931
Karlovarského	2159	2203	2215
Ústeckého	4456	4466	4439
Libereckého	2736	3111	3179
Královéhradeckého	3994	4156	4112
Pardubického	3154	3162	3175
Vysočina	3076	3073	2972
Jihomoravského	7116	7407	7452
Olomouckého	4065	4252	4282
Zlínského	3652	3960	4058
Moravskoslezského	6515	6844	6816
Celkem	63359	66556	66857

Zdroj: Informační 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. 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. 5: Počet evidovaných provozoven podle krajů za období 2017 - 2019

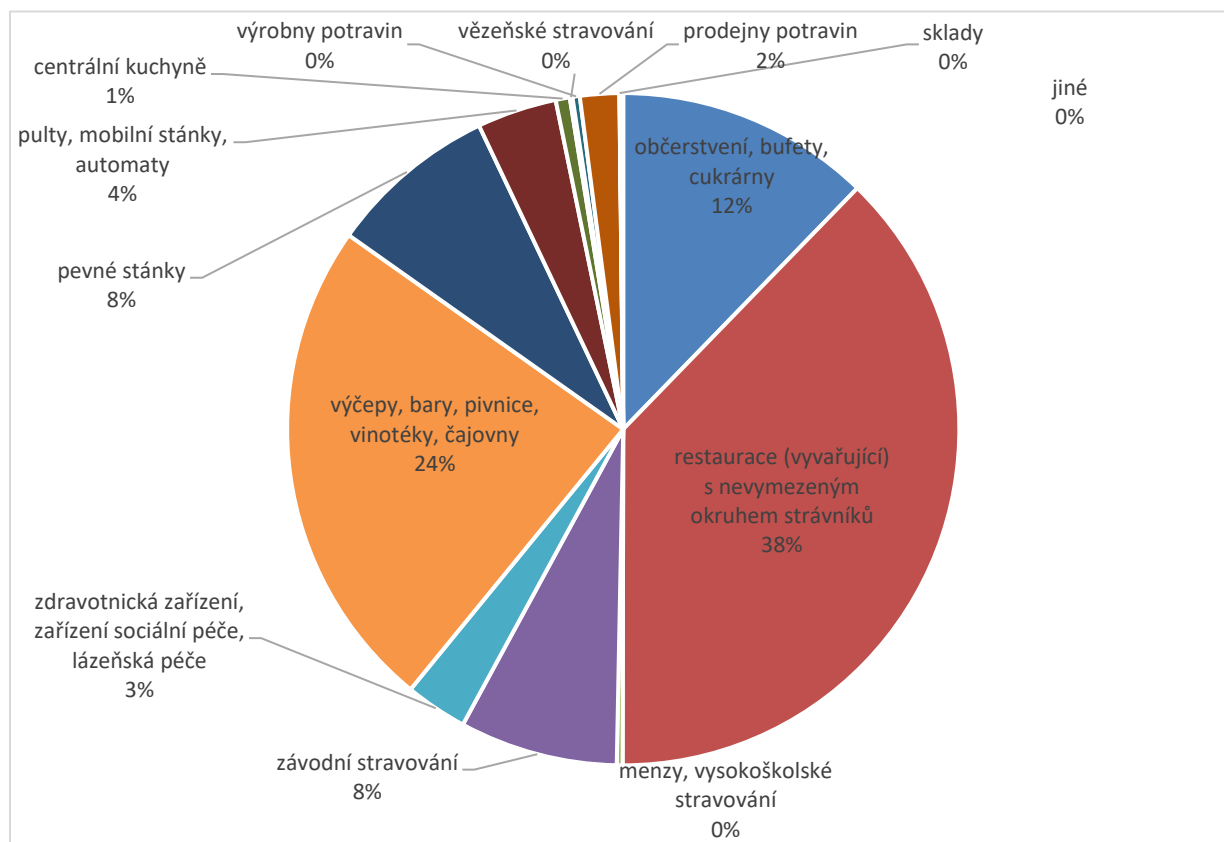


Tabulka č. 5: Počet evidovaných provozoven podle typu k 31. 12. 2019

typ provozovny													
občerstvení, bufety, cukrárny	restaurace (vyvaňující) 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
8235	25348	187	5108	2008	16034	5469	2573	456	87	234	1266	11	111

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 6: Počet evidovaných provozoven podle typu k 31. 12. 2019



V rámci SZD se zaměstnanci KHS poměrně často setkávají s provozovny, které neprošli 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 zaměstnanců KHS. Do evidence provozoven jsou tato zařízení zahrnuta dodatečně.

2.1.2 Počty provedených úředních kontrol

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.

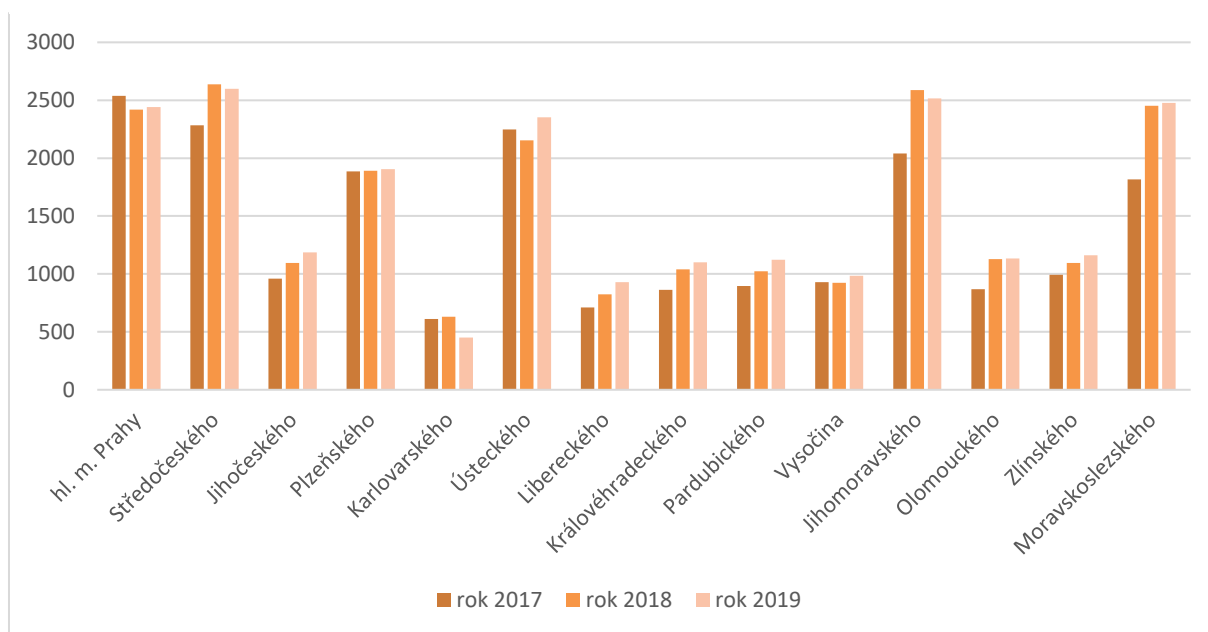
V roce 2019 bylo provedeno celkem 22 357 kontrol v provozovnách stravovacích služeb, což představuje nárůst o 2 % ve srovnání s rokem předchozím.

Tabulka č. 6: Přehled počtu provedených úředních kontrol za 2017 - 2019 podle krajů

KHS kraje	2017	2018	2019
hl. m. Prahy	2537	2418	2441
Středočeského	2284	2637	2600
Jihočeského	960	1096	1186
Plzeňského	1886	1892	1904
Karlovarského	610	630	450
Ústeckého	2248	2153	2353
Libereckého	711	824	929
Královéhradeckého	864	1041	1100
Pardubického	897	1023	1123
Vysočina	930	923	984
Jihomoravského	2040	2588	2515
Olomouckého	869	1129	1133
Zlínského	994	1094	1161
Moravskoslezského	1816	2453	2478
celkem	19646	21901	22357

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 7: Přehled počtu provedených úředních kontrol za 2017 - 2019 podle krajů



Nejvyšší počet představují plánované kontroly prováděné v souladu s kontrolním plánem, kdy v roce 2019 bylo provedeno 13 779 kontrol, což představuje nárůst o 2,5 % 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 a opakované. Nejnáročnější jsou kontroly v souvislosti s podezřením na výskyt alimentárního onemocnění nebo podezření na otravy z potravin. V roce 2019 došlo k vzestupu počtu těchto kontrol o 245 % ve srovnání s rokem 2018. V posledních letech je stále zaznamenáván poměrně vysoký počet kontrol prováděných na základě podnětů. Nicméně podněty zejména spotřebitelů nejsou vždy oprávněné, a v některých případech spolupráce ze strany spotřebitele není dostatečná.

