



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**

**2022**

## **Obsah**

<b>1</b>	<b>Úvod</b> .....	<b>5</b>
1.1	<i>Charakteristika oboru</i> .....	6
1.1.1	Hygiena výživy.....	6
1.1.2	Hygiena dětí a mladistvých .....	7
1.1.3	Předměty a materiály určené pro styk s potravinami.....	7
1.2	<i>Personální zajištění</i> .....	8
1.3	<i>Kontrolní plány</i> .....	8
1.4	<i>Preventivní dozor</i> .....	9
1.5	<i>Osoby vyřazené z epidemiologicky závažné činnosti</i> .....	10
<b>2</b>	<b>Státní zdravotní dozor</b> .....	<b>13</b>
2.1	<i>Hygiena výživy</i> .....	13
2.1.1	Evidence provozoven .....	13
2.1.2	Počty provedených úředních kontrol .....	15
2.1.3	Šetření oznámení RASFF .....	18
2.1.4	Onemocnění z potravin.....	18
2.1.5	Podněty .....	19
2.1.6	Nedostatky.....	21
2.1.7	Sankce a opatření.....	23
2.1.8	Odběr a analýza vzorků .....	26
2.2	<i>Předměty a materiály přicházející do styku s potravinami</i> .....	29
2.2.1	Evidence kontrolovaných subjektů .....	29
2.2.2	Počty provedených úředních kontrol .....	30
2.2.3	Internetový prodej.....	32
2.2.4	Nedostatky.....	33
2.2.5	Sankce a opatření.....	33
2.2.6	Odběr a analýza vzorků .....	34
2.2.7	Šetření oznámení RASFF a nebezpečné výrobky.....	34
<b>3</b>	<b>Vzdělávání a vzdělávací aktivity</b> .....	<b>37</b>
3.1	<i>Vzdělávání pracovníků</i> .....	37
3.2	<i>Vzdělávací aktivity</i> .....	37
<b>4</b>	<b>Audity krajských hygienických stanic</b> .....	<b>38</b>
<b>5</b>	<b>Ostatní</b> .....	<b>39</b>
5.1	<i>Publikace a komunikace</i> .....	39
5.2	<i>Zkoušky ze znalosti hub</i> .....	39
	<i>Příloha č. 1: Seznam zkratk</i> .....	41

## **Přehled grafů**

Graf č. 1: Schéma organizace výkonu státního zdravotního dozoru.....	6
Graf č. 2: Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru podle krajů za období 2021 – 2022 .....	10
Graf č. 3: Přehled počtu pracovníků vyloučených z výroby nebo z manipulace s potravinami, nebo u nichž byla nařízena povinná lékařská prohlídka za období 2021 – 2022 podle krajů.....	12
Graf č. 4: Počet evidovaných provozoven podle krajů za období 2021 – 2022 .....	14
Graf č. 5: Počet evidovaných provozoven podle typu k 31. 12. 2022 .....	15
Graf č. 6: Přehled počtu provedených úředních kontrol za období 2021 – 2022 podle krajů .....	16
Graf č. 7: Přehled počtu provedených kontrol podle typu kontroly za období 2021 – 2022.....	17
Graf č. 8: Přehled počtu SZD v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění za období 2021 – 2022.....	19
Graf č. 9: Srovnání počtu vydaných opatření za období 2021 – 2022 .....	25
Graf č. 10: Přehled počtu nařízených opatření v roce 2022.....	25
Graf č. 11: Počty odebraných vzorků podle komodit za 2021 – 2022.....	27
Graf č. 12: Přehled počtu vyšetření mikrobiologických kritérií za období 2021 – 2022 .....	28
Graf č. 13: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2020 – 2022 .....	30
Graf č. 14: Přehled počtu provedených kontrol podle typu kontroly za období 2020 – 2022 .....	31
Graf č. 15: Počet osvědčení ze znalostí hub podle krajů 2022 .....	40

## **Přehled tabulek**

Tabulka č. 1: Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru .....	9
Tabulka č. 2: Přehled počtu pracovníků vyloučených z výroby nebo z manipulace s potravinami, nebo u nichž byla nařízena povinná lékařská prohlídka za období 2021 – 2022 .....	11
Tabulka č. 3: Počet evidovaných provozoven stravovacích služeb .....	13
Tabulka č. 4: Počet evidovaných provozoven podle typu k 31. 12. 2022 .....	14
Tabulka č. 5: Přehled počtu provedených úředních kontrol za období 2021 – 2022 podle krajů .....	16
Tabulka č. 6: Přehled kontrol podle typu kontrol za období 2021 – 2022 .....	17
Tabulka č. 7: Přehled přijatých šetřených oznámení v roce 2022 ze systému RASFF (potravin) .....	18
Tabulka č. 8: Přehled SZD v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění .....	18
Tabulka č. 9: Přehled podnětů řešených v roce 2022 podle krajů .....	20
Tabulka č. 10: Přehled zjištěných závad a jejich frekvence za rok 2022 .....	21
Tabulka č. 11: Přehled počtu udělených sankcí podle typu za rok 2022 .....	23
Tabulka č. 12: Přehled počtu udělených sankcí za období 2021 – 2022.....	24
Tabulka č. 13: Přehled udělených opatření za období 2021 – 2022.....	24
Tabulka č. 14: Počty odebraných vzorků pokrmů podle druhu analýzy za období 2021 – 2022.....	26
Tabulka č. 15: Počty odebraných vzorků podle komodity za období 2021 – 2022 .....	26
Tabulka č. 16: Přehled odebraných vzorků v roce 2022 podle jednotlivých komodit a podle druhu analýzy .....	27
Tabulka č. 17: Přehled výsledků vybraných mikrobiologických vyšetření za období 2021 – 2022.....	28
Tabulka č. 18: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2020 – 2022.....	29
Tabulka č. 19: Provedené kontroly podle druhu kontroly a výrobků za rok 2020 – 2022 předměty a materiály určené pro styk s potravinami.....	30
Tabulka č. 20: Počet provedených kontrol s kontrolou výrobků podle role kontrolované osoby za období 2020 – 2022.....	31
Tabulka č. 21: Přehled vybraných nejčastějších závad při kontrolách výrobků v roce 2022 .....	33
Tabulka č. 22: Přehled podílu nevyhovujících výrobků podle druhu výrobku za 2020 – 2022 .....	34

Tabulka č. 23: Přehled přijatých šetřených oznámení v roce 2022 ze systému RASFF .....	35
Tabulka č. 24: Přehled vložených oznámených případů do systému RASFF za rok 2022 .....	36
Tabulka č. 25: Zkoušky ze znalosti hub za rok 2022.....	39

## 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 (dále jen „zákon č. 258/2000 Sb.“). 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 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. 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 ochrany a podpory 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., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů 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., 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 zřizovaných 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, 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. 2022 bylo na odděleních v sektoru stravovacích služeb a FCM krajských hygienických stanic 532 pracovních úvazků, z toho 311 s vysokoškolským vzděláním a 221 pracovních úvazků se středoškolským vzděláním.

