



MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ
ČESKÉ REPUBLIKY

ZPRÁVA O ČINNOSTI

**V SEKTORU STRAVOVACÍCH SLUŽEB A PŘEDMĚTŮ
A MATERIÁLŮ URČENÝCH PRO STYK S POTRAVINAMI
V OBLASTI OCHRANY VEŘEJNÉHO ZDRAVÍ**

2021

Obsah

1	Úvod	4
1.1	<i>Charakteristika oboru</i>	5
1.1.1	Hygiena výživy	5
1.1.2	Hygiena dětí a mladistvých	6
1.1.3	Předměty a materiály určené pro styk s potravinami	6
1.2	<i>Personální zajištění</i>	7
1.3	<i>Kontrolní plány</i>	7
1.4	<i>Preventivní dozor</i>	8
1.5	<i>Osoby vyřazené z epidemiologicky závažné činnosti</i>	9
2	Státní zdravotní dozor	12
2.1	<i>Hygiena výživy</i>	12
2.1.1	Evidence provozoven	12
2.1.2	Počty provedených úředních kontrol	14
2.1.3	Onemocnění z potravin	16
2.1.4	Podněty	17
2.1.5	Nedostatky	19
2.1.6	Sankce a opatření	21
2.1.7	Odběr a analýza vzorků	23
2.2	<i>Předměty a materiály přicházející do styku s potravinami</i>	26
2.2.1	Evidence kontrolovaných subjektů	26
2.2.2	Počty provedených úředních kontrol	27
2.2.3	Internetový prodej	30
2.2.4	Nedostatky	30
2.2.5	Sankce a opatření	31
2.2.6	Odběr a analýza vzorků	31
2.2.7	Šetření oznámení RASFF a nebezpečné výrobky	32
3	Vzdělávání a vzdělávací aktivity	34
3.1	<i>Vzdělávání pracovníků</i>	34
3.2	<i>Vzdělávací aktivity</i>	34
4	Audity krajských hygienických stanic	35
5	Ostatní	36
5.1	<i>Publikace a komunikace</i>	36
5.2	<i>Zkoušky ze znalosti hub</i>	36
	<i>Příloha č. 1: Seznam zkratk</i>	38

Přehled grafů

Graf č. 1: Schéma organizace výkonu státního zdravotního dozoru	5
Graf č. 2: Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru podle krajů za 2021	9
Graf č. 3: Přehled počtu pracovníků vyloučených z výroby nebo z manipulace s potravinami, nebo u nichž byla nařízena povinná lékařská prohlídka za rok 2021 podle krajů	11
Graf č. 4: Počet evidovaných provozoven podle krajů k 31. 12. 2021	13
Graf č. 5: Počet evidovaných provozoven podle typu k 31. 12. 2021	14
Graf č. 6: Přehled počtu provedených úředních kontrol za rok 2021 podle krajů	15
Graf č. 7: Přehled počtu provedených kontrol podle typu kontroly za období 2021	16
Graf č. 8: Přehled počtu SZD v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění	17
Graf č. 9: Přehled počtu nařízených opatření v roce 2021	23
Graf č. 10: Počty odebraných vzorků podle komodit za 2021	24
Graf č. 11: Přehled počtu vyšetření mikrobiologických kritérií za rok 2021	26
Graf č. 12: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2019 - 2021	27
Graf č. 13: Přehled počtu provedených kontrol podle typu kontroly za období 2019 - 2021	28
Graf č. 14: Počet osvědčení ze znalostí hub podle krajů 2021	37

Přehled tabulek

Tabulka č. 1: Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru	8
Tabulka č. 2: Přehled počtu pracovníků vyloučených z výroby nebo z manipulace s potravinami, nebo u nichž byla nařízena povinná lékařská prohlídka za rok 2021	10
Tabulka č. 3: Počet evidovaných provozoven stravovacích služeb k 31. 12. 2021	12
Tabulka č. 4: Počet evidovaných provozoven podle typu k 31. 12. 2021	13
Tabulka č. 5: Přehled počtu provedených úředních kontrol za rok 2021 podle krajů	14
Tabulka č. 6: Přehled kontrol podle typu kontrol za 2021	15
Tabulka č. 7: Přehled SZD v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění	16
Tabulka č. 8: Přehled podnětů řešených v roce 2021 podle krajů	18
Tabulka č. 9: Přehled zjištěných závad a jejich frekvence za rok 2021	19
Tabulka č. 10: Přehled počtu udělených sankcí podle typu za rok 2021	21
Tabulka č. 11: Přehled udělených opatření za rok 2021	22
Tabulka č. 12: Počty odebraných vzorků pokrmů podle druhu analýzy za 2021	23
Tabulka č. 13: Počty odebraných vzorků podle komodity za 2021	24
Tabulka č. 14: Přehled odebraných vzorků v roce 2021 podle jednotlivých komodit a podle druhu analýzy	24
Tabulka č. 15: Přehled výsledků vybraných mikrobiologických vyšetření za 2021	25
Tabulka č. 16: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2019 - 2021	27
Tabulka č. 17: Provedené kontroly podle druhu kontroly a výrobků za rok 2019 - 2021 předměty a materiály určené pro styk s potravinami	28
Tabulka č. 18: Počet provedených kontrol s kontrolou výrobků podle role kontrolované osoby za období 2019 - 2021	28
Tabulka č. 19: Přehled vybraných nejčastějších závad při kontrolách výrobků v roce 2021	31
Tabulka č. 20: Přehled podílu nevyhovujících výrobků podle druhu výrobku za 2019 - 2021	31
Tabulka č. 21: Přehled přijatých šetřených oznámení v roce 2021 ze systému RASFF	32
Tabulka č. 22: Přehled vložených oznámených případů do systému RASFF za rok 2021	33
Tabulka č. 23: Zkoušky ze znalosti hub za rok 2021	36

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 jsou rovněž stravovací služby 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 provozovných 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 určenými 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 obdržená v systému RASFF a o výsledku šetření předat informace.

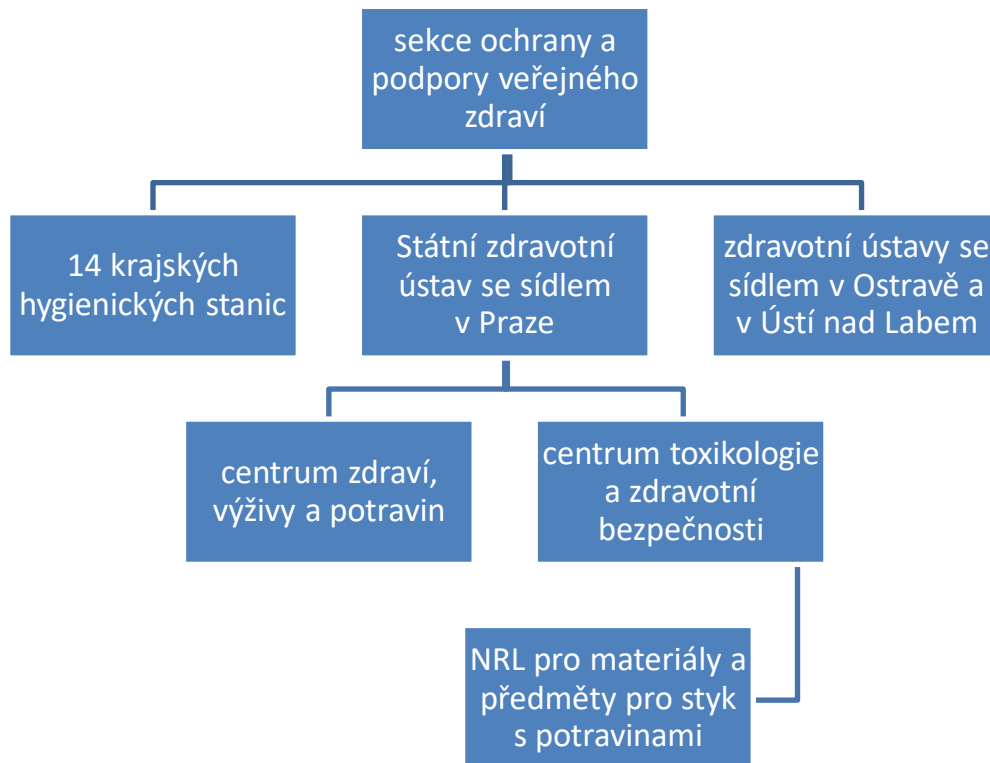
Činnost oboru je pravidelně kontrolována Generálním ředitelstvím pro zdraví a bezpečnost potravin, kdy předmětem kontroly je implementace legislativy EU, výkon úředních kontrol a aplikace právních předpisů na národní úrovni. Výsledky kontrolních misí DG SANTE jsou pak předmětem zpráv, které jsou veřejně 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. Přehled KHS je dostupný na webu MZ [Krajské hygienické stanice – Ministerstvo zdravotnictví \(mzcr.cz\)](http://mzcr.cz).