Tabulka č. 7: Přehled kontrol podle typu kontrol za 2017 - 2019

Typ kontroly	2017	2018	2019
K01 - plánovaná	10923	13448	13779
K02 - specifická	1757	1719	1747
K03 - opakovaná ke kontrole odstranění závad, plnění nařízených opatření, došetření	1349	1501	1561
K05 - na základě podnětu	1658	1756	1366
K06 - v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění	221	194	672
K07 - na základě RASFF	343	11	23
K08 - na základě úkolu hlavního hygienika	487	408	159
K18 - audit	16	11	14
K23 - dodatečná kontrola	29	21	21
K24 - úkon předcházející kontrole	296	130	160
K30 - kontrola na základě ohlášení živnosti	2537	2628	2825
ostatní	30	74	30
celkem	19646	21901	22357

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

2.1.3 Šetření oznámení RASFF

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

Tabulka č. 8: Přehled přijatých šetřených oznámení v roce 2019 ze systému RASFF (potraviny)

Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
Mražená zeleninová směs	úlomky plastu	Španělsko	varování

Na základě výsledků SZD zaslaly OOVZ do systému RASFF 2 oznámení o nebezpečných výrobcích, na kterých spolupracovali se Státní veterinární správou. Riziko u potravin bylo mikrobiologického původu. Jednalo se o záchyt Salmonelly spp. (2 případy) v masných výrobcích.

Tabulka č. 9: Přehled oznámených vložených případů v roce 2019 do systému RASFF (potraviny)

Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
Krůtí stehenní plátek bez kosti vakuově balený	Salmonella spp.	Polsko	informace
Krůtí prsní řízek	Salmonella spp.	Polsko	informace

2.1.4 Onemocnění z potravin

V roce 2019 bylo provedeno celkem 672 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. 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 to také neochota podrobit se lékařskému vyšetření, zejména v případě soukromých oslav, např. svateb.

Tabulka č. 10: Přehled SZD v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění

KHS kraje	2017	2018	2019
hl. m. Prahy	32	15	198
Středočeského	12	19	81
Jihočeského	7	8	18
Plzeňského	12	11	15
Karlovarského	9	10	4
Ústeckého	18	14	21
Libereckého	24	8	27
Královéhradeckého	10	11	56
Pardubického	15	4	15
Vysočina	2	5	4
Jihomoravského	6	10	69
Olomouckého	11	7	27
Zlínského	7	7	45
Moravskoslezského	56	65	92
celkem	221	194	672

Zdroj: Informační systém hygieny výživy (IS HVY)

2.1.5 Podněty

Zaměstnanci 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 2019 bylo zasláno odboru HV 2 941 podnětů. Z tohoto počtu bylo vyhodnoceno 25 % podnětů jako oprávněných a 27 % 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 řešily nejen v souvislosti se zdravotními potížemi po konzumaci pokrmů nebo potravin, ale také ohledně nevyhovujících hygienických podmínek a nedodržování provozní hygieny v zařízeních stravovacích služeb, nejakostních pokrmů nebo potravin s prošlou spotřební lhůtou, chybného značení alergenů, nedodržování gramáže pokrmů, zákazu kouření v provozovnách stravovacích služeb, výskytu hmyzu nebo hlodavců, obtěžování zápachem z provozu, značení pokrmů na obalu, likvidace odpadních vod ze stravovacího provozu, nedodržování osobní hygieny, nevyhovujícího stavebně-technického stavu provozovny nebo provozu nezkolaudované provozovny.

Tabulka č. 11: Přehled podnětů řešených v roce 2019 podle krajů

KHS kraje	celkový počet podnětů	počet podnětů oprávněných	počet podnětů postoupených
hl. m. Prahy	538	153	96
Středočeského	336	95	100
Jihočeského	158	35	48
Plzeňského	200	45	47
Karlovarského	50	18	12
Ústeckého	204	70	69
Libereckého	159	34	57
Královéhradeckého	123	40	25
Pardubického	81	27	26
Vysočina	53	31	9
Jihomoravského	420	48	97
Olomouckého	151	14	50
Zlínského	154	56	47
Moravskoslezského	314	72	111
celkem	2941	738	794

O výsledcích šetření byly osoby podávající podnět písemně informovány s výjimkou anonymních podání. 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 nezřídka 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.

2.1.6 Nedostatky

Nedostatky v označování rozpracovaných pokrmů a polotovarů byly v 21 %. Dále bylo zjištěno nedodržení právních předpisů OVZ ve stavebně-technickém stavu provozoven ve 14,7 %, a to od chybějících prostorů, zařízení až po nevyhovující technický stav z důvodu špatné údržby prostorů. V provozní hygieně se závady vyskytly ve 14,3 %. Jednalo se především o nevyhovující frekvenci a kvalitu čištění prostorů a vybavení, skladování osobních věcí a věcí nesouvisejících s provozem v těchto prostorách. V řadě kontrolovaných provozoven bylo konstatováno, že nejsou udržovány v čistotě a dobrém stavu (např. výskyt plísní a nefunkční zařízení). 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. Stejně jako v předchozích letech byly zjišťovány nedostatky v osobní hygieně. Jednalo se např. o situace, kdy umyvadla určená k osobní hygieně personálu nebyla vybavena prostředky na umytí a hygienické osušení rukou. Mezi nedostatky patřilo rovněž nošení znečištěného pracovního oděvu a nepoužívání ochranných pomůcek. Nedostatky se objevily i v zajištění sledovatelnosti potravin a doložení jejich původu.

Tabulka č. 12: Přehled zjištěných závad a jejich frekvence za rok 2019

Parametr závady	počet kontrol	nevyhovělo	%
Zdravotní průkazy	19 803	188	0,9
Osobní hygiena	19 785	591	3,0
Provozní hygiena	20 269	2 894	14,3
Zásobování pitnou vodou	11 913	141	1,2
Obecné požadavky na potravinářské prostory, zvláštní požadavky na prostory pro manipulaci s potravinami	16 043	2 360	14,7

Parametr závady	počet kontrol	nevyhověl	%
Příjem a skladování potravin pro přípravu pokrmů	15 629	1 282	8,2
Datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti	17 335	1 493	8,6
Smyslové požadavky potraviny	6 164	92	1,5
Zajištění sledovatelnosti, doklady o původu potravin	14 853	778	5,2
Ochrana potravin a pokrmů před kontaminací při manipulaci, křížení činností	13 985	1 498	10,7
Technologický postup	4 315	115	2,7
Označování rozpracovaných pokrmů, polotovarů	8 581	1 803	21,0
Bezpečnost pokrmů při uvádění do oběhu, výdej, přeprava, rozvoz	8 971	429	4,8
Zavedení stálých postupů na principech HACCP	16 967	1 137	6,7
Manipulace s odpady	12 750	478	3,7
DDD – sanitace a regulace škůdců, přístup domácích zvířat	4 542	82	1,8
Obaly potravin a pokrmů	4 179	204	4,9
Osvědčení o znalosti hub	127	9	7,1
Příprava kojenecké stravy	121	0	0
Strava podávaná v rámci léčebného procesu	393	0	0
Příprava a podávání zmrzliny	1 414	104	7,4
Školení osob činných ve stravovací službě	4 865	133	2,7
Oznamovací povinnost	6 834	373	5,5
Kontrola dodržování zákazu kouření, prodej tabákových výrobků, prodej alkoholických nápojů	8 473	98	1,2
Dodržování postupů založených na HACCP	14 133	1 445	10,2
Požadavky na stav, konstrukci a instalaci zařízení ve styku s potravinami	10 760	785	7,3
Označení zákazu kouření, zákazu prodeje tab. výrobků, zákazu prodeje alkoholických nápojů	9 427	343	3,6
Informační povinnost - alergeny	16 812	611	3,6
Znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví	3 034	112	3,7
Udržování potravin při bezpečných teplotách, dodržení chladicího řetězce, rozmrazování potravin	10 619	634	6,0
Klamání spotřebitele, záměna surovin, nekalé praktiky	2 163	36	1,7
Jiné	897	64	7,1