## **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 2022 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.

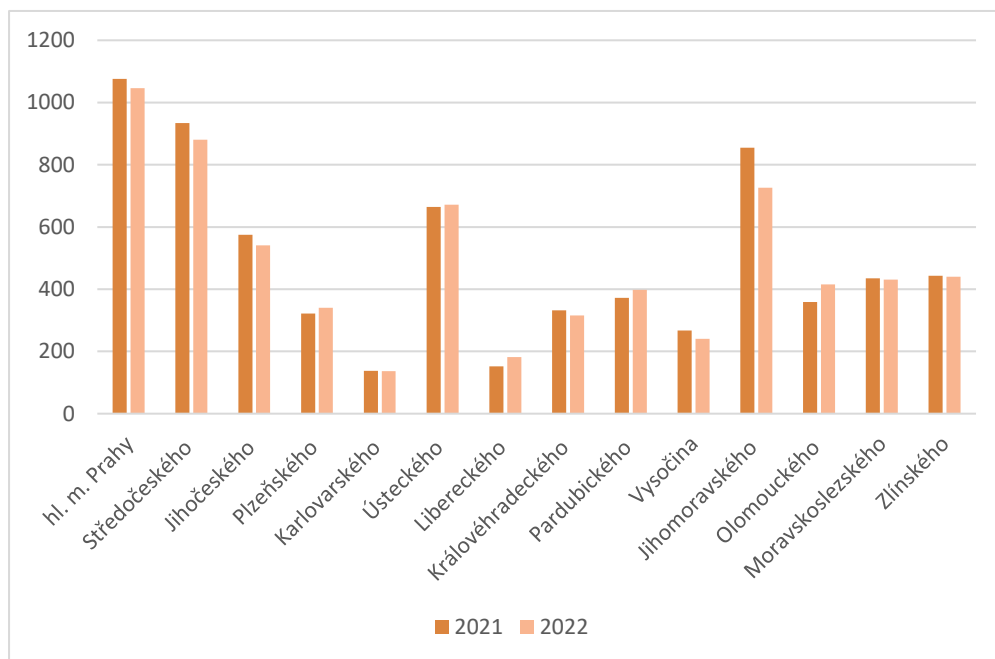
#### 1.4 Preventivní dozor

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 2022 bylo vydáno celkem 6766 stanovisek, z toho 213 stanovisek negativních.

Tabulka č. 1: Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru

Krajská hygienická stanice kraje	2021		2022	
	celkový počet stanovisek	negativní stanoviska	celkový počet stanovisek	negativní stanoviska
hl. m. Prahy	1076	58	1046	80
Středočeského	934	17	881	10
Jihočeského	575	20	541	27
Plzeňského	322	5	340	9
Karlovarského	138	2	137	0
Ústeckého	664	36	672	39
Libereckého	152	0	182	0
Královéhradeckého	332	2	316	0
Pardubického	372	31	398	38
Vysočina	267	3	241	1
Jihomoravského	855	2	726	0
Olomouckého	359	5	415	1
Moravskoslezského	435	6	431	8
Zlínského	443	0	440	0
<b>celkem</b>	<b>6924</b>	<b>187</b>	<b>6766</b>	<b>213</b>

Graf č. 2: Počty výkonů v oblasti preventivního dozoru podle krajů za období 2021 – 2022



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 umyvadla 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, nepředloženi 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 provozy jsou následně postupovány stavebním úřadům podle stavebního zákona.

### 1.5 Osoby vyřazené z epidemiologicky závažné činnosti

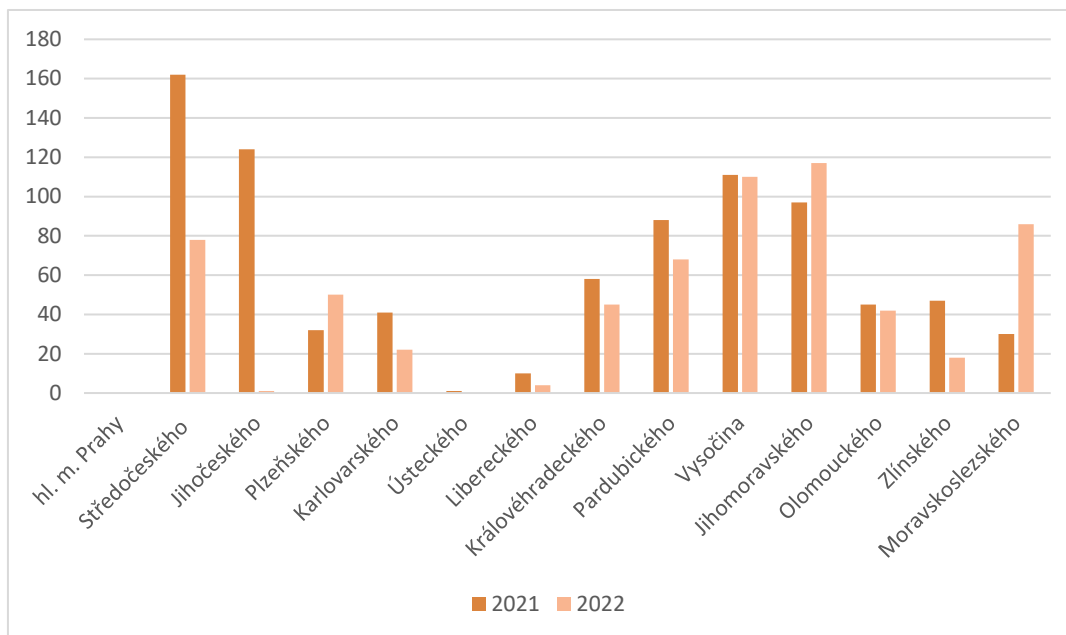
Každoročně je z pracovního procesu při výrobě nebo manipulaci potravin vyloučeno několik set pracovníků, v roce 2022 to bylo 641 osob. Do tohoto počtu nejsou započítány případy tzv. zvýšeného zdravotního dozoru z důvodu vzniku podezření na infekční onemocnění u osoby vykonávající činnosti epidemiologicky 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 přerušit 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 přerušit 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 období 2021 – 2022

KHS kraje	2021	2022
hl. m. Prahy	0	0
Středočeského	162	78
Jihočeského	124	1
Píseňského	32	50
Karlovarského	41	22
Ústeckého	1	0
Libereckého	10	4
Královéhradeckého	58	45
Pardubického	88	68
Vysočina	111	110
Jihomoravského	97	117
Olomouckého	45	42
Zlínského	47	18
Moravskoslezského	30	86
<b>celkem</b>	<b>846</b>	<b>641</b>

Graf č. 3: Přehled počtu pracovníků vyloučených z výroby nebo z manipulace s potravinami, nebo u nichž byla nařízena povinná lékařská prohlídka za období 2021 – 2022 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. 5 zákona č. 258/2000 Sb.). Registrační formuláře jsou k dispozici na webových stránkách každé krajské hygienické stanice, nebo je možné podat oznámení prostřednictvím jednotného formuláře umístěné ve veřejné části IS HVY na adrese:

<https://eregpublicsecure.ksrzis.cz/Registr/SZD/OznameniStravovacichSluzeb/Nove>.