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



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 pokrmů a potravin na trh, zajišťuje úkoly vyplývající z oznámení zdravotně závadných potravin obdržených prostřednictvím systému RASFF v provozovnách stravovacích služeb. 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 v provozovnách poskytující stravovací služby. Zajišťují šetření a provedení příslušných opatření v určené části provozoven stravovacích služeb v souvislosti s hlášením nebezpečných potravin do RASFF.

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 Hygiena dětí a mladistvých

Obor hygiena dětí a mladistvých aplikuje v rámci výkonu státního zdravotního dozoru vybranou činnost orgánu ochrany veřejného zdraví, vymezenou zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, na specifickou populační skupinu dětí a mladistvých. Činností oboru se prolíná problematika všech hygienických oborů včetně oboru epidemiologie.

Obor hygiena dětí a mladistvých se zabývá vlivem životních a pracovních podmínek na zdravý vývoj dětí a mladistvých s ohledem na zvláštnosti jejich tělesného a duševního vývoje.

Specifickou oblastí dozoru jsou kontroly v provozovnách stravovacích služeb, především školních jídelnách zřízených podle školského zákona, ale i ostatních typech stravovacích služeb pro děti a mladistvé včetně stravování na zotavovacích a jiných podobných akcích pro děti a školách v přírodě.

1.1.3 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, uchování 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. 2021 bylo na odděleních v sektoru stravovacích služeb a FCM krajských hygienických stanic 553,4 pracovních úvazků, z toho 19,4 s lékařským vzděláním, ostatních s dalším vysokoškolským vzděláním 304,4, se středoškolským vzděláním pak 229,6 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.

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.

Strategické cíle stanovené pro KHS v oblasti stravovacích služeb pro rok 2021 tj. zamezení šíření infekčních onemocnění nebo jiného poškození zdraví z potravin, ochrana zájmů spotřebitele, zajištění bezpečných pokrmů pro spotřebitele, poskytování informací veřejnosti z oblasti bezpečnosti potravin byly naplněny. Stejně tak byly naplněny v oblasti materiálů a předmětů určených pro styk s potravinami, kde jsou úřední kontroly zaměřeny na zjištění,

zda používání a uvádění na trh materiálů a předmětů určených pro styk s potravinami nepředstavuje riziko pro konečné spotřebitele. Ukazatelem naplnění strategických cílů je v oblasti úředních kontrol naplnění kontrolních plánů. Vzhledem k situaci, kdy byla řada provozoven na území ČR uzavřena z důvodu probíhající pandemie COVID-19 téměř 6 měsíců, kontrolní plány byly splněny ze 100 %.

1.4 Preventivní dozor

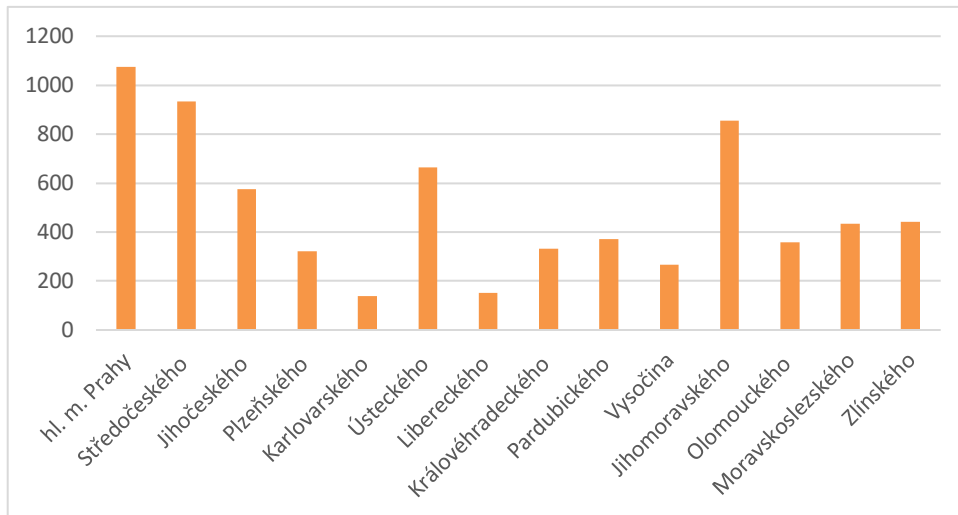
KHS vykonávají preventivní dozor v oblasti hygieny výživy a hygieny dětí a mladistvých, když jako dotčený správní úřad vydávají stanoviska při rozhodování ve věcech upravených zvláštními právními předpisy, zejména pak k řízením vedeným v režimu zákona č. 183/2006 Sb., o územním plánování a stavebním řádu (stavební zákon). V rámci preventivní činnosti vypracovávají zaměstnanci stanoviska k projektovým dokumentacím, kolaudacím staveb a změnám užívání staveb v zařízeních společného stravování včetně provozoven školního a ostatního dětského stravování, supermarketů, obchodních domů, prodejen potravin, výroben potravin, prodejních stánků. V roce 2021 bylo vydáno celkem 6924 stanovisek, z toho 187 stanovisek negativních.

Tabulka č. 1: Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru

Krajská hygienická stanice kraje	2021	
	celkový počet stanovisek	negativní stanoviska
hl. m. Prahy	1076	58
Středočeského	934	17
Jihočeského	575	20
Plzeňského	322	5
Karlovarského	138	2
Ústeckého	664	36
Libereckého	152	0
Královéhradeckého	332	2
Pardubického	372	31
Vysočina	267	3
Jihomoravského	855	2
Olomouckého	359	5
Moravskoslezského	435	6
Zlínského	443	0
celkem	6924	187

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, provozoven školního a dalšího dětského stravování, 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.

Graf č. 2: Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru podle krajů za 2021



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 čistících 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 takové, k jejichž provozu KHS nevydala žádné stanovisko. Tyto provozovny jsou následně postupovány stavebním úřadům podle stavebního zákona.

1.5 Osoby vyřazené z epidemiologicky závažné činnosti

Každoročně je z pracovního procesu při výrobě nebo manipulaci potravin vyloučeno několik set pracovníků, v roce 2021 to bylo 846 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

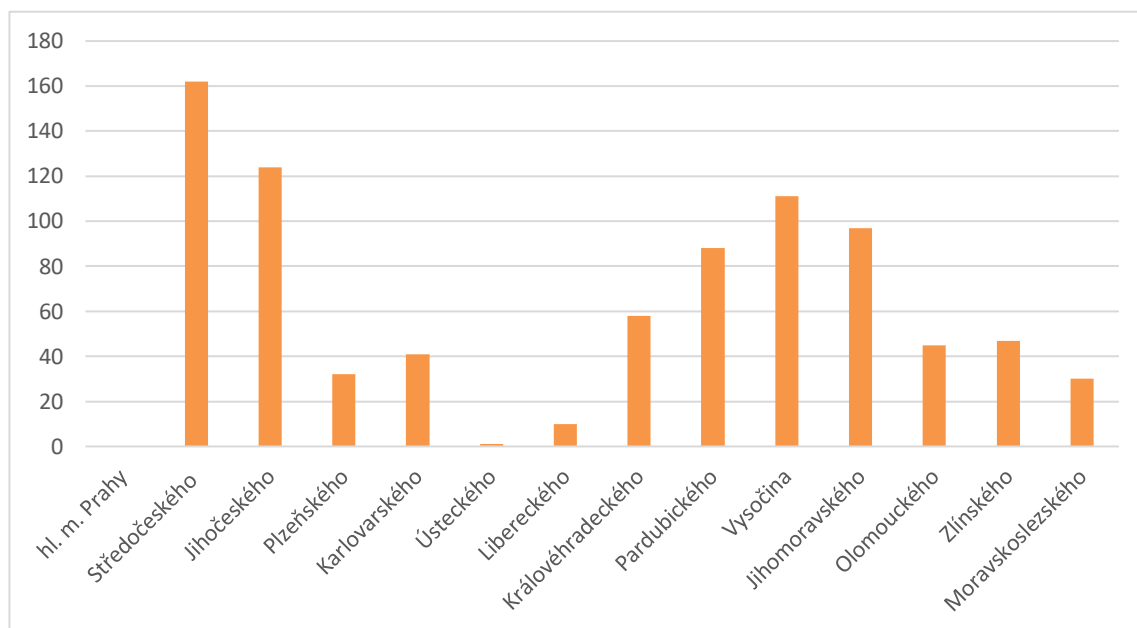
onemocněním, a stala se osobou podezřelou z nákazy. V těchto případech se provádí praktickými lékaři odborný zdravotní dohled a odebírají se vzorky biologického materiálu.

Fyzické osobě, která onemocněla nebo byla v kontaktu s nemocným trpícím infekčním onemocněním přenosným stravou, potravinami či kontaminovanými 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 přehradit 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 přehradit zaměstnance na jinou práci, vystavuje KHS potvrzení o nařízení karantény. Zvýšený zdravotnický dozor je ukládán do získání negativních výsledků nařízených vyšetření. Osoba vyřazená z epidemiologicky závažné činnosti je povinna činnosti, které jsou běžnou součástí života vykonávat tak, aby se riziko šíření infekčního onemocnění minimalizovalo – dodržovat přísně pravidla osobní hygieny a provádět ohniskovou dezinfekci hygienického zařízení.