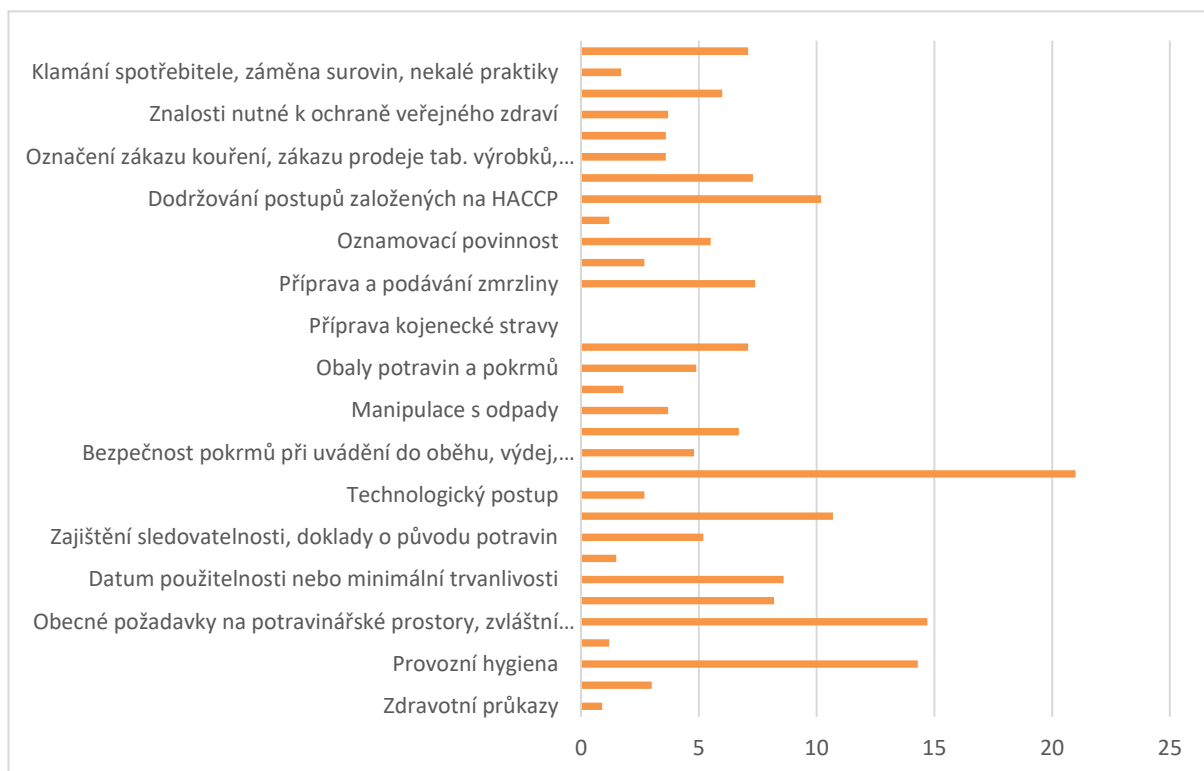
Zdroj: Informační systém hygieny výživy (IS HVY)

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

Je nutné zdůraznit, že většině provozoven v dozorové kompetenci orgánů ochrany veřejného zdraví stačí ke splnění článku 5 nařízení (ES) č. 852/2004 zavedení nezbytných požadavků, nebo uplatnění příručky správné praxe, která je volně k dispozici na internetu a je šířena profesními svazy.

Kontroly prováděné dle zákona č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, ve znění pozdějších předpisů, 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. 8: Počet zjištěných závad v % v roce 2019



Příčiny zjišťovaných závad se týkaly nízké úrovně znalostí personálu v souvislosti s hygienickou manipulací s potravinami. U personálu ve stravovacích službách je častá fluktuace, ale i neznalost samotných provozovatelů. Zejména menší provozovny mívají větší problémy s orientací v právních předpisech ohledně bezpečnosti potravin. Důsledkem jsou nedostatky v oblasti stavebně-technické způsobilosti provozovny a v nevyhovující manipulaci s potravinami, nedodržování správné výrobní a hygienické praxe, nízké úrovni provozní

a osobní hygieny a v nezanedbatelné míře i z hlediska klamání spotřebitele. Neuspokojivá situace ohledně stavebně-technického stavu je dána zejména tím, že se provozovatelé v objektech střídají, provozovny mají pronajaty a závady zdůvodňují nedostatkem finančních prostředků. Poměrně dobrou úroveň hygienického zabezpečení mají provozovny společného stravování v zařízeních poskytujících zdravotnické a sociální služby, ve věznicích, 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 má spíše charakter nevědomého selhání lidského faktoru. Zaměstnanci těchto potravinářských provozů bývají obvykle v oboru stravovacích služeb patřičně vzděláni a provozovna má zajištěn interní a externí audit systému HACCP.

2.1.7 Sankce a opatření

V roce 2019 bylo uloženo za zjištěné nedostatky celkem 5312 finančních sankcí ve výši 19 689 000,- Kč.

Tabulka č. 13: Přehled počtu udělených sankcí podle typu za rok 2019

Druh	počet	výše (Kč)
napomenutí dle zákona č. 250/2016 Sb.	68	0
sankce podle zákona č. 258/2000 Sb.	4 940	18 637 504
sankce podle zákona č. 110/1997 Sb.	110	248 500
sankce podle zákona č. 634/1992 Sb.	15	34 000
sankce podle zákona č. 65/2017 Sb.	160	620 000
sankce podle zákona č. 255/2012 Sb.	17	57 000
sankce podle zákona č. 500/2004 Sb.	2	60 000
celkem	5 312	19 689 000

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Ve srovnání s rokem 2018 se počet uložených sankcí snížil cca o 7,4 %. Nejčastěji byly sankce ukládány v souvislosti s nedodržováním provozní a osobní hygieny, ohledně stavebně-technického stavu provozovny, nedostatků v zavedení a dodržování postupů založených na zásadách HACCP, nedodržování skladovacích podmínek potravin, křížení činností, nedodržení doby spotřeby, nedodržování zákazu kouření a nedostatečného doložení původu potravin.

Tabulka č. 14: Přehled počtu udělených sankcí podle typu za období 2017 - 2019

sankce za období	2017	2018	2019
počet sankcí	4 059	5 739	5 312
sankce za celkem (Kč)	14 026 700	19 730 800	19 689 000

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

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

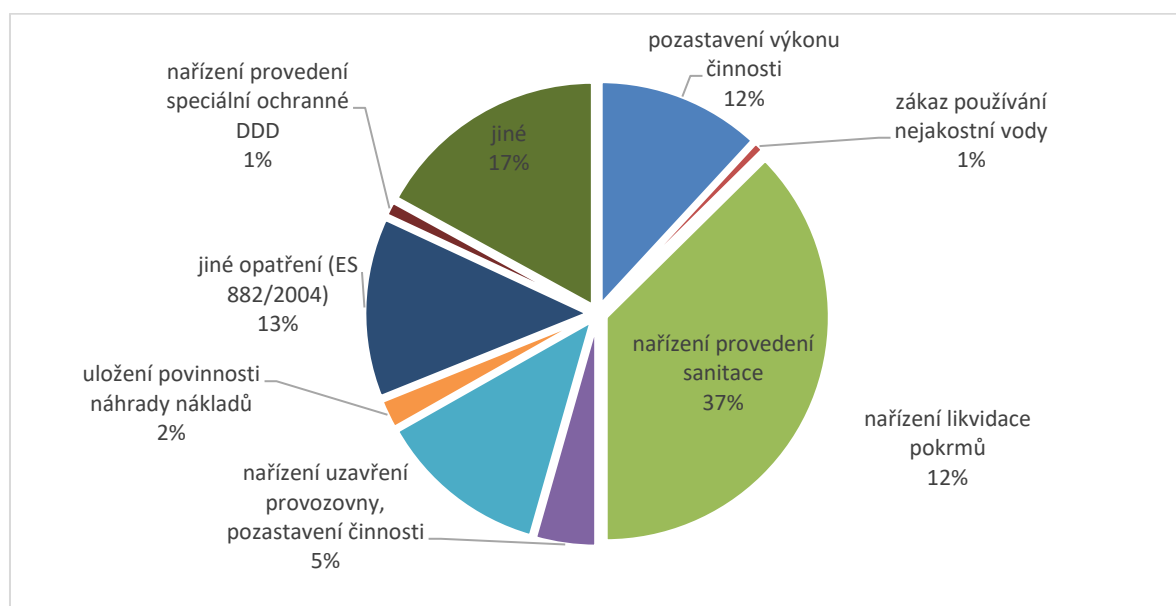
bezpečnost potravin nebo zdraví spotřebitele. V roce 2019 bylo pozastavení výkonu činnosti nařízeno ve 113 případech a uzavření provozovny ve 42 případech. Nařízení k provedení sanitace provozovny bylo vydáno ve 356 případech. Ve všech těchto případech jsou provedeny opakované kontroly k ověření, zda 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 2019 vydán v 7 případech zákaz používání pitné vody z důvodu neodpovídajících mikrobiologických vyšetření. Častým opatřením je nařízení likvidace pokrmů, pokud došlo ke změně jejich sensorických vlastností nebo pokud byly vyrobeny z potravin neznámého původu.