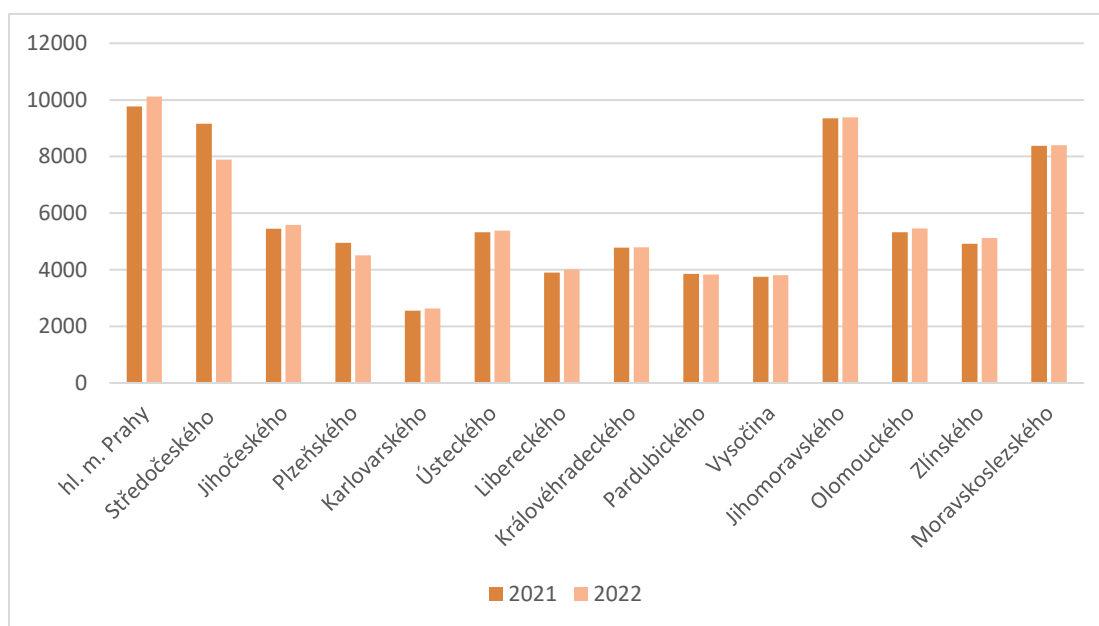
Tabulka č. 3: Počet evidovaných provozoven stravovacích služeb

KHS kraje	2021	2022
hl. m. Prahy	9774	10125
Středočeského	9159	7890
Jihočeského	5449	5582
Píseňského	4948	4512
Karlovarského	2551	2638
Ústeckého	5322	5379
Libereckého	3897	4016
Královéhradeckého	4779	4798
Pardubického	3859	3833
Vysočina	3758	3805
Jihomoravského	9348	9390
Olomouckého	5327	5461
Zlínského	4916	5121
Moravskoslezského	8374	8399
<b>Celkem</b>	<b>81461</b>	<b>80949</b>

Zdroj: Informační 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 za období 2021 – 2022

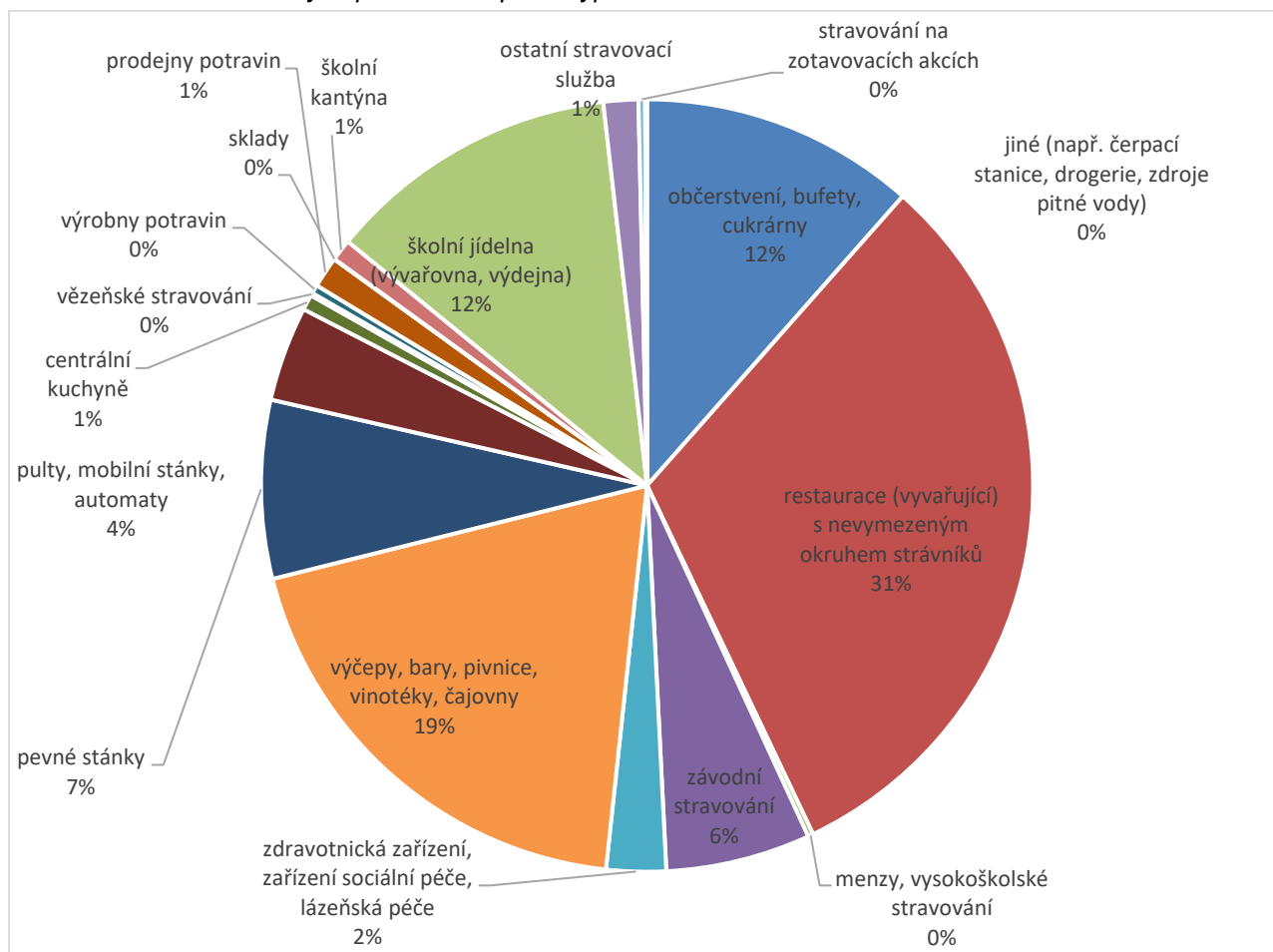


Tabulka č. 4: Počet evidovaných provozoven podle typu k 31. 12. 2022

Typ provozovny	Počet
občerstvení, bufety, cukrárny	9360
restaurace (vyvařující) s nevymezeným okruhem strážníků	25503
menzy, vysokoškolské stravování	181
závodní stravování	4919
zdravotnická zařízení, zařízení sociální péče, lázeňská péče	2027
výčepy, bary, pivnice, vinotéky, čajovny	15765
pevné stánky	6061
pulty, mobilní stánky, automaty	3225
centrální kuchyně	525
věžeňské stravování	93
výrobní potravin	293
prodejny potravin	1055
sklady	14
školní kantýna	734
školní jídelna (vývařovna, výdejna)	9990
ostatní stravovací služba	1186
stravování na zotavovacích akcích	224
jiné (např. čerpací stanice, drogerie, zdroje pitné vody)	64