Tabulka č. 2: Přehled počtu pracovníků vyloučených z výroby nebo z manipulace s potravinami, nebo u nichž byla nařízena povinná lékařská prohlídka za rok 2021

KHS kraje	2021
hl. m. Prahy	0
Středočeského	162
Jihočeského	124
Plzeňského	32
Karlovarského	41
Ústeckého	1
Libereckého	10
Královéhradeckého	58
Pardubického	88
Vysočina	111
Jihomoravského	97
Olomouckého	45
Zlínského	47
Moravskoslezského	30
celkem	846

Graf č. 3: Přehled počtu pracovníků vyloučených z výroby nebo z manipulace s potravinami, nebo u nichž byla nařízena povinná lékařská prohlídka za rok 2021 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 průjemových 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>.

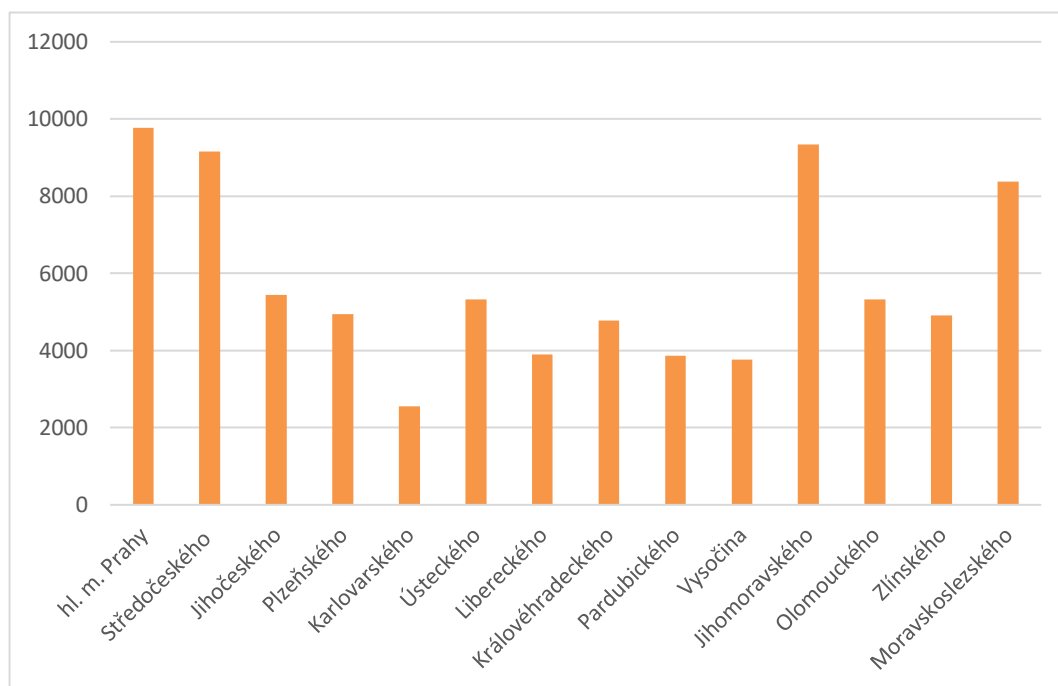
Tabulka č. 3: Počet evidovaných provozoven stravovacích služeb k 31. 12. 2021

KHS kraje	2021
hl. m. Prahy	9774
Středočeského	9159
Jihočeského	5449
Plzeňského	4948
Karlovarského	2551
Ústeckého	5322
Libereckého	3897
Královéhradeckého	4779
Pardubického	3859
Vysočina	3758
Jihomoravského	9348
Olomouckého	5327
Zlínského	4916
Moravskoslezského	8374
Celkem	81461

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY a HDM)

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. 4: Počet evidovaných provozoven podle krajů k 31. 12. 2021

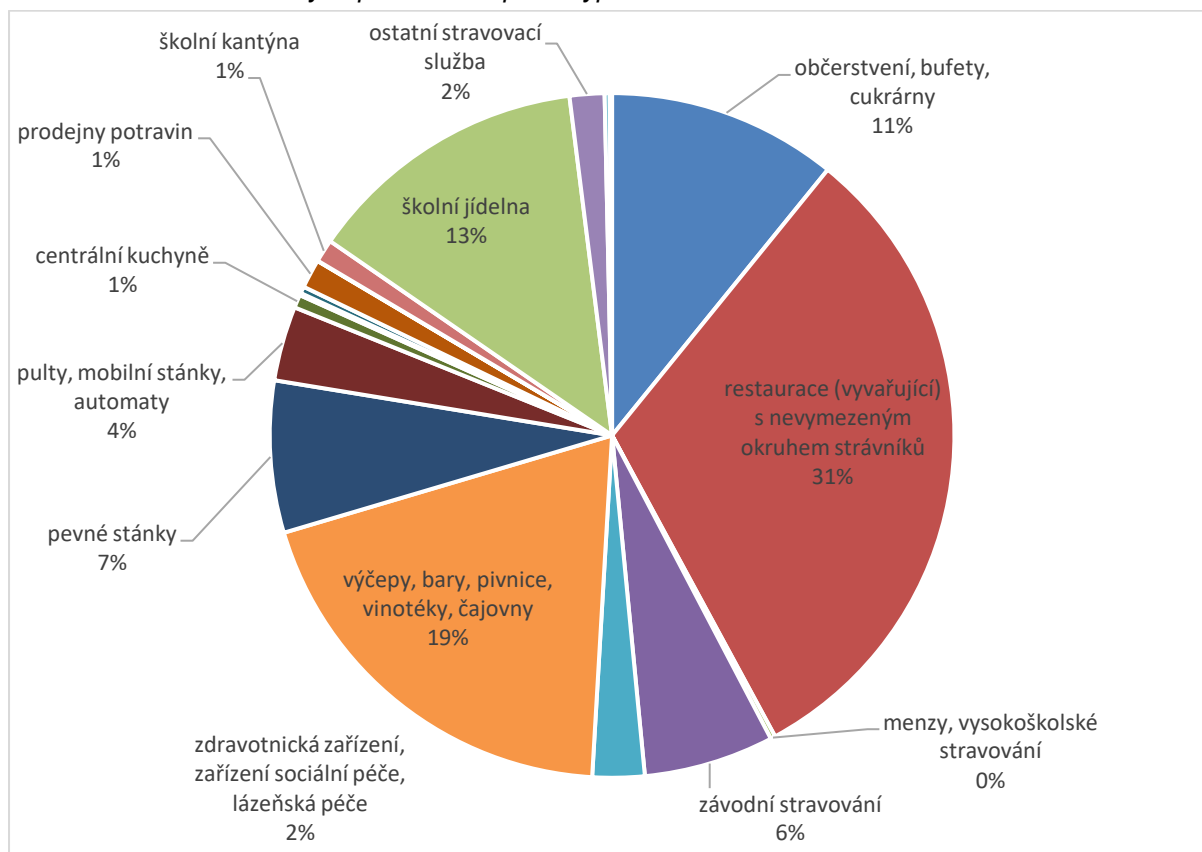


Tabulka č. 4: Počet evidovaných provozoven podle typu k 31. 12. 2021

Typ provozovny	Počet
občerstvení, bufety, cukrárny	8873
restaurace (vyvaňující) s nevymezeným okruhem strážníků	25553
menzy, vysokoškolské stravování	184
závodní stravování	5025
zdravotnická zařízení, zařízení sociální péče, lázeňská péče	2010
výčepy, bary, pivnice, vinotéky, čajovny	15934
pevné stánky	5862
puity, mobilní stánky, automaty	2880
centrální kuchyně	505
vězeňské stravování	88
výrobní potravin	264
prodejny potravin	1112
sklady	14
školní kantýna	881
školní jídelna (vývařovna, výdejna)	10961
ostatní stravovací služba	1343
stravování na zotavovacích akcích	197
jiné (např. čerpací stanice, drogerie, zdroje pitné vody)	87

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY a HDM)

Graf č. 5: Počet evidovaných provozoven podle typu k 31. 12. 2021



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 2021 bylo provedeno celkem 14 023 kontrol v sektoru stravovacích služeb.