Tabulka č. 15: Přehled udělených opatření za rok 2019

Opatření	Celkem vydáno
pozastavení výkonu činnosti	113
zákaz používání nejakostní vody	7
nařízení provedení sanitace	356
nařízení uzavření provozovny, pozastavení činnosti	42
nařízení likvidace pokrmů	118
uložení povinnosti náhrady nákladů	20
jiné opatření (ES 882/2004)	124
nařízení provedení speciální ochranné DDD	10
jiné	162
celkem	952

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 9: Přehled počtu nařízených opatření v roce 2019

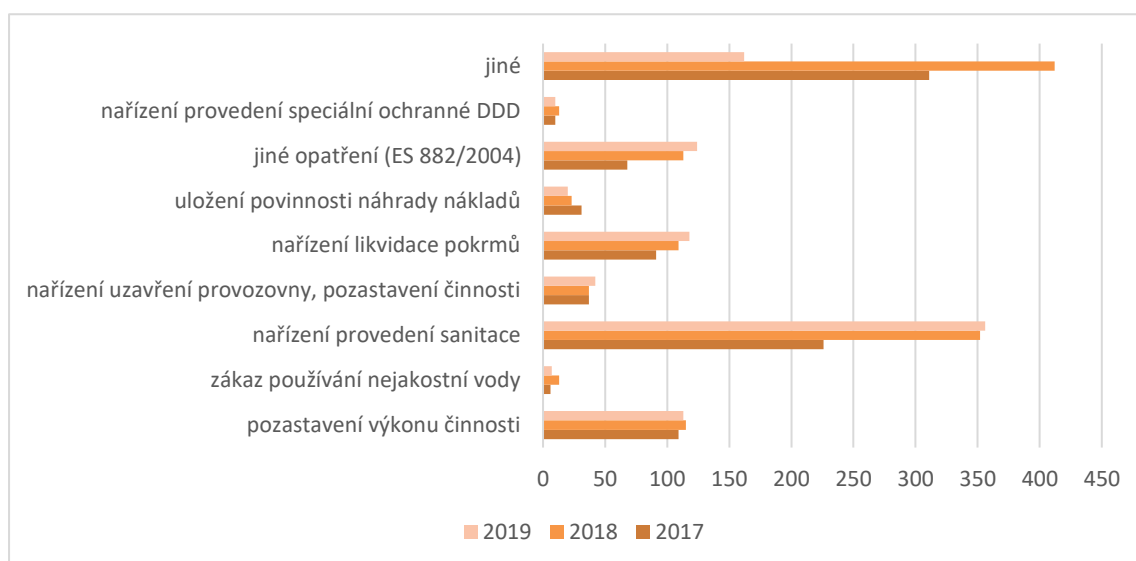


Tabulka č. 16: Přehled udělených opatření za období 2017 - 2019

Opatření	2017	2018	2019
pozastavení výkonu činnosti	109	115	113
zákaz používání nejakostní vody	6	13	7
nařízení provedení sanitace	226	352	356
nařízení uzavření provozovny, pozastavení činnosti	37	37	42
nařízení likvidace pokrmů	91	109	118
uložení povinnosti náhrady nákladů	31	23	20
jiné opatření (ES 882/2004)	68	113	124
nařízení provedení speciální ochranné DDD	10	13	10
jiné	311	412	162
celkem	889	1187	952

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 10: Srovnání počtu vydaných opatření za období 2017 - 2019



2.1.8 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, neboť 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.

K laboratorním analýzám odebráno celkem 5145 vzorků pokrmů, potravin a stěrů z pracovního prostředí v provozovnách stravovacích služeb. Z tohoto počtu bylo chemickému vyšetření podrobena 1203 vzorků, na mikrobiologická kritéria bylo vyšetřeno 3579 vzorků a senzoricky bylo hodnoceno 1437 vzorků.

Tabulka č. 17: Počty odebraných vzorků pokrmů podle druhu analýzy za 2017 - 2019

rok	chemicky		mikrobiologicky		senzoricky		celkem	
	počet vzorků	nevyhovující	počet vzorků	nevyhovující	počet vzorků	nevyhovující	počet vzorků	nevyhovující
2017	1070	111	2461	345	1003	25	4612	710
2018	1074	192	3508	839	1187	18	4734	1098
2019	1203	61	3579	849	1437	29	5145	953

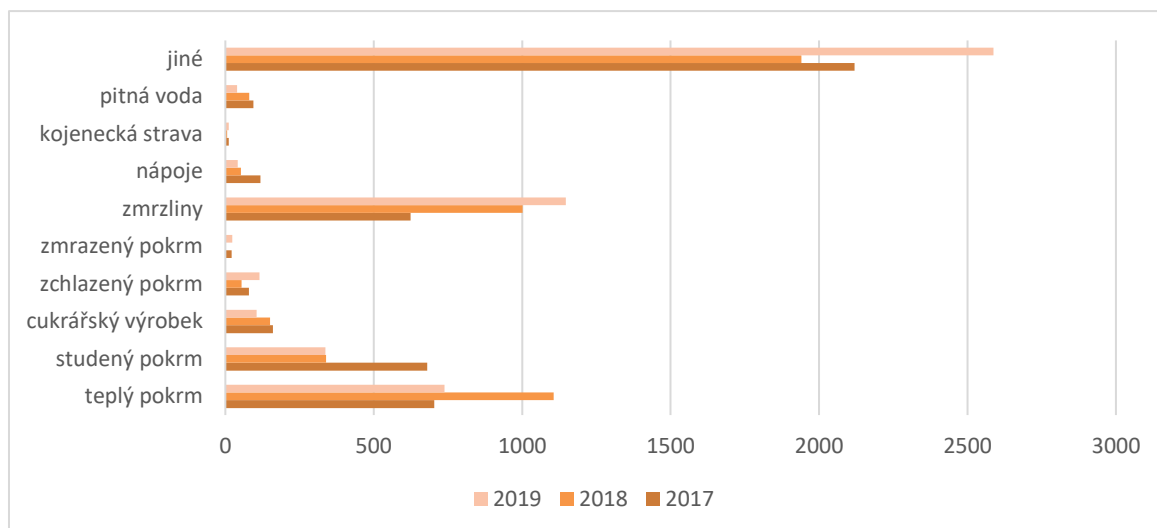
Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Tabulka č. 18: Počty odebraných vzorků podle komodity za 2017 - 2019

druh vzorku	2017	2018	2019
teplý pokrm	704	1106	738
studený pokrm	680	339	337
cukrářský výrobek	160	151	105
zchlazený pokrm	79	55	115
zmrazený pokrm	21	1	23
zmrzliny	624	1001	1147
nápoje	118	53	42
kojenecká strava	11	6	11
pitná voda	95	81	40
jiné	2120	1941	2587
celkem	4612	4734	5145

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 11: Srovnání počtu odebraných vzorků podle komodit za období 2017 - 2019



Mezi nejčastěji odebírané komodity v provozovnách společného stravování v roce 2019 patřily teplé pokrmy – 738 vzorků, studené pokrmy – 337 vzorků, cukrářské výrobky – 105 vzorků, zmrzliny – 1147 vzorků. Dále byly odebírány stěry z pracovních ploch a prostředí (836 odběrů). Ve 40 případech byly odebrány vzorky pitné vody. V případě sensorického hodnocení byly jako nevyhovující hodnoceny 2 % vzorků.