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

Graf č. 5: Počet evidovaných provozoven podle typu k 31. 12. 2022



### 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.

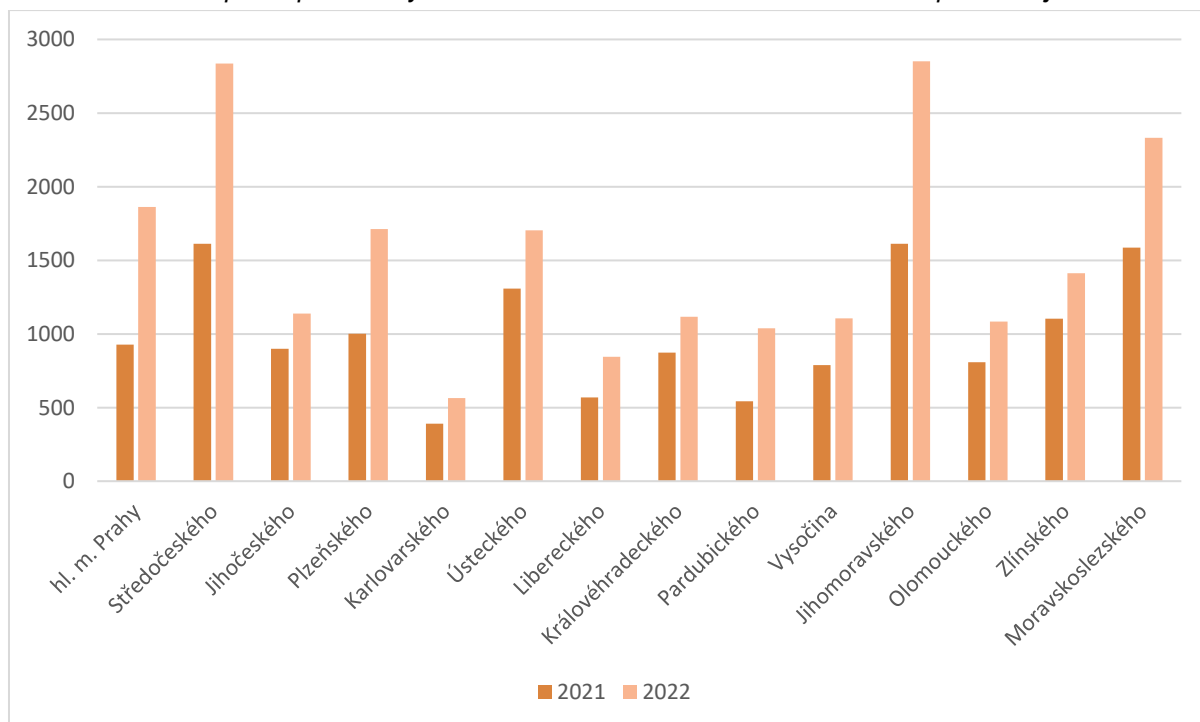
V roce 2022 bylo provedeno celkem 21601 kontrol v sektoru stravovacích služeb, což představuje nárůst o 54 % oproti předešlému roku, kdy byla řada provozoven na území ČR uzavřena z důvodu probíhající pandemie COVID -19 téměř 6 měsíců.

Tabulka č. 5: Přehled počtu provedených úředních kontrol za období 2021 – 2022 podle krajů

KHS kraje	2021	2022
hl. m. Prahy	928	1862
Středočeského	1612	2837
Jihočeského	900	1139
Plzeňského	1001	1712
Karlovarského	390	564
Ústeckého	1308	1703
Libereckého	569	845
Královéhradeckého	873	1117
Pardubického	543	1038
Vysočina	789	1105
Jihomoravského	1612	2852
Olomouckého	808	1083
Zlínského	1103	1412
Moravskoslezského	1587	2332
<b>celkem</b>	<b>14023</b>	<b>21601</b>

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

Graf č. 6: Přehled počtu provedených úředních kontrol za období 2021 – 2022 podle krajů