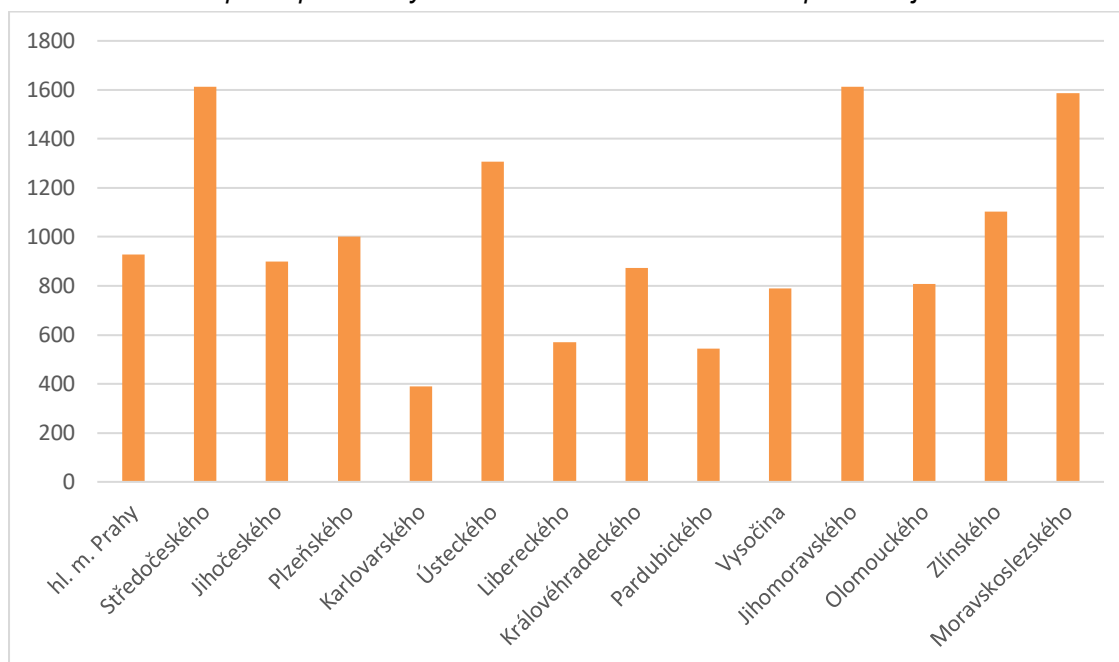
Tabulka č. 5: Přehled počtu provedených úředních kontrol za rok 2021 podle krajů

KHS kraje	2021
hl. m. Prahy	928
Středočeského	1612
Jihočeského	900
Plzeňského	1001
Karlovarského	390

KHS kraje	2021
Ústeckého	1308
Libereckého	569
Královéhradeckého	873
Pardubického	543
Vysočina	789
Jihomoravského	1612
Olomouckého	808
Zlínského	1103
Moravskoslezského	1587
celkem	14023

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY a HDM)

Graf č. 6: Přehled počtu provedených úředních kontrol za rok 2021 podle krajů



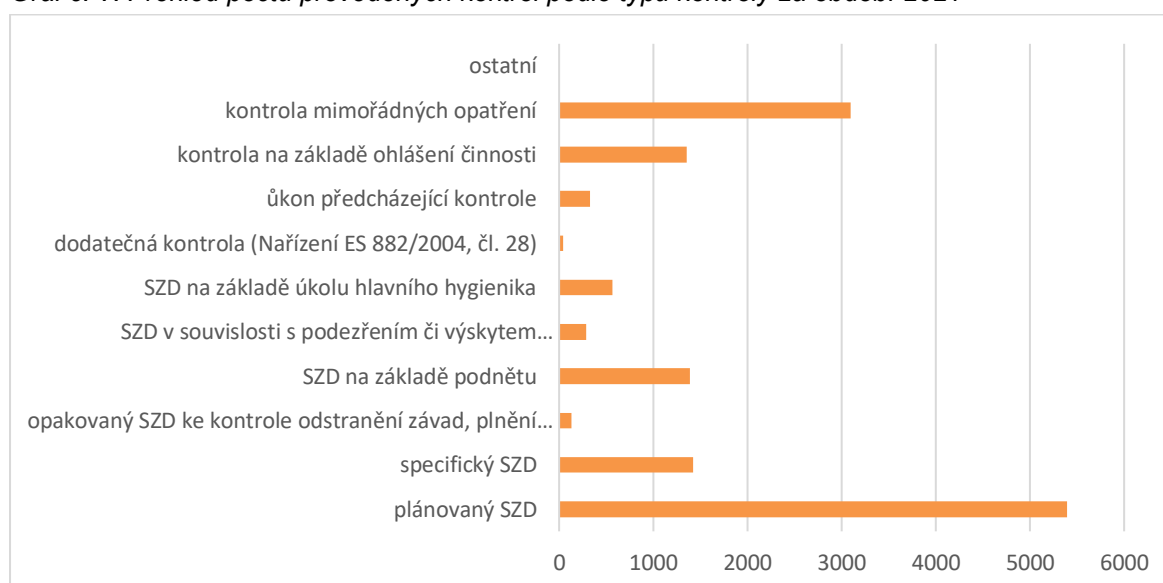
Tabulka č. 6: Přehled kontrol podle typu kontrol za 2021

Typ kontroly	2021
plánovaný SZD	5391
specifický SZD	1426
opakovaný SZD ke kontrole odstranění závad, plnění nařízených opatření, došetření	132
SZD na základě podnětu	1392
SZD v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění	289

Typ kontroly	2021
SZD na základě úkolu hlavního hygienika	565
dodatečná kontrola (Nařízení ES 882/2004, čl. 28)	45
úkon předcházející kontrole	328
kontrola na základě ohlášení činnosti	1353
kontrola mimořádných opatření	3096
ostatní	6
celkem	14023

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY a HDM)

Graf č. 7: Přehled počtu provedených kontrol podle typu kontroly za období 2021



2.1.3 Onemocnění z potravin

V roce 2021 bylo provedeno celkem 289 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.

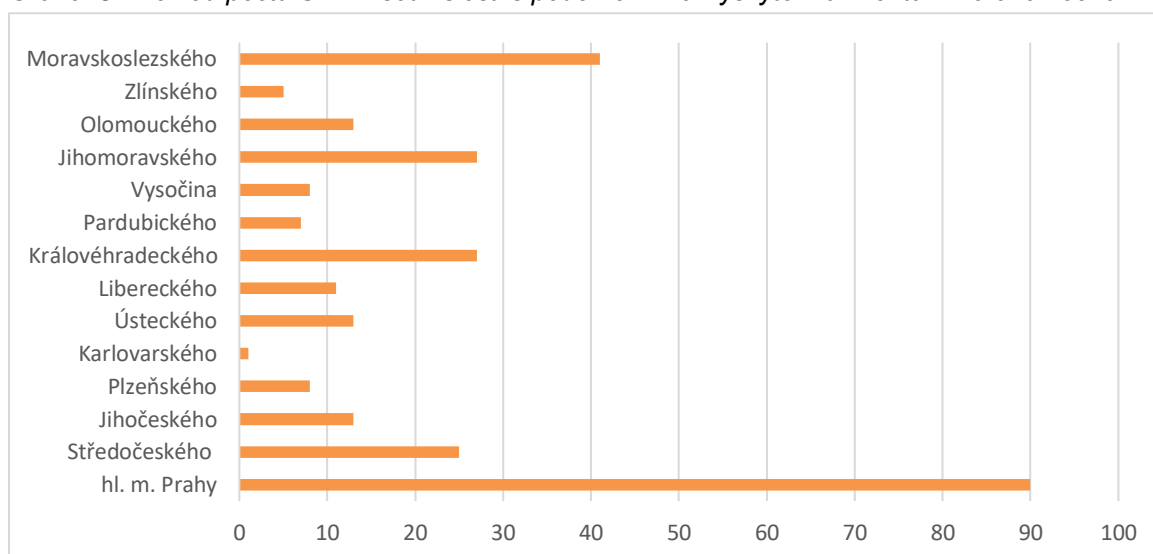
Tabulka č. 7: Přehled SZD v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění

KHS kraje	2021
hl. m. Prahy	90
Středočeského	25
Jihočeského	13

KHS kraje	2021
Plzeňského	8
Karlovarského	1
Ústeckého	13
Libereckého	11
Královéhradeckého	27
Pardubického	7
Vysočina	8
Jihomoravského	27
Olomouckého	13
Zlínského	5
Moravskoslezského	41
celkem	289

Zdroj: Informační systém hygieny výživy (IS HVY a HDM)

Graf č. 8: Přehled počtu SZD v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění



2.1.4 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. Každý podnět je nejprve vyhodnocen z hlediska věcné příslušnosti, a dále je rozhodnuto o způsobu řešení.

V roce 2021 bylo zasláno 2 755 podnětů. Z tohoto počtu bylo vyhodnoceno 22 % podnětů jako oprávněných a 26 % podnětů bylo předáno jiným dozorovým orgánům, zejména Státní zemědělské a potravinářské inspekci, v menší míře pak Státní veterinární správě, České obchodní inspekci, České školní 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.