Tabulka č. 19: Přehled odebraných vzorků v roce 2019 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	91	26	564	20	92	0	738	52
studený pokrm	3	0	313	22	38	0	337	24
cukrářský výrobek	3	0	99	19	25	0	105	19
zchlazený pokrm	0	0	108	9	20	0	115	9
zmrazený pokrm	0	0	21	5	3	0	23	5
zmrzliny	17	0	1127	517	256	0	1147	517
nápoje	12	2	29	1	13	4	42	6
kojenecká strava	1	0	11	0	0	0	11	0
pitná voda	0	0	0	0	0	0	40	18
jiné	28	2	25	2	39	1	79	6

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

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*.

Podle agens byly nejčastěji příčinou nevyhovujícího hodnocení indikátorové mikroorganismy – v případě koliformních bakterií nevyhovělo 31 % odebraných vzorků, u bakterií čeledi *Enterobacteriaceae* 42 %, u bakterie *Escherichia coli* bylo zjištěno 13 % a v případě koagulázopozitivních pak 23 % nevyhovujících vzorků. Z dalších nálezů byl zaznamenán výskyt přítomnosti *Salmonella* spp. (17 %).

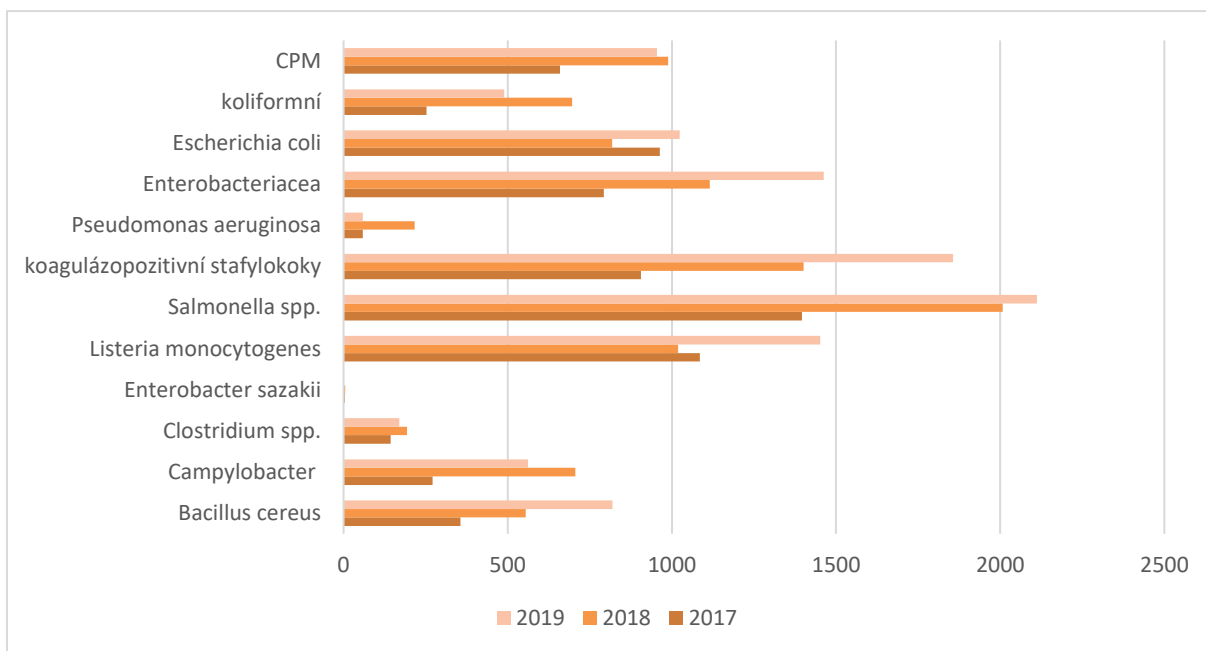
Součástí výkonu SZD a zejména pak v případech šetření zvýšeného výskytu onemocnění jsou prováděny stěry z prostředí (např. pracovní plochy, používané náčiní, zařízení k výrobě pokrmů), ale také stěry z rukou osob připravujících pokrmy nebo z jejich pracovních oděvů. Jedná se o podpůrné analýzy a výsledky 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. 20: Přehled výsledků vybraných mikrobiologických vyšetření za 2017 - 2019

	2017		2018		2019	
	počet vyšetření	nevyhovující	počet vyšetření	nevyhovující	počet vyšetření	nevyhovující
<i>Bacillus cereus</i>	356	11	555	53	819	101
<i>Campylobacter</i>	271	1	706	21	562	73
<i>Clostridium spp.</i>	143	0	193	8	170	3
<i>Enterobacter sazakii</i>	4	0	5	0	0	0
<i>Listeria monocytogenes</i>	1085	1	1019	184	1452	301
<i>Salmonella</i> spp.	1396	10	2008	252	2112	355
koagulázopozitivní stafylokoky	906	14	1401	242	1856	421
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	59	0	217	108	59	21
<i>Enterobacteriaceae</i>	793	293	1115	496	1463	620
<i>Escherichia coli</i>	963	10	818	182	1024	135
koliformní	253	29	696	240	490	151
CPM	659	31	989	322	955	277

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 12: Přehled počtu vyšetření mikrobiologických kritérií za období 2017 - 2019



2.1.9 Cílený úkol hlavního hygienika

V roce 2019 byl vyhlášen

- **Cílený státní zdravotní dozor zaměřený na ověření úrovně zajištění bezpečnosti pokrmů připravovaných metodou sous-vide podávaných v zařízeních poskytujících stravovací služby**

Krajské hygienické stanice v období červenec – listopad 2019 uskutečnili kontrolní akci zaměřenou na ověření úrovně zajištění bezpečnosti pokrmů připravovaných metodou sous-vide podávaných v zařízeních poskytujících stravovací služby.

Technika sous-vide (z francouzštiny "pod vakuem") je profesionální metoda vaření, při které za omezení kyslíku a řízené teploty probíhá nejen vaření, ale i určitá konzervace potravin. Během procesu je potravinová matrice vakuově balená a podléhá tepelnému zpracování při nižších teplotách („pasterace“), čímž lze dosáhnout zvýšené nutriční hodnoty a zlepšení smyslových vlastností. Vzhledem k tepelnému zpracování (55 až 90 °C), vysoké vodní aktivitě a mírné kyselosti surovin je důležité zabezpečení jejich náležité mikrobiální kvality. Pokud tato technika není správně používána, může vážně ohrozit zdraví spotřebitelů.

Pro účely laboratorního vyšetření byl proveden odběr vzorků pokrmů, rozpracovaných pokrmů nebo polotovarů s obsahem masa, ryb, ovoce, zeleniny, vajec. Při odběru vzorků byla zaměřena pozornost na pokrmy připravené dohotovením z nakoupených produktů s deklarací, že jsou vyrobeny metodou sous-vide a na chlazené nebo mražené polotovary či pokrmy i ve fázi uvádění do oběhu, které byly připraveny přímo v provozovně metodou sous-vide.

KHS provedly 167 kontrol ve 164 provozovnách stravovacích služeb a bylo odebráno 171 vzorků k mikrobiologickému vyšetření na přítomnost *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp, *Escherichia coli*, koagulázopozitivních stafylokoků a *Bacillus cereus*.

Ze 171 odebraných vzorků 4 nevyhověly ve stanovených mikrobiologických kritériích. Ve dvou případech se jednalo o vzorek vepřové krkovic vyrobené metodou sous-vide v parametru *Bacillus cereus*, v jednom případě o vzorek kuřecí prso připravované metodou sous-vide v parametru *Bacillus cereus* a v jednom případě o vzorek vepřové panenky připravované metodou sous-vide v parametru *Listeria monocytogenes*.

U nevyhovujících vzorků bylo zjištěno, že nebyla dodržena správná výrobní a hygienická praxe, a proto došlo k růstu patogenních mikroorganismů. Kontrole zdravotní nezávadnosti pokrmů, rozpracovaných pokrmů nebo polotovarů z hlediska mikrobiologické bezpečnosti věnují KHS soustavnou pozornost.

2.2 Předměty a materiály přicházející do styku s potravinami

2.2.1 Evidence kontrolovaných subjektů

V sektoru FCM nebyla v roce 2019 stanovena oznamovací povinnost pro ekonomické subjekty vyrábějící, dovážející nebo distribuující předměty a materiály přicházející do styku s potravinami. Evidence subjektů je proto 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 FCM 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 v sektoru předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami významně ztěžovala dozorovou činnost. Popsaný stav představoval 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.