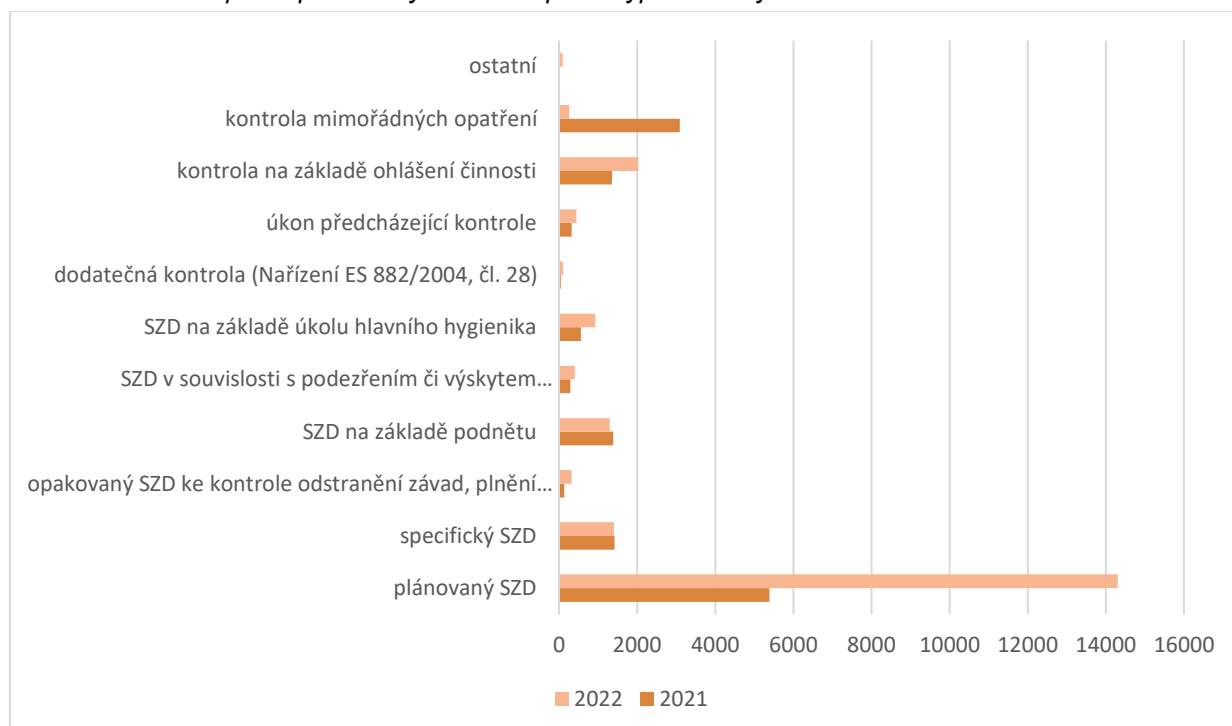


Tabulka č. 6: Přehled kontrol podle typu kontrol za období 2021 – 2022

Typ kontroly	2021	2022
plánovaný SZD	5391	14306
specifický SZD	1426	1408
opakovaný SZD ke kontrole odstranění závad, plnění nařízených opatření, došetření	132	324
SZD na základě podnětu	1392	1296
SZD v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění	289	406
SZD na základě úkolu hlavního hygienika	565	930
dodatečná kontrola (Nařízení ES 882/2004, čl. 28)	45	105
úkon předcházející kontrole	328	443
kontrola na základě ohlášení činnosti	1353	2029
kontrola mimořádných opatření	3096	259
ostatní	6	95
<b>celkem</b>	<b>14023</b>	<b>21601</b>

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

Graf č. 7: Přehled počtu provedených kontrol podle typu kontroly za období 2021 – 2022



### 2.1.3 Šetření oznámení RASFF

Pokud jde o šetření oznámení zaslaných v rámci systému RASFF, tak krajské hygienické stanice šetřily 6 oznámení. Jednalo se o nepovolenou látku ethylenoxid (1 případ), dále o propuknutí onemocnění monofázickou Salmonellou Typhimurium (1 případ), případ Salmonelly (1 případ) a Shiga toxinu produkující Esherichia coli (1 případ), dále Chlorpyrifos a ethion (1 případ) a Aflatoxin B1 (1 případ). Nevyhovující výrobky pocházely po jednom případě z Německa, z Francie, z Polska, z Belgie, z Izraele a z Thajska.

Tabulka č. 7: Přehled přijatých šetřených oznámení v roce 2022 ze systému RASFF (potravin)

Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
Složky použité k výrobě zmrzliny	Nepovolená látka ethylenoxid	Francie	varování
Čokoládové výrobky	Propuknutí onemocnění monofázickou Salmonellou Typhimurium	Belgie	varování
Bio kukuřičné lupínky	Aflatoxin B1	Německo	varování
Čokoládové výrobky	Salmonella	Izrael	varování
Salátová směs s červenou řepou	Shiga toxin produkující Esherichia coli (STEC)	Polsko	varování
Sušené chilli a mleté chilli	Chlorpyrifos a ethion	Thajsko	varování

### 2.1.4 Onemocnění z potravin

V roce 2022 bylo provedeno celkem 406 výkonů SZD ve spojitosti s výskytem alimentárních onemocnění nebo podezřením na otravy z potravin, což je 40% nárůst oproti roku 2021. 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.

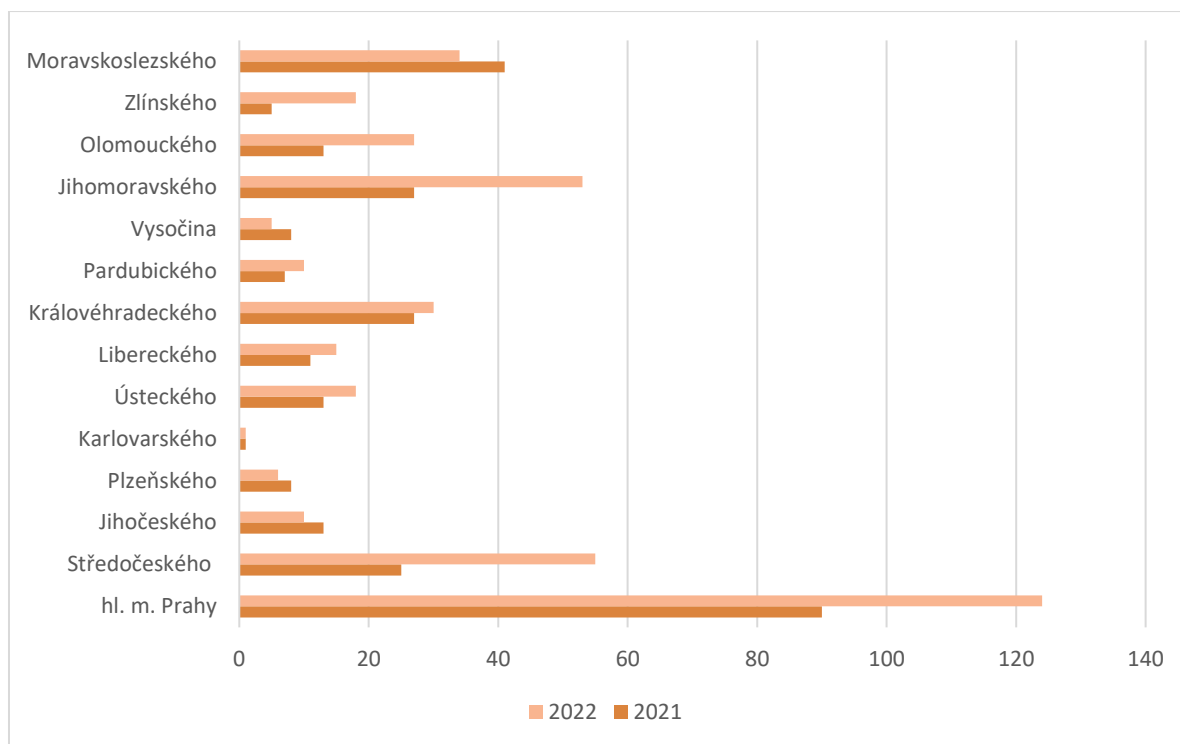
Tabulka č. 8: Přehled SZD v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění

KHS kraje	2021	2022
hl. m. Prahy	90	124
Středočeského	25	55
Jihočeského	13	10
Plzeňského	8	6
Karlovarského	1	1
Ústeckého	13	18

KHS kraje	2021	2022
Libereckého	11	15
Královéhradeckého	27	30
Pardubického	7	10
Vysočina	8	5
Jihomoravského	27	53
Olomouckého	13	27
Zlínského	5	18
Moravskoslezského	41	34
<b>celkem</b>	<b>289</b>	<b>406</b>

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

Graf č. 8: Přehled počtu SZD v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění za období 2021 – 2022



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

V roce 2022 bylo zasláno 2 400 podnětů. Z tohoto počtu bylo vyhodnoceno 28 % podnětů jako oprávněných a 25 % 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. 9: Přehled podnětů řešených v roce 2022 podle krajů

KHS kraje	celkový počet podnětů	počet podnětů oprávněných	počet podnětů postoupených
hl. m. Prahy	496	159	108
Středočeského	332	99	75
Jihočeského	130	14	42
Píseňského	128	27	30
Karlovarského	45	14	5
Ústeckého	166	45	43
Libereckého	128	54	16
Královéhradeckého	108	48	24
Pardubického	45	11	18
Vysočina	72	34	11
Jihomoravského	306	79	89
Olomouckého	125	9	19
Zlínského	101	27	32
Moravskoslezského	218	55	82
<b>celkem</b>	<b>2400</b>	<b>675</b>	<b>594</b>

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 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.