Tabulka č. 8: Přehled podnětů řešených v roce 2021 podle krajů

KHS kraje	celkový počet podnětů	počet podnětů oprávněných	počet podnětů postoupených
hl. m. Prahy	496	140	76
Středočeského	407	129	119
Jihočeského	201	27	50
Plzeňského	155	19	25
Karlovarského	27	7	5
Ústeckého	159	30	38
Libereckého	90	23	38
Královéhradeckého	137	414	28
Pardubického	57	9	24
Vysočina	45	28	17
Jihomoravského	389	59	104
Olomouckého	151	14	66
Zlínského	135	41	35
Moravskoslezského	306	47	91
celkem	2755	614	716

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 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 problém vybavit si zpětně, které potraviny byly zkonsumovány 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.

2.1.5 Nedostatky

Nevyhovělo 29,3 % vyšetřovaných vzorků a nedostatky zjištěné v označování rozpracovaných pokrmů a polotovarů byly v 16 %. Nedostatky u požadavků na pojízdné a přechodné prostory se vyskytly ve 12,5 %. Dále bylo zjištěno nedodržení právních předpisů OVZ ve stavebně-technickém stavu provozoven ve 11,6 %, a to od chybějících prostorů, zařízení až po nevyhovující technický stav z důvodu špatné údržby prostorů. V provozní hygieně se závady vyskytly ve 10 %. 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. Byly zjišťovány nedostatky u udržování potravin při bezpečných teplotách, při dodržování chladicího řetězce a při rozmrazování potravin.

Tabulka č. 9: Přehled zjištěných závad a jejich frekvence za rok 2021

Parametr závady	počet kontrol	nevyhověl	%
Zdravotní průkazy	9440	60	0,6
Osobní hygiena	9338	249	2,7
Provozní hygiena	9109	907	10,0
Zásobování pitnou vodou	4856	97	1,9
Obecné požadavky na potravinářské prostory, zvláštní požadavky na prostory pro manipulaci s potravinami	7042	817	11,6
Příjem a skladování potravin pro přípravu pokrmů	7074	489	6,9
Datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti	7625	414	5,4
Smyslové požadavky potraviny	2091	32	1,5
Zajištění sledovatelnosti, doklady o původu potravin	6293	261	4,1
Ochrana potravin a pokrmů před kontaminací při manipulaci, křížení činností	6123	492	8,0
Technologický postup	1767	45	2,5
Označování rozpracovaných pokrmů, polotovarů	3264	525	16,0
Bezpečnost pokrmů při uvádění do oběhu, výdej, přeprava, rozvoz	3911	136	3,5
Zavedení stálých postupů na principech HACCP	7125	347	4,9
Manipulace s odpady	5233	162	3,0
DDD – sanitace a regulace škůdců, přístup domácích zvířat	2086	40	1,9

Parametr závady	počet kontrol	nevyhověl	%
Obaly potravin a pokrmů	1503	55	3,7
Osvědčení o znalosti hub	16	2	12,5
Příprava kojenecké stravy	16	0	0
Strava podávaná v rámci léčebného procesu	171	0	0
Příprava a podávání zmrzliny	787	64	8,1
Školení osob činných ve stravovací službě	2145	42	2,0
Oznamovací povinnost	2662	95	3,6
Kontrola dodržování zákazu kouření, prodej tabákových výrobků, prodej alkoholických nápojů	2609	27	1,0
Dodržování postupů založených na HACCP	6071	465	7,7
Požadavky na stav, konstrukci a instalaci zařízení ve styku s potravinami	4621	280	6,0
Označení zákazu kouření, zákazu prodeje tabák. výrobků, zákazu prodeje alkoholických nápojů	2842	77	2,7
Informační povinnost - alergie	6663	144	2,2
Znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví	1347	44	3,3
Udržování potravin při bezpečných teplotách, dodržení chladicího řetězce, rozmrazování potravin	4623	254	5,5
Klamání spotřebitele, záměna surovin, nekalé praktiky	1051	36	3,4
Požadavky na pojízdné a přechodné prostory	401	50	12,5
Vyšetření vzorků	871	255	29,3
Dodržování zákazu nabídky a prodeje potravin, které jsou v rozporu s výživovými požadavky na zdravou výživu dětí, žáků a studentů	74	1	1,4
Nutriční hodnota pokrmů, pestrost, výživové požadavky podle skupin spotřebitelů	103	1	1,0
Mimořádné opatření (Covid)	11200	442	3,9
Jiné	737	26	3,5

Zdroj: Informační systém hygieny výživy (IS HVY a HDM)

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.

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. 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.

2.1.6 Sankce a opatření

V roce 2021 bylo uloženo za zjištěné nedostatky celkem 1843 sankcí ve výši 5 780 100,- Kč a 406 opatření.

Tabulka č. 10: Přehled počtu udělených sankcí podle typu za rok 2021

Druh	počet	výše (Kč)
napomenutí dle zákona č. 250/2016 Sb.	23	0
domluva dle zákona č. 250/2016 Sb.	31	0
sankce podle zákona č. 258/2000 Sb.	1704	5 594 100
sankce podle zákona č. 110/1997 Sb.	21	57 000
sankce podle zákona č. 634/1992 Sb.	7	17 000
sankce podle zákona č. 65/2017 Sb.	12	22 500
sankce podle zákona č. 255/2012 Sb.	3	20 000
sankce podle zákona č. 94/2021 Sb.	28	50 000
sankce podle zákona č. 500/2004 Sb.	3	9 000
přestupkové řízení podle zákona č. 247/2014 Sb.	5	9 500
sankce jiná	6	1 000
celkem	1843	5 780 100

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY a HDM)

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.

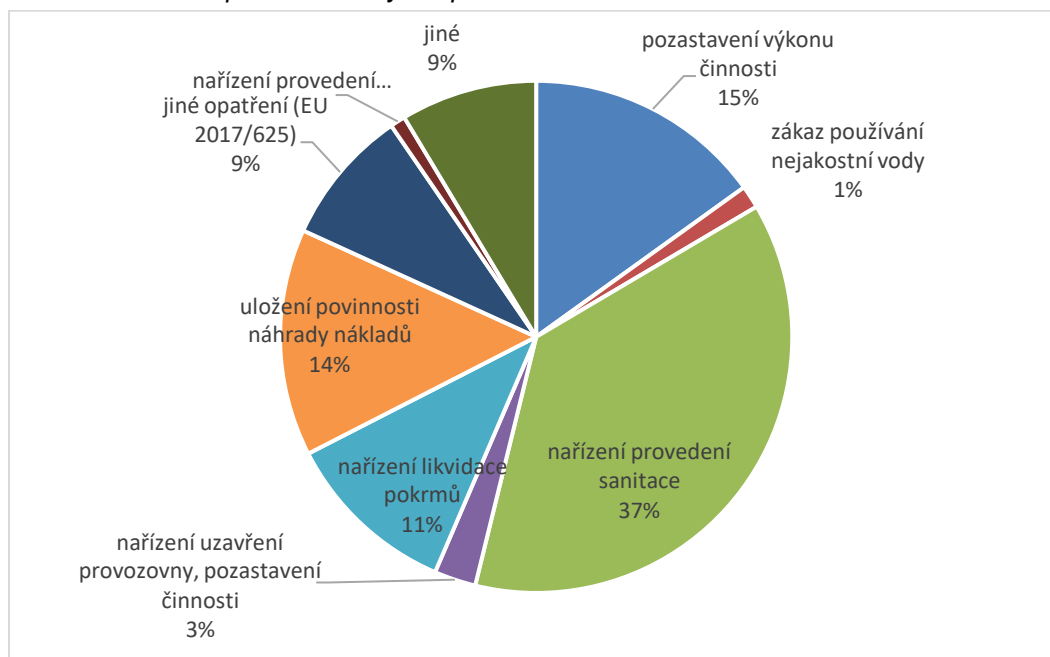
Kromě finančních postihů jsou přijímána další opatření za účelem ochrany zdraví spotřebitele. Jedná se zejména o příkaz k pozastavení výkonu činnosti nebo uzavření provozovny stravovacích služeb do doby odstranění zjištěných závad ohrožujících bezpečnost potravin nebo zdraví spotřebitele. V roce 2021 bylo pozastavení výkonu činnosti nařízeno ve 63 případech a uzavření provozovny ve 11 případech. Nařízení k provedení sanitace provozovny bylo vydáno ve 156 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 2021 vydán v 6 případech zákaz používání pitné vody z důvodu neodpovídajícího mikrobiologického vyšetření. Častým opatřením je nařízení likvidace pokrmů, pokud došlo ke změně jejich senzorických vlastností nebo pokud byly vyrobeny z potravin neznámého původu.

Tabulka č. 11: Přehled udělených opatření za rok 2021

Opatření	Celkem vydáno
pozastavení výkonu činnosti	63
zákaz používání nejakostní vody	6
nařízení provedení sanitace	156
nařízení uzavření provozovny, pozastavení činnosti	11
nařízení likvidace pokrmů	46
uložení povinnosti náhrady nákladů	60
jiné opatření (EU 2017/625)	36
nařízení provedení speciální ochranné DDD	4
jiné	36
celkem	406

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY a HDM)

Graf č. 9: Přehled počtu nařízených opatření v roce 2021



2.1.7 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 bylo odebráno celkem 2783 vzorků pokrmů, potravin a stěrů z pracovního prostředí v sektoru stravovacích služeb. Z tohoto počtu bylo chemickému vyšetření podrobena 389 vzorků, na mikrobiologická kritéria bylo vyšetřeno 2125 vzorků a sensoricky bylo hodnoceno 664 vzorků.