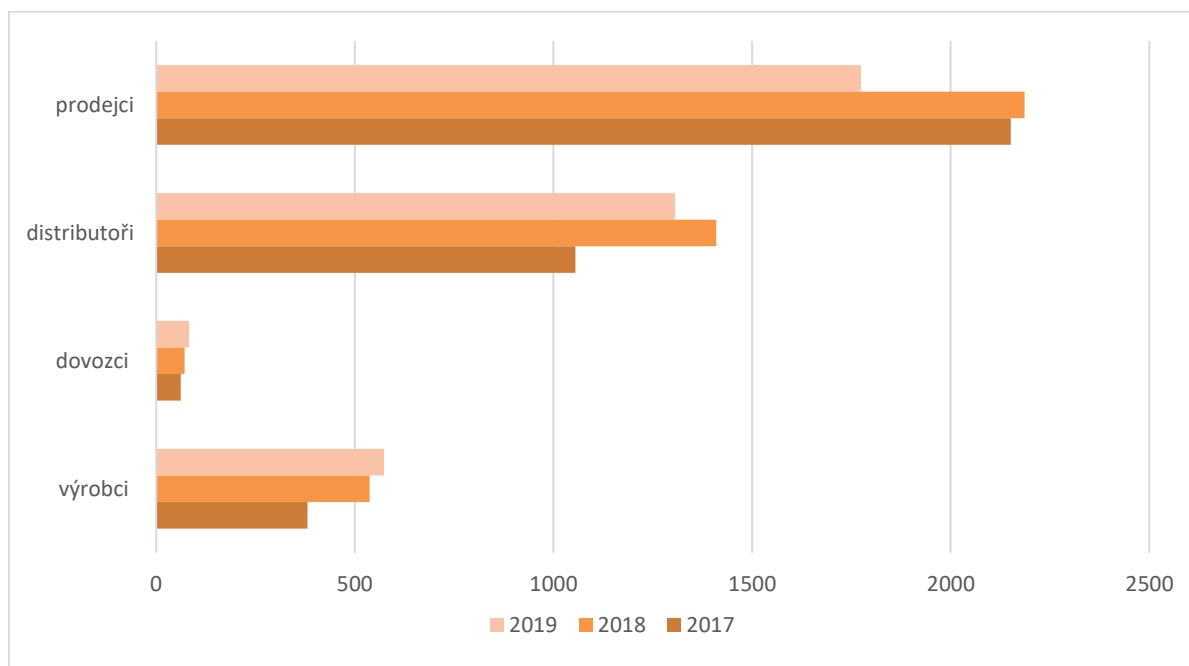
V sektoru předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami převládají distributoři a prodejci, kdy se jedná zejména o distribuci kuchyňského náčiní a nádobí. Znatelně méně je dovozců, kdy převládají dovozy výrobků vyrobených v Čínské lidové republice. Významně je zastoupena česká výroba, zejména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

Tabulka č. 21: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2017 - 2019

Počty evidovaných subjektů		2017	2018	2019
Předměty a materiály určené pro styk s potravinami	výrobci	381	537	573
	dovozci	62	71	83
	distributoři	1055	1410	1306
	prodejci	2151	2186	1774
	celkem	3649	4204	3516

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

Graf č. 13: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2017 - 2019



2.2.2 Počty provedených úředních kontrol

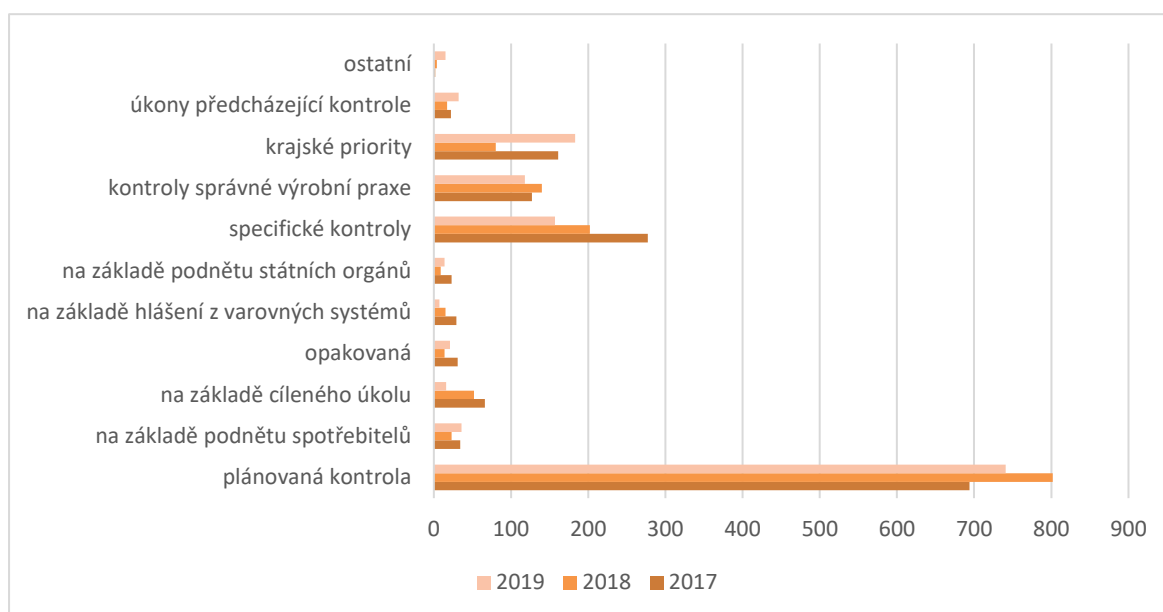
V sektoru FCM bylo provedeno celkem 1340 kontrol. Největší podíl tvořily kontroly plánované (741) a kontroly specifické (157). Na základě podnětu spotřebitelů bylo v roce 2019 provedeno 36 kontrol, přičemž šetření na základě podnětu bývá dosti náročné, neboť podněty se v řadě případů týkají více subjektů nebo více výrobků, kdy do šetření jednoho podnětu bývá zapojeno více KHS.

Tabulka č. 22: Provedené kontroly podle druhu kontroly a výrobků za rok 2017 - 2019 - předměty a materiály určené pro styk s potravinami

druh kontroly	2017	2018	2019
plánovaná kontrola	694	802	741
na základě podnětu spotřebitelů	34	23	36
na základě cíleného úkolu	66	52	16
opakovaná	31	14	21
na základě hlášení z varovných systémů	29	15	7
na základě podnětu státních orgánů	23	9	14
specifické kontroly	277	202	157
kontroly správné výrobní praxe	127	140	118
krajské priority	161	80	183
úkony předcházející kontrole	22	17	32
ostatní	2	4	15
Celkem	1468	1358	1340

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

Graf č. 14: Přehled počtu provedených kontrol podle typu kontroly za období 2017 - 2019



Tabulka č. 23: Počet provedených kontrol s kontrolou výrobků podle role kontrolované osoby za období 2017 - 2019

Kontrolovaná osoba	2017	2018	2019
distributor	380	351	531
dovozce	19	23	17
výrobce	154	142	186
prodejce	804	767	596
Celkem	1357	1283	1330

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

Pokud jde o počty kontrol u subjektů, nejvíce kontrol bylo v roce 2019 provedeno u prodejců předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami (44,8 %) a u distributorů (39,9 %), což také souvisí s tím, že počet prodejců je nejvyšší ze všech rolí v uvádění předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami na trh. U výrobců činil podíl kontrol více jak 14 %. V případě předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami se v pravidelných intervalech provádí rovněž 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 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 je obzvláště obtížné zejména pro drobné výrobce (např. výrobci keramiky).

Významnou charakteristikou oboru je přesah dozorové činnosti do oblasti 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.

2.2.3 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. Některé kontroly internetového obchodování byly součástí komplexních hloubkových kontrol daného subjektu.

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 např. patří:

- 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.

2.2.4 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.

Ve většině případů se jednalo o opakovaně zjištěné nedostatky ve značení výrobků pro styk s potravinami, kdy provozovatelé tržní sítě prodávají výrobky nedostatečně označené nebo výrobky, u nichž označení chybí zcela. U výrobků pro styk s potravinami 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).

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 subjektů působících v distribučním řetězci o legislativních povinnostech v oblasti FCM, a s tím spojená i nízká medializace této problematiky.