### 2.1.6 Nedostatky

V roce 2022 nevyhovělo 32,3 % vyšetřovaných vzorků. Dále byly zjištěny nedostatky v 17 % v označování rozpracovaných pokrmů a polotovarů, nedodržení právních předpisů OVZ ve stavebně-technickém stavu provozoven ve 13 %, a to od chybějících prostorů, zařízení až po nevyhovující technický stav z důvodu špatné údržby prostorů. V provozní hygieně se závady vyskytly v 11,6 %. 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 pokrmů. Byly zjišťovány nedostatky u udržování potravin při bezpečných teplotách, při dodržování chladicího řetězce a při rozmrazování potravin.

Tabulka č. 10: Přehled zjištěných závad a jejich frekvence za rok 2022

<b>Parametr závady</b>	<b>počet kontrol</b>	<b>nevyhověl</b>	<b>%</b>
<b>Zdravotní průkazy</b>	18954	134	0,7
<b>Osobní hygiena</b>	19012	547	2,9
<b>Provozní hygiena</b>	19082	2218	11,6
<b>Zásobování pitnou vodou</b>	11434	144	1,3
<b>Obecné požadavky na potravinářské prostory, zvláštní požadavky na prostory pro manipulaci s potravinami</b>	16039	2087	13
<b>Příjem a skladování potravin pro přípravu pokrmů</b>	15582	1127	7,2
<b>Datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti</b>	16597	1072	6,5
<b>Smyslové požadavky potraviny</b>	4733	77	1,6
<b>Zajištění sledovatelnosti, doklady o původu potravin</b>	13750	493	3,6
<b>Ochrana potravin a pokrmů před kontaminací při manipulaci, křížení činností</b>	13869	1101	7,9
<b>Technologický postup</b>	4153	104	2,5
<b>Označování rozpracovaných pokrmů, polotovarů</b>	7511	1284	17
<b>Bezpečnost pokrmů při uvádění do oběhu, výdej, přeprava, rozvoz</b>	9836	295	3
<b>Zavedení stálých postupů na principech HACCP</b>	16209	755	4,7

Parametr závady	počet kontrol	nevyhověl	%
Manipulace s odpady	12411	389	3,1
DDD – sanitace a regulace škůdců, přístup domácích zvířat	4472	62	1,4
Obaly potravin a pokrmů	3728	166	4,4
Osvědčení o znalosti hub	40	10	25
Příprava kojenecké stravy	19	0	0
Strava podávaná v rámci léčebného procesu	302	0	0
Příprava a podávání zmrzliny	1060	110	10,4
Školení osob činných ve stravovací službě	5947	106	1,8
Oznamovací povinnost	5199	245	4,7
Kontrola dodržování zákazu kouření, prodej tabákových výrobků, prodej alkoholických nápojů	6178	42	0,2
Dodržování postupů založených na HACCP	13912	1041	7,5
Požadavky na stav, konstrukci a instalaci zařízení ve styku s potravinami	11384	727	6,4
Označení zákazu kouření, zákazu prodeje tabák. výrobků, zákazu prodeje alkoholických nápojů	6976	140	2
Informační povinnost – alergeny	16028	367	2,3
Znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví	3298	98	3
Udržování potravin při bezpečných teplotách, dodržení chladicího řetězce, rozmrazování potravin	10727	548	5,1
Klamání spotřebitele, záměna surovin, nekalé praktiky	1990	45	7,5
Požadavky na pojízdné a přechodné prostory	808	44	5,4
Vyšetření vzorků	1565	506	32,3
Dodržování zákazu nabídky a prodeje potravin, které jsou v rozporu s výživovými požadavky na zdravou výživu dětí, žáků a studentů	144	6	4,2
Nutriční hodnota pokrmů, pestrost, výživové požadavky podle skupin spotřebitelů	378	9	2,4
Mimořádné opatření (Covid)	1602	71	4,4
Jiné	640	44	6,9

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

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.

### 2.1.7 Sankce a opatření

V roce 2022 bylo uloženo za zjištěné nedostatky celkem 4719 sankcí ve výši 13 953 500,- Kč a 1665 opatření.

Tabulka č. 11: Přehled počtu udělených sankcí podle typu za rok 2022

Druh	počet	výše (Kč)
napomenutí dle zákona č. 250/2016 Sb.	51	0
domluva dle zákona č. 250/2016 Sb.	839	0
sankce podle zákona č. 258/2000 Sb.	3662	13 068 800
sankce podle zákona č. 110/1997 Sb.	59	192 000
sankce podle zákona č. 634/1992 Sb.	11	28 000
sankce podle zákona č. 65/2017 Sb.	56	259 200
sankce podle zákona č. 255/2012 Sb.	5	97 000
sankce podle zákona č. 94/2021 Sb.	19	133 500
sankce podle zákona č. 500/2004 Sb.	1	2 000
přestupkové řízení podle zákona č. 247/2014 Sb.	14	53 000
sankce jiná	2	120 000
<b>celkem</b>	<b>4719</b>	<b>13 953 500</b>

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, nedodržování skladovacích podmínek potravin, křížení činností, nedodržení doby spotřeby, nedodržování zákazu kouření a nedostatečného doložení původu potravin.

Tabulka č. 12: Přehled počtu udělených sankcí za období 2021 – 2022

sankce za období	2021	2022
počet sankcí	1843	4719
sankce za celkem (Kč)	5 780 100	13 953 500

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

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 2022 bylo pozastavení výkonu činnosti nařízeno ve 199 případech a uzavření provozovny ve 38 případech. Nařízení k provedení sanitace provozovny bylo vydáno v 515 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 2022 vydán v 11 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.