Tabulka č. 12: Počty odebraných vzorků pokrmů podle druhu analýzy za 2021

Druh analýzy v roce 2021	Počet vzorků	Počet nevyhovujících vzorků
Chemicky	389	7
Mikrobiologicky	2125	616
Senzoricky	664	19
Celkem	2783	692

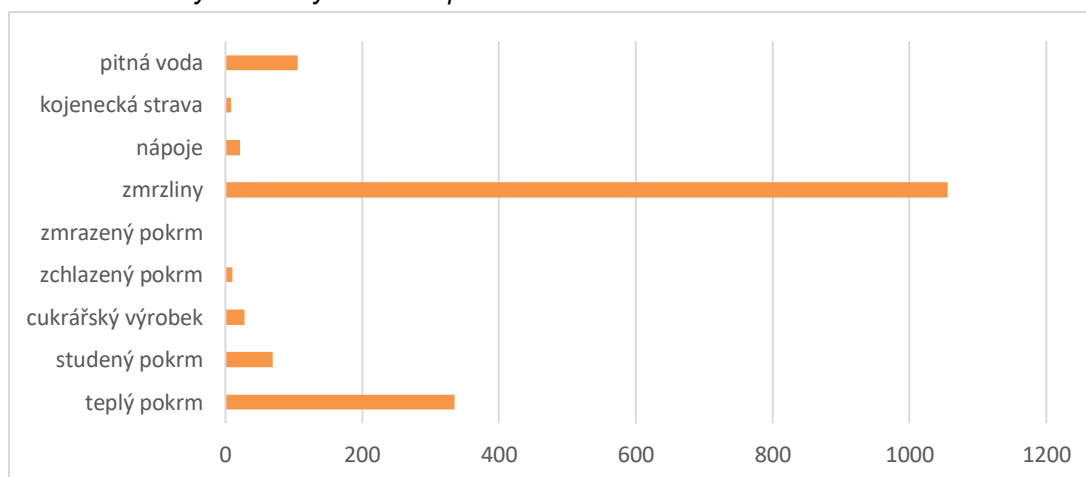
Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY a HDM)

Tabulka č. 13: Počty odebraných vzorků podle komodity za 2021

Druh vzorku	2021
teplý pokrm	335
studený pokrm	69
cukrářský výrobek	28
zchlazený pokrm	10
zmrazený pokrm	1
zmrzliny	1056
nápoje	21
kojenecká strava	8
pitná voda	106

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY a HDM)

Graf č. 10: Počty odebraných vzorků podle komodit za 2021



Mezi nejčastěji odebírané komodity v sektoru stravovacích služeb v roce 2021 patřily teplé pokrmy – 335 vzorků, studené pokrmy – 69 vzorků, cukrářské výrobky – 28 vzorků, zmrzliny – 1056 vzorků. Dále byly odebírány stěry z pracovních ploch a prostředí (642 odběrů). Ve 106 případech byly odebrány vzorky pitné vody.

Tabulka č. 14: Přehled odebraných vzorků v roce 2021 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	22	0	232	21	101	4	335	26
studený pokrm	0	0	64	4	6	0	69	4
cukrářský výrobek	4	0	21	5	3	0	28	5

Druh vzorku	chemicky		mikrobiologicky		senzoricky		celkem	
	počet vzorků	nevyhovující	počet vzorků	nevyhovující	počet vzorků	nevyhovující	počet vzorků	nevyhovující
zchlazený pokrm	0	0	7	1	3	0	10	2
zmrazený pokrm	0	0	0	0	0	0	1	0
zmrzliny	56	0	1045	439	218	1	1056	439
nápoje	0	0	5	1	16	0	21	0
kojenecká strava	0	0	4	0	0	0	8	0
pitná voda	0	0	2	0	0	0	106	49
jiné	0	0	2	0	2	0	6	0

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY a HDM)

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*.

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*. Koliformní bakterie mohou způsobit střevní potíže zahrnující průjemová onemocnění, nevolnost a zvracení. Přítomnost ve zvýšené koncentraci pouze potvrzuje v indikovaných případech nedostatečnou úroveň provozní, popř. osobní hygieny.

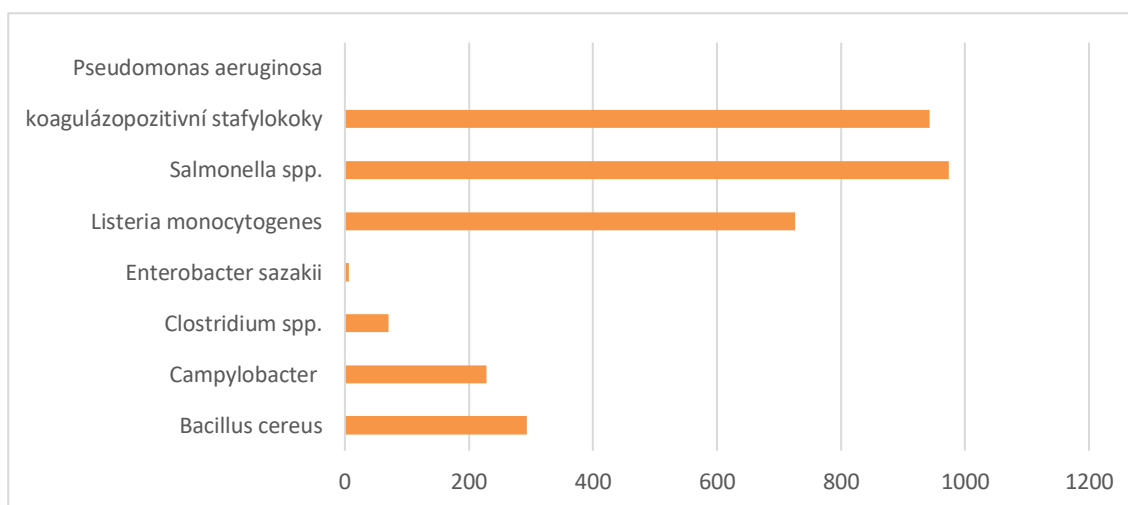
Tabulka č. 15: Přehled výsledků vybraných mikrobiologických vyšetření za 2021

	Rok 2021	
	počet vyšetření	nevyhovující
<i>Bacillus cereus</i>	293	32
<i>Campylobacter</i>	228	23
<i>Clostridium</i> spp.	70	4
<i>Enterobacter sazakii</i>	6	4

	Rok 2021	
	počet vyšetření	nevyhovující
<i>Listeria monocytogenes</i>	726	178
<i>Salmonella</i> spp.	974	221
koagulázopozitivní stafylokoky	943	226
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	0	0

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY a HDM)

Graf č. 11: Přehled počtu vyšetření mikrobiologických kritérií za rok 2021



2.2 Předměty a materiály přicházející do styku s potravinami

2.2.1 Evidence kontrolovaných subjektů

V sektoru FCM byla v samém závěru roku 2020 (konkrétně od listopadu 2020, a to zákonem č. 205/2020 Sb., kterým se mění zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a další související zákony) stanovena oznamovací povinnost pro ekonomické subjekty vyrábějící, dovážející nebo distribuující předměty a materiály přicházející do styku s potravinami. Přes proběhlou osvětovou činnost a spolupráci s průmyslem je informovanost o této povinnosti mezi příslušnými subjekty poměrně nízká. Evidence subjektů je proto dosud převážně 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. Popsaný stav není komfortní pro ty subjekty, které jsou evidovány, neboť ty již kontrolou prošly a procházejí, kdežto na trhu se vyskytují 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.

Proto musí být v následujícím období zintenzivněno úsilí orgánů dozoru vedoucí k větší informovanosti příslušných subjektů o této povinnosti.