Tabulka č. 24: Přehled vybraných nejčastějších závad při kontrolách výrobků v roce 2019

druh výrobku	kontrolovaný parametr	% nevyhovujících výrobků
předměty a materiály určené pro styk s potravinami	písemné prohlášení o shodě	21,7
	vedení podpůrné dokumentace	15,2
	povinnosti distributora	17,9
	zavedení sledovatelnosti	21,1
	zavedení zásad správné výrobní praxe	20,4
	označování	16,9
	požadavky na složení	9,8

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

2.2.5 Sankce a opatření

V sektoru výrobků a materiálů určených pro styk s potravinami bylo uděleno celkem 81 finančních sankcí ve výši 296 900,- Kč.

Opatření se týkají zejména vyhlášení výrobků jako nebezpečných, což je spojeno s povinnostmi jejich stažení z trhu a informování spotřebitele o jeho právu vrátit nebezpečný výrobek, nebo příkaz ke stažení z trhu na regionální úrovni nebo pozastavení prodeje výrobků, které nebyly na trh uvedeny v souladu s platnými legislativními požadavky. Dalším typem opatření bylo předávání informací o nedohledatelnosti firem příslušným živnostenským úřadům, v případě distribuce nebezpečných výrobků s návrhem ke zrušení živnostenského oprávnění, nebo informace Generálnímu ředitelství cel se žádostí o vytvoření rizikového profilu u subjektů, které jsou vedeny jako dovozci, ale dovoz výrobků popírají nebo se jedná o nekontaktovatelné firmy. Kromě nařízených opatření subjekty v řadě případů realizují dobrovolná opatření spočívající v dobrovolném stažení výrobků z oběhu, informování spotřebitelů a dalších vlastních opatření vedoucích k nápravě situace.

Kromě sankcí finančních se jako nejúčinnější pro výrobce a distributory jeví vyhlášení výrobku jako výrobku nebezpečného, a následné vložení informace do systému RASFF. 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.

2.2.6 Odběr a analýza vzorků

V rámci výkonu SZD bylo zkontrolováno celkem 2526 výrobků. 272 výrobků bylo hodnoceno jako nevyhovujících, kdy nejčastějšími nedostatky je nevyhovující nebo neexistující prohlášení o shodě, nedodržení požadavku na složení výrobků, označování výrobků a nedoložení odpovídající dokumentace. Pro účely laboratorního vyšetření bylo odebráno 205 vzorků, kdy na základě laboratorních analýz bylo 33 vzorků hodnoceno jako nevyhovujících právním předpisům (16,1 %).

Tabulka č. 25: Přehled podílu nevyhovujících výrobků podle druhu výrobku za 2017 - 2019

druh výrobku	% nevyhovujících výrobků		
	2017	2018	2019
předměty a materiály určené pro styk s potravinami	8,9	8,8	16,1

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

2.2.7 Šetření oznámení RASFF a nebezpečné výrobky

V roce 2019 bylo šetřeno 8 oznámení přijatých ze systému RASFF týkajících se předmětů určených pro styk s potravinami.

Jednalo se o překročení maximálních limitů specifické migrace pro obsah melaminu (5 případů) a formaldehydu (3 případy). Nevyhovující výrobky pocházely v 7 případech z Číny a po jednom případě z Turecka.

Tabulka č. 26: Přehled přijatých šetřených oznámení v roce 2019 ze systému RASFF

Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
Sada bambusového nádobí	melamin	Čína	informace
Miska	melamin	Čína	varování
Sada dětského bambusového nádobí	melamin	Čína	varování
Bambusový pohárek	melamin	Turecko	varování
Bambusové hrnky	formaldehyd	Čína	varování
Bambusový hrnek s víčkem	formaldehyd	Čína	varování
Bambusový hrnek	formaldehyd	Čína	varování
Sada dětského nádobí	melamin	Čína	informace

Na základě výsledků SZD zaslaly OOVZ do systému RASFF 2 oznámení o nebezpečných výrobcích. Riziko u nevyhovujících výrobků přicházející do styku s potravinami bylo chemické povahy. Jednalo se o překročení maximálních limitů specifické migrace pro obsah formaldehydu (1 případ) a specifická migrace olova a kadmia z pitného okraje hrnku (1 případ). Nevyhovující výrobky pocházely z Číny.

Tabulka č. 27: Přehled vložených oznámených případů do systému RASFF za rok 2019

Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
Bambusový termohrnek	formaldehyd	Čína	varování
Skleněný hrnek	migrace kadmia a olova	Čína	varování

2.2.8 Cílený úkol hlavního hygienika

V roce 2019 byl vyhlášen

- **Cílený státní zdravotní dozor na základě Doporučení Komise č. 2019/794**

Cílem státního zdravotního dozoru bylo stanovit prevalenci některých látek migrujících z materiálů a předmětů určených pro styk s potravinami na trhu Evropské unie, pokud jde o:

- migraci/vyluhování cílových látek z materiálů určených pro styk s potravinami,
- obsah cílové látky v materiálech určených pro styk s potravinami,
- celkovou migraci z plastových materiálů určených pro styk s potravinami.

Doporučení Komise stanovilo typy materiálů a druhy výrobků z těchto materiálů vyrobených, které byly předmětem úřední kontroly a od nichž se odebíraly kontrolní vzorky, které byly následně podrobeny chemickým analýzám v laboratořích zdravotních ústavů. Ve vzorcích byly stanovovány v souladu s doporučením požadované jednotlivé chemické látky nebo jejich skupiny. U většiny vzorků byly tyto látky stanovovány ve výluzích do potravinových simulantů po provedení migračních testů. Výjimkou bylo stanovení fluorovaných sloučenin (per- a polyfluorovaných látek), které byly analyzovány přímo ve hmotě testovaného materiálu.

Tabulka č. 28: Přehled materiálů a zkoušených látek v nich obsažených

Zkoušené látky	Materiál určený pro styk s potravinami, z nějž mají být odebrány vzorky
Primární aromatické aminy (PAA)	Plastové stolní a kuchyňské nádobí a náčiní a potištěné materiály určené pro styk s potravinami, včetně papíru a lepenky
Formaldehyd a melamin	Plastové stolní a kuchyňské nádobí a náčiní, včetně nekonvenčního plastového stolního a kuchyňského nádobí a náčiní, například opakovaně použitelných kelímků na kávu, u nichž jsou v plastu použity přísady z přírodních zdrojů, jako je bambus
Fenol	Plastové stolní a kuchyňské nádobí a náčiní; materiály opatřené lakem či nátěrovou hmotou a potištěné plastové a papírové a lepenkové obalové materiály
Bisfenoly včetně BPA a BPS	Polykarbonátový plast (BPA) a polyetersulfonový plast (BPS); kovové obaly opatřené nátěrovou hmotou (např. plechovky, víčka)
Ftaláty a změkčovadla	Plastové materiály a předměty, zejména vyrobené za použití polyvinylchloridu (PVC), např. plechy tvarované za tepla, pružné obaly a tuby, uzávěry a víčka
Fluorované sloučeniny	Materiály a předměty na bázi papíru a lepenky, včetně těch, které se používají k balení rychlého občerstvení, potravin určených k odnesení s sebou a pekařských výrobků a sáčků na popcorn do mikrovlnné trouby
Kovy	Keramické, smaltované, skelné a kovové kuchyňské a stolní nádobí a náčiní, včetně řemeslných a tradičně vyráběných materiálů a předmětů
Celková migrace	Nekonvenční plastové stolní a kuchyňské nádobí a náčiní, např. opakovaně použitelné kelímky na kávu, u nichž jsou v plastu použity přísady z přírodních zdrojů, jako je bambus

V rámci cíleného státního zdravotního dozoru bylo odebráno a k provedení laboratorních testů předáno 122 výrobků. Celkem bylo sledováno 78 chemických látek. U jednotlivých vzorků vždy bylo stanovováno více parametrů/látek podle jejich charakteru a složení. Laboratorními testy bylo nalezeno celkem 7 nevyhovujících výrobků. Migrace olova a kadmia byla překročena u dekorovaných keramických talířů určených pro děti, migrace melaminu a formaldehydu byla překročena u bambusového a dětského nádobí, migrace bisfenolu A a bisfenolu S a perfluoroktansulfonátu byla zvýšená u nepromastitelného obalu určeného pro balení potravin k odnosu sebou, migrace bisfenolu A a bisfenolu S a primárních aromatických aminů byla překročena u obalu na pizzu s obsahem recyklátů.