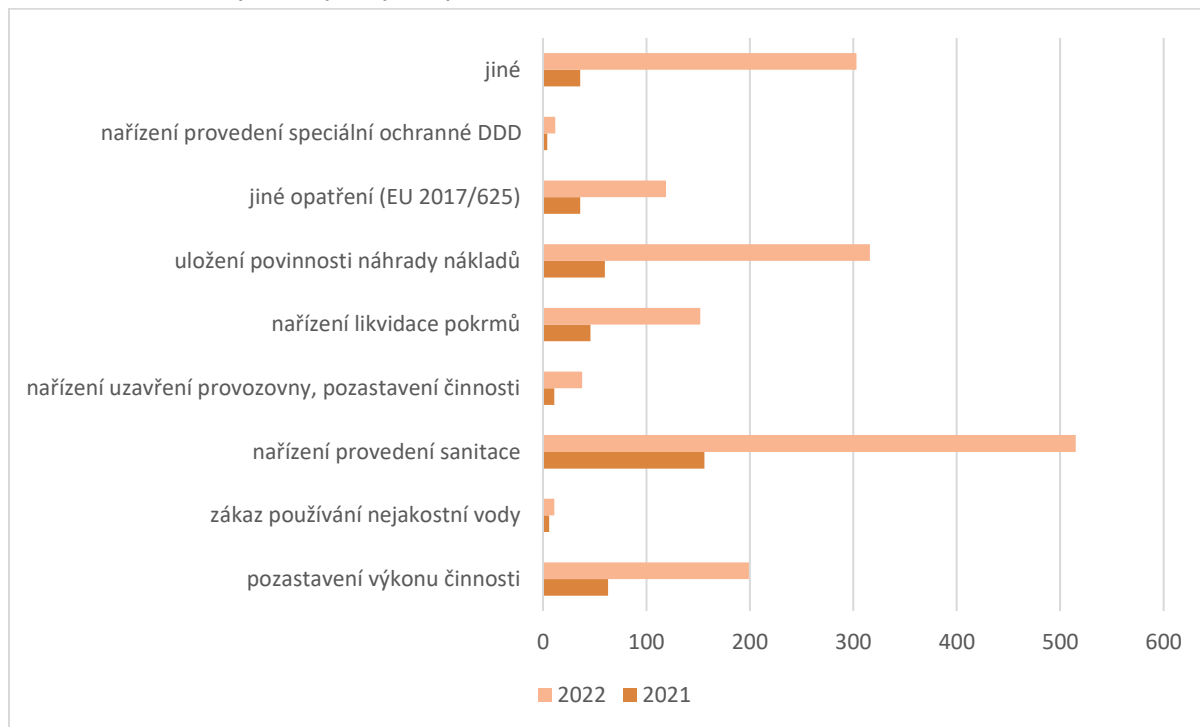
Tabulka č. 13: Přehled udělených opatření za období 2021 – 2022

Opatření	2021	2022
pozastavení výkonu činnosti	63	199
zákaz používání nejakostní vody	6	11
nařízení provedení sanitace	156	515
nařízení uzavření provozovny, pozastavení činnosti	11	38
nařízení likvidace pokrmů	46	152
uložení povinnosti náhrady nákladů	60	316
jiné opatření (EU 2017/625)	36	119
nařízení provedení speciální ochranné DDD	4	12
jiné	36	303
<b>celkem</b>	<b>406</b>	<b>1665</b>

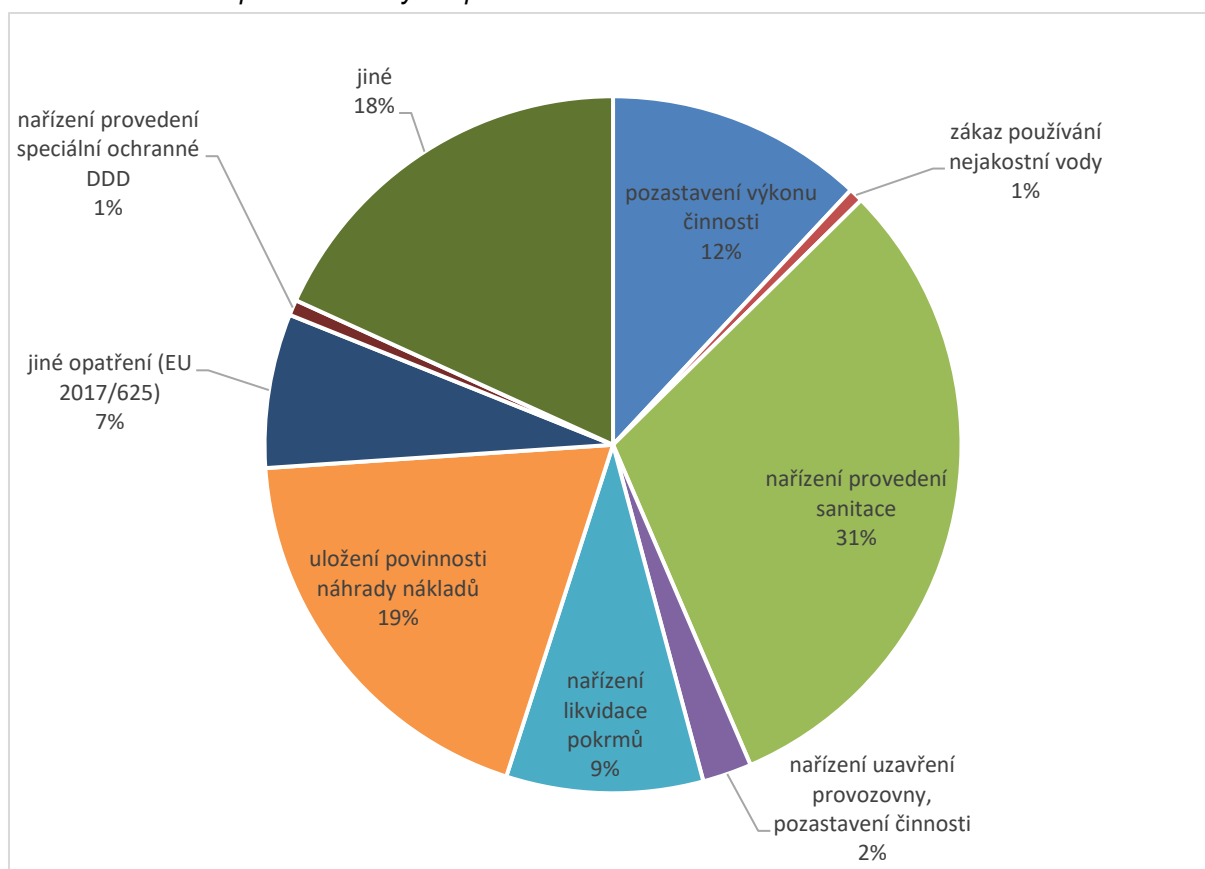
Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY a HDM)



Graf č. 9: Srovnání počtu vydaných opatření za období 2021 – 2022



Graf č. 10: Přehled počtu nařízených opatření v roce 2022



### 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 bylo odebráno celkem 4643 vzorků pokrmů, potravin a stěrů z pracovního prostředí v sektoru stravovacích služeb. Z tohoto počtu bylo chemickému vyšetření podrobena 1155 vzorků, na mikrobiologická kritéria bylo vyšetřeno 2908 vzorků a sensoricky bylo hodnoceno 1363 vzorků.