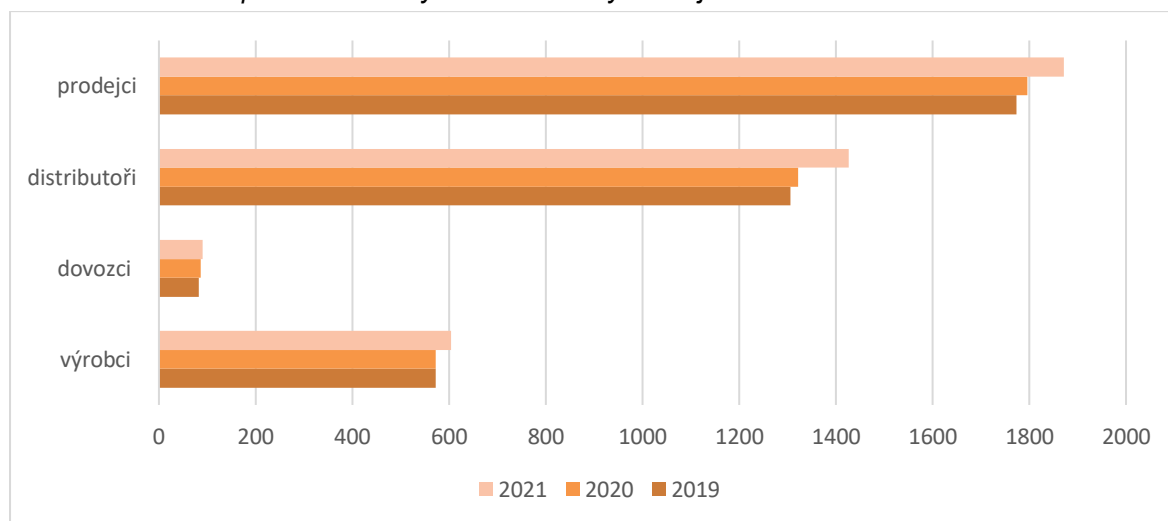
V sektoru předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami převládají distributoři a prodejci, kdy se jedná zejména o distribuci kuchyňského náčiní a nádobí. Znatelně méně je dovozců, kdy převládají dovozy výrobků vyrobených v Čínské lidové republice. Významně je zastoupena česká výroba, zejména 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. 16: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2019 - 2021

Počty evidovaných subjektů		2019	2020	2021
Předměty a materiály určené pro styk s potravinami	výrobci	573	573	604
	dovozci	83	86	91
	distributoři	1306	1322	1427
	prodejci	1774	1796	1871
	celkem	3516	3549	3744

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

Graf č. 12: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2019 - 2021



2.2.2 Počty provedených úředních kontrol

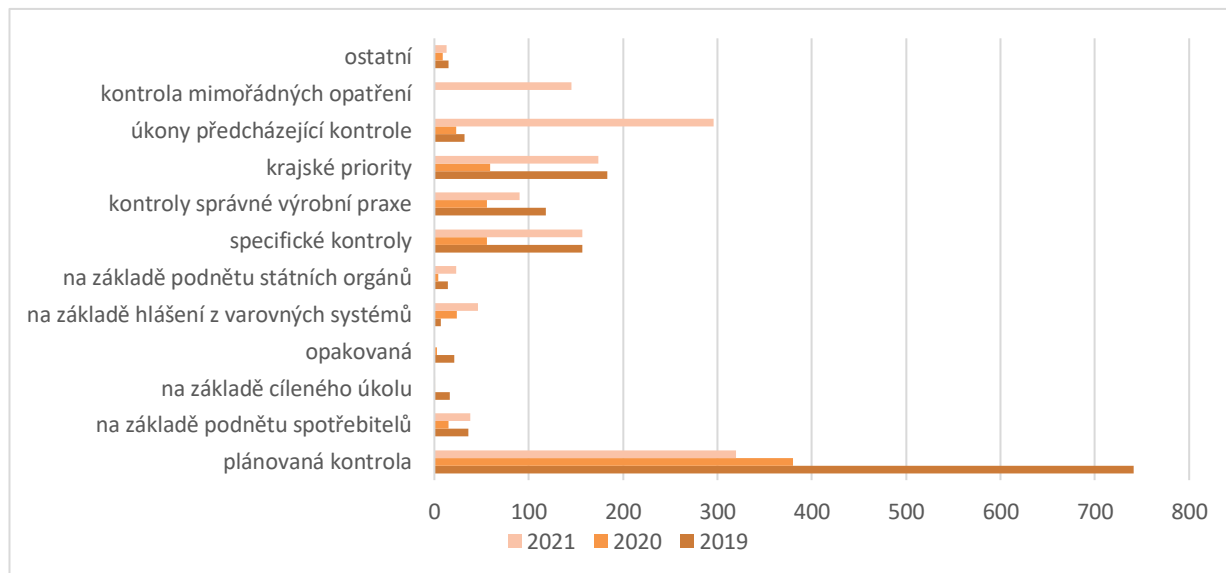
V sektoru FCM bylo provedeno celkem 1303 kontrol. Největší podíl tvořily kontroly plánované (320), krajské priority (174), kontroly specifické (157) a kontroly správné výrobní praxe (90). Na základě podnětu spotřebitelů bylo v roce 2021 provedeno 38 kontrol, přičemž šetření na základě podnětu bývá dosti náročné, neboť podněty se v řadě případů týkají více subjektů nebo více výrobků, kdy do šetření jednoho podnětu bývá zapojeno více KHS.

Tabulka č. 17: Provedené kontroly podle druhu kontroly a výrobků za rok 2019 - 2021 předměty a materiály určené pro styk s potravinami

druh kontroly	2019	2020	2021
plánovaná kontrola	741	380	320
na základě podnětu spotřebitelů	36	15	38
na základě cíleného úkolu	16	1	1
opakovaná	21	3	0
na základě hlášení z varovných systémů	7	24	46
na základě podnětu státních orgánů	14	4	23
specifické kontroly	157	56	157
kontroly správné výrobní praxe	118	56	90
krajské priority	183	59	174
úkony předcházející kontrole	32	23	296
kontrola mimořádných opatření	0	0	145
ostatní	15	9	13
Celkem	1340	630	1303

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

Graf č. 13: Přehled počtu provedených kontrol podle typu kontroly za období 2019 - 2021



Tabulka č. 18: Počet provedených kontrol s kontrolou výrobků podle role kontrolované osoby za období 2019 - 2021

Kontrolovaná osoba	2019	2020	2021
distributor	531	277	407
dovozce	17	14	32
výrobce	186	70	98

Kontrolovaná osoba	2019	2020	2021
prodejce	596	312	346
Celkem	1330	673	883

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

Pokud jde o počty kontrol u subjektů, nejvíce kontrol bylo v roce 2021 provedeno u distributorů předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami (46 %) a u prodejců (39 %). U výrobců činil podíl kontrol 11 %. V případě předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami se v pravidelných intervalech provádí rovněž kontroly správné výrobní praxe. Na komplexní provedení těchto kontrol byl kladen zvýšený důraz.

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 ponechává méně prostoru pro možnost nedodržení pravidel správné výrobní praxe. Souhrnně lze 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, v případě potřeby také spolupráci 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 krajským hygienickým stanicím, 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. Objevují se také 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 FCM. 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, byly nejčastějšími závadami nezavedení zásad správné výrobní praxe, absence či neúplnost prohlášení o shodě 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 spotřebitelů a subjektů působících v distribučním řetězci o legislativních povinnostech v oblasti FCM.

Tabulka č. 19: Přehled vybraných nejčastějších závad při kontrolách výrobků v roce 2021

Předměty a materiály určené pro styk s potravinami	
kontrolovaný parametr	% nevyhovujících výrobků
písemné prohlášení o shodě	25,7
vedení podpůrné dokumentace	18
povinnosti distributora	15,6
zavedení sledovatelnosti	8
zavedení zásad správné výrobní praxe	16,3
označování	15,3
požadavky na složení	51,9

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 49 sankcí ve výši 210 000,- Kč a 59 opatření.

Opatření se týkají zejména 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 nebo v případě distribuce nebezpečných výrobků s návrhem ke zrušení živnostenského oprávnění. 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 1561 výrobků. 203 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 72 vzorků, kdy na základě laboratorních analýz bylo 11 vzorků hodnoceno jako nevyhovujících právním předpisům (15,3 %).

Tabulka č. 20: Přehled podílu nevyhovujících výrobků podle druhu výrobku za 2019 - 2021

druh výrobku	% nevyhovujících výrobků		
	2019	2020	2021
předměty a materiály určené pro styk s potravinami	16,1	19	15,3

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

2.2.7 Šetření oznámení RASFF a nebezpečné výrobky

V roce 2021 bylo šetřeno 30 oznámení přijatých ze systému RASFF týkajících se předmětů určených pro styk s potravinami. Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva je určen pro sdílení informací o přímých nebo nepřímých rizicích ohrožujících zdraví lidí, zvířat a životní prostředí, která pocházejí z potravin nebo krmiv. Hlášení vyměňovaná systémem RASFF slouží především k zabránění uvedení rizikových potravin a krmiv do oběhu, případně jejich stažení ze společného evropského trhu.

V případě materiálů a předmětů určených pro styk s potravinami se jednalo o obsah primárních aromatických aminů nad limitem detekce (4 případy), specifické migrace melaminu (1 případ), o překročení maximálních limitů specifické migrace olova a niklu (1 případ), specifické migrace olova a kadmia (1 případ), specifické migrace kadmia (1 případ), specifické migrace kobaltu (1 případ), specifické migrace manganu a chromu (1 případ), vysoký obsah těkavých organických látek (1 případ), obsah polypropylenu a bio složky (2 případy), kovové úlomky z výrobku (1 případ), nebezpečí popálení z důvodu nevyhovujícího výrobku pro horké nápoje a potraviny (1 případ), zhoršení organoleptických vlastností potravin ve styku s výrobkem (1 případ), obsah bambusových a kukuřičných vláken (2 případy) a obsah bambusových vláken ve výrobku (v 11 případech). Nevyhovující výrobky pocházely ve 23 případech z Číny, v 1 případě z Francie a po jednom případě z Dánska, Španělska a Tchaj-wanu. Ve 3 případech byla země původu výrobku neznámá.