Všechny analytické výsledky získané v průběhu této kontrolní akce, kterých bylo celkově více než 10 000, byly zaslány v požadovaném formátu a s požadovanými informacemi o vzorcích Evropské komisi. Zjištěné hodnoty migrací, případně obsahu jednotlivých chemických agens by měly sloužit jako podklad Evropskému úřadu pro bezpečnost potravin pro odhad expozice sledovaných chemických látek při hodnocení rizika a při evaluaci evropské legislativy v oblasti materiálů a předmětů přicházejících do styku s potravinami.

3 VZDĚLÁVÁNÍ A VZDĚLÁVACÍ AKTIVITY

3.1 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 zaměstnanci 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 porad vedoucích odboru HV nebo metodiků FCM jak na celostátní, tak i na krajských úrovních.

Kromě školících akcí pořádaných v rámci Ministerstva zdravotnictví se zaměstnanci KHS účastní seminářů nebo odborných akcí pořádaných dalšími orgány státní správy nebo profesními organizacemi, např. profesní sdružení SYBA, nebo Společností pro výživu. Dále je využívána nabídka školících akcí v rámci projektu Evropské komise „Better Training for Safer Food“.

3.2 Vzdělávací aktivity

Zaměstnanci 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.

Zaměstnanci KHS se pravidelně účastní jako aktivní přednášející na různých vzdělávacích akcích zaměřených na problematiku ochrany veřejného zdraví, hygienické požadavky ve stravovacích službách nebo materiály a předměty určené pro styk s potravinami a právní úpravu v těchto sektorech. Jedná se např. o přednášky na odborných seminářích pořádaných sdružením SYBA. Na regionálních úrovních jsou pak organizovány vzdělávací akce pro zaměstnance ve stravovacích službách.

4 AUDITY KRAJSKÝCH HYGIENICKÝCH STANIC

V souladu s článkem 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, FCM 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 činnost v sídle KHS, a dále územního pracoviště vybraná auditorskou skupinou. Auditován je odbor hygieny výživy a předmětů běžného užívání, v případě předmětů běžného užívání 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 nepříslušných 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*“ (verze 4.0), 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 je 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 přítomni 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. 29: Plán 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

Auditovaná krajská hygienická stanice	termín provedení interního auditu
Pardubického kraje se sídlem v Pardubicích	10/2018
Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě	03/2019
Středočeského kraje se sídlem v Praze	03/2019

5 OSTATNÍ

5.1 Publikace a komunikace

Každá KHS každoročně zveřejňuje zprávu o výsledcích kontrolní činnosti v oboru HV a PBU na svých webových stránkách. Kromě toho jsou průběžně zveřejňovány zprávy o výsledcích regionálních kontrolních akcí, které jsou k dispozici i sdělovacím prostředkům. Dále jsou zveřejňována oznámení o vyhlášení nebezpečných výrobků. Publikovány jsou i praktické informace nejen pro provozovatele, ale i pro spotřebitele např. informace týkající se obecných pravidel pro zacházení s potravinami a pokrmy, rady. Na webových stránkách je k dispozici formulář k oznámení zahájení provozu stravovací služby a kontakty pro komunikaci s veřejností.

Na centrální úrovni se zpracovává celková roční zpráva o výsledcích v oboru HV a FCM. 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. Kromě toho jsou na webu MZ informace týkající informací 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 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.

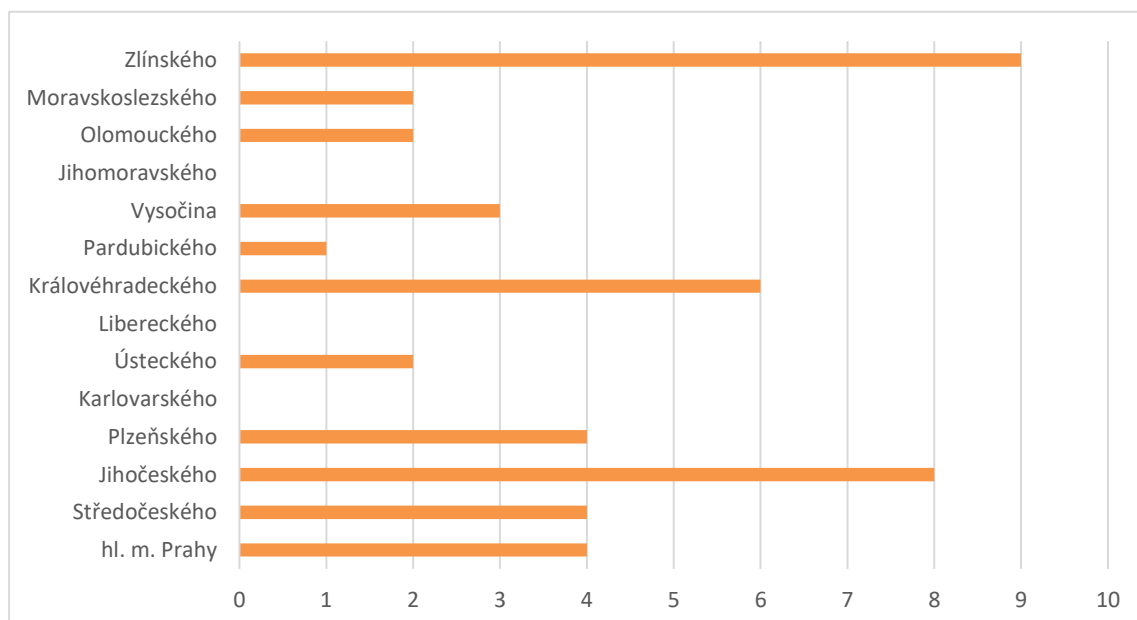
5.2 Zkoušky ze znalosti hub

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 2019 se realizovalo 23 termínů zkoušek ze znalosti hub, na které se přihlásilo celkem 58 uchazečů. Bylo vydáno 45 osvědčení o znalosti hub pro osoby uvádějící do oběhu volně rostoucí jedlé houby. Členem zkušební komise je vždy odborník v mykologii.

Tabulka č. 30: Zkoušky ze znalostí hub za rok 2019

KHS kraje	Počet termínů	Počet uchazečů	Počet osvědčení
hl. m. Prahy	3	8	4
Středočeského	3	5	4
Jihočeského	4	8	8
Plzeňského	1	9	4
Karlovarského	0	0	0
Ústeckého	1	2	2
Libereckého	1	0	0
Královéhradeckého	2	8	6
Pardubického	3	1	1
Vysočina	1	3	3
Jihomoravského	0	0	0
Olomouckého	1	2	2
Moravskoslezského	1	3	2
Zlínského	2	9	9
Celkem	23	58	45

Graf č. 15: Počet osvědčení ze znalostí hub podle krajů 2019



Příloha č. 1: Seznam zkratk

BTSF	Better Training for Safer Food
CPM	Celkový počet mikroorganismů
ČR	Česká republika
DDD	Dezinfekce, dezinfekce a deratizace
DG SANTE	Directorate-General for Health and Food Safety - <i>Generální ředitelství pro zdraví a bezpečnost potravin</i>
ES	Evropské společenství
EU	Evropská unie
FCM	Food Contact Materials - <i>Materiály a předměty určené pro styk s potravinami</i>
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points - <i>Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů</i>
HDM	Hygiena dětí a mladistvých
HH ČR	Hlavní hygienik České republiky
HV	Hygiena výživy
IS HVY	Informační systém hygieny výživy
IS PBU	Infomační systém hygieny předmětů běžného užívání
ISO	International Organization for Standardization - <i>Mezinárodní organizace pro normalizaci</i>
KHS	Krajská hygienická stanice
MZ	Ministerstvo zdravotnictví
NRL	Národní referenční laboratoř
OOVZ	Orgány ochrany veřejného zdraví
OVZ	Ochrana veřejného zdraví
PAA	Primární aromatické aminy
PBU	Předměty běžného užívání
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed - <i>Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva</i>
SPP	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
SYBA	Obalová asociace CZECH AND SLOVAK PACKAGING ASSOCIATION (Sdružení výrobců obalových materiálů)
SZD	Státní zdravotní dozor
SZÚ	Státní zdravotní ústav
ZÚ	Zdravotní ústav