Tabulka č. 21: Přehled přijatých šetřených oznámení v roce 2021 ze systému RASFF

Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
Sada kovových hrnků	migrace manganu a chromu	Čína	Informace - zastavení na hranicích
Nylonové kuchyňské náčiní	migrace primárních aromatických aminů	Čína	varování
Ruční struhadlo	kovové úlomky	Čína	varování
Elektrický vařič na svažené víno	migrace olova a niklu	Čína	informace
Nádobí na indukci	migrace olova a kadmia	Čína	varování
Melaminové nádobí	bambusová vlákna	Francie	informace
Dětské plastové nádobí	nebezpečí popálení / není vhodné pro horké nápoje - potraviny	Tchaj-wan	varování
Melaminové nádobí	bambusová a kukuřičná vlákna	Dánsko	informace
Smaltové hrnky	migrace kobaltu	Čína	varování
Jídelní sada dětského plastového nádobí	bambusová vlákna	Čína	informace
Kuchyňské náčiní	bambusová vlákna	Španělsko	informace
Plastový hrnek	zhoršení organoleptických vlastností potravin ve styku s výrobkem	Čína	informace
Silikonový hrnek	migrace těkavých organických látek	Čína	varování

Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
Obědový box	polypropylen a bio složka	Čína	informace
Melaminové nádobí	bambusová vlákna	Čína	informace
Oboustranná hliníková pánev	migrace primárních aromatických aminů	Čína	varování
Jídelní sady	bambusová vlákna	Čína	informace
Obědový box	polypropylen a bio složka	Čína	informace
Nylonová špachtle	migrace primárních aromatických aminů	neznámá	varování
Plastové hrnky	melamin a bambusová vlákna	Čína	informace
Dětské nádobí	bambusová vlákna	Čína	informace
Hrnky a boxy	bambusová vlákna a kukuřičný škrob	Čína	informace
Skleněné hrnky	migrace kadmia	neznámá	varování
Kuchyňské náčiní	migrace primárních aromatických aminů	Čína	varování
Dětská jídelní souprava	bambusová vlákna	Čína	informace
Kuchyňské nádobí	bambusová vlákna	neznámá	informace
Dětská jídelní souprava	bambusová vlákna	Čína	informace
Kuchyňské nádobí	bambusová vlákna	Čína	informace
Sada nádobí	migrace olova a kadmia	Čína	informace
Hrnky s víčkem	bambusová vlákna	Čína	informace

Na základě výsledků SZD zaslaly OOVZ do systému RASFF 2 oznámení o nebezpečných výrobcích. Riziko u prvního nevyhovujícího výrobku přicházející do styku s potravinami bylo organoleptického charakteru, jednalo se o uvolňování povrchové úpravy formy, která ulpívala na povrchu potraviny. Nevyhovující výrobek pocházel z Číny.

Riziko u druhého nevyhovujícího výrobku bylo chemické povahy. Jednalo se o obsah primárních aromatických aminů nad limitem detekce. U výrobku nebyla zjištěna země původu.

Tabulka č. 22: Přehled vložených oznámených případů do systému RASFF za rok 2021

Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
Forma na bábovku	odloučená povrchová úprava formy/ zhoršení organoleptických vlastností potravin ve styku s výrobkem	Čína	informace
Sada jídelních hůlek	migrace primárních aromatických aminů	neznámá	varování

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. Další vzdělávací akce jsou organizovány v rámci porad vedoucích odborů HV a HDM 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 pro zaměstnance ve stravovacích službách.

4 AUDITY KRAJSKÝCH HYGIENICKÝCH STANIC

V souladu s článkem 6 nařízení (EU) 2017/625 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 3 bodu 30 nařízení (EU) 2017/625 jako „*systematické a nezávislé šetření, které má za cíl zjistit, zda jsou činnosti a s nimi spojené výsledky těchto činností v souladu s plánovanými opatřeními a zda jsou tato opatření účinně uplatňována a vhodná pro dosažení stanovených cílů*“.

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.

Třetí cyklus interních auditů proběhl v letech 2017 - 2019. Auditována byla činnost v sídle KHS, a dále územního pracoviště vybrané 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.

V roce 2021 stěžejní náplní činností pracovníků KHS a MZ bylo zvládnutí epidemie Covid-19, proto audity KHS nebyly realizovány.

5 OSTATNÍ

5.1 Publikace a komunikace

Každá KHS každoročně zveřejňuje zprávu o výsledcích kontrolní činnosti v oboru HV, HDM 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 sektoru stravovacích služeb 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 a seznamy evidovaných provozoven stravovacích služeb. 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

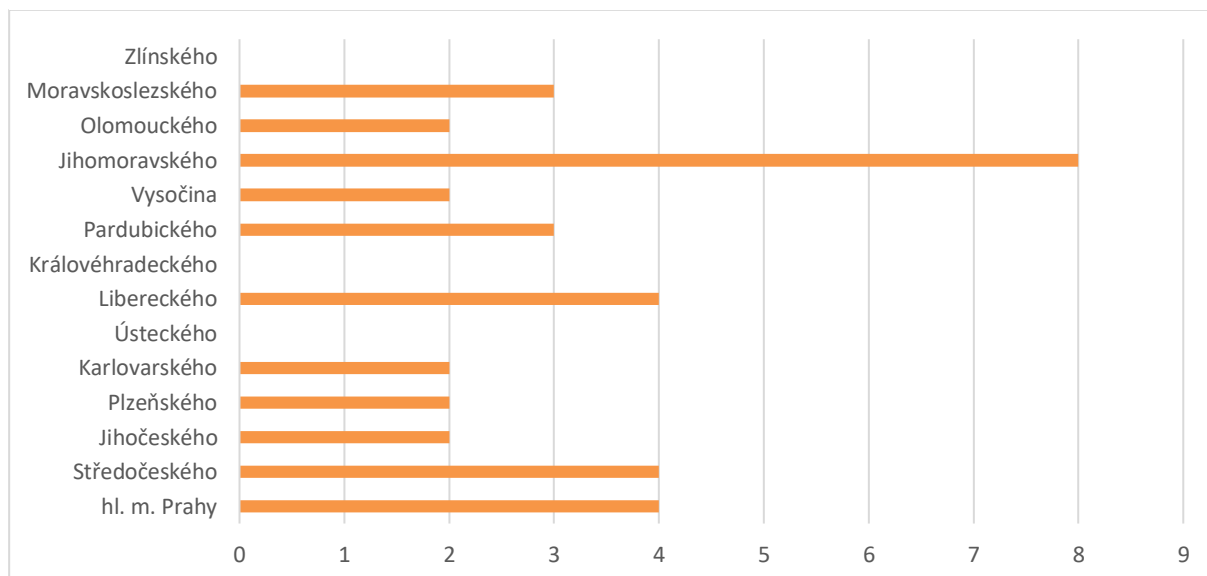
Krajské hygienické stanice jsou oprávněny provádět zkoušky osob ze znalosti hub. Na každé KHS jsou zřízeny zkušební komise, a to podle zájmu a počtu žádostí o osvědčení ze znalosti hub. Zkouška má dvě části – písemnou a ústní. V roce 2021 se realizovalo 18 termínů zkoušek ze znalosti hub, na které se přihlásilo celkem 58 uchazečů. Bylo vydáno 36 osvědčení o znalosti hub pro osoby uvádějící do oběhu volně rostoucí jedlé houby. Členem zkušební komise je vždy odborník v mykologii.

Tabulka č. 23: Zkoušky ze znalosti hub za rok 2021

KHS kraje	Počet termínů	Počet uchazečů	Počet osvědčení
hl. m. Prahy	1	4	4
Středočeského	2	4	4
Jihočeského	2	2	2
Píseňského	2	15	2
Karlovarského	2	6	2
Ústeckého	0	0	0
Libereckého	2	4	4

KHS kraje	Počet termínů	Počet uchazečů	Počet osvědčení
Královéhradeckého	0	0	0
Pardubického	1	3	3
Vysočina	1	2	2
Jihomoravského	2	13	8
Olomouckého	2	2	2
Moravskoslezského	1	3	3
Zlínského	0	0	0
Celkem	18	58	36

Graf č. 14: Počet osvědčení ze znalostí hub podle krajů 2021



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	Informační 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
PBU	Předměty běžného užívání
RASFF	Rapid Alert Systém for Food and Feed - <i>Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva</i>
SYBA	Obalová asociace CZECH AND SLOVAK PACKAGING ASSOCIATION (Sdružení výrobců obalových materiálů)
SZD	Státní zdravotní dozor
SZÚ	Státní zdravotní ústav
ZÚ	Zdravotní ústav