Tabulka č. 14: Počty odebraných vzorků pokrmů podle druhu analýzy za období 2021 – 2022

rok	chemicky		mikrobiologicky		sensoricky		celkem	
	počet vzorků	nevyhovující	počet vzorků	nevyhovující	počet vzorků	nevyhovující	počet vzorků	nevyhovující
2021	389	7	2125	616	664	19	2783	992
2022	1155	272	2908	824	1363	32	4643	1160

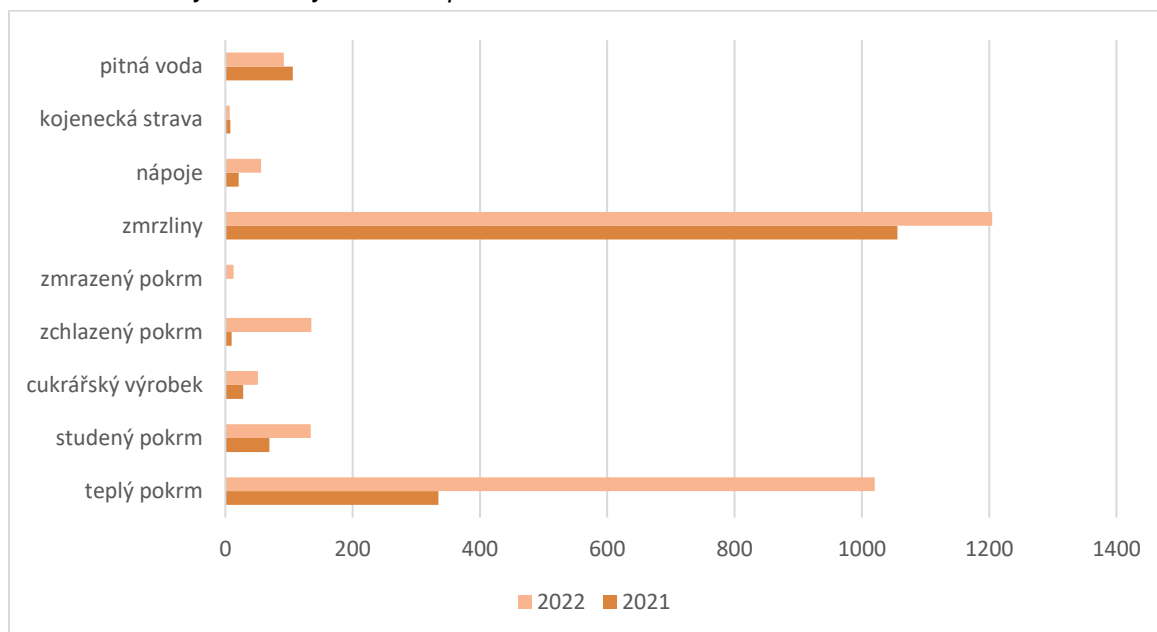
Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY a HDM)

Tabulka č. 15: Počty odebraných vzorků podle komodity za období 2021 – 2022

Druh vzorku	2021	2022
teplý pokrm	335	1020
studený pokrm	69	134
cukrářský výrobek	28	51
zchlazený pokrm	10	135
zmrazený pokrm	1	13
zmrzlina	1056	1205
nápoje	21	56
kojenecká strava	8	7
pitná voda	106	92

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

Graf č. 11: Počty odebraných vzorků podle komodit za 2021 – 2022



Tabulka č. 16: Přehled odebraných vzorků v roce 2022 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
<b>teplý pokrm</b>	438	192	344	31	267	6	<b>1020</b>	<b>229</b>
<b>studený pokrm</b>	8	0	99	3	58	0	<b>134</b>	<b>3</b>
<b>cukrářský výrobek</b>	0	0	50	11	12	0	<b>51</b>	<b>11</b>
<b>zchlazený pokrm</b>	0	0	60	30	69	0	<b>135</b>	<b>31</b>
<b>zmrazený pokrm</b>	0	0	13	1	0	0	<b>13</b>	<b>1</b>
<b>zmrzlina</b>	7	0	1203	593	318	6	<b>1205</b>	<b>593</b>
<b>nápoje</b>	6	0	2	0	48	1	<b>56</b>	<b>1</b>
<b>kojenecká strava</b>	1	0	6	1	7	1	<b>7</b>	<b>1</b>
<b>pitná voda</b>	0	0	2	0	0	0	<b>92</b>	<b>43</b>

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

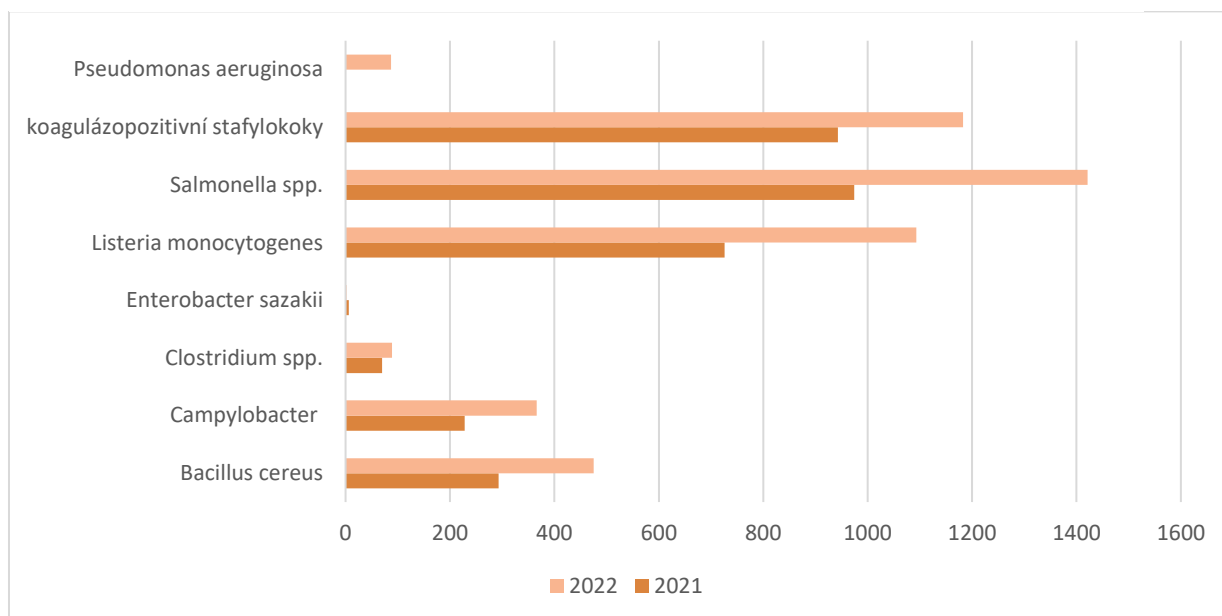
Nejčastěji je prováděno mikrobiologické vyšetření, kdy jeho rozsah je směřován ke kontrole bezpečnosti potravin a pokrmů, tj. prokázání přítomnosti bakteriálních původců onemocnění, nejvyšší mezní hodnoty počtu mikroorganismů, popřípadě dalších ukazatelů. Vzorky pak byly hodnoceny ve smyslu požadavků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

Tabulka č. 17: Přehled výsledků vybraných mikrobiologických vyšetření za období 2021 – 2022

	Rok 2021		Rok 2022	
	počet vyšetření	nevyhovující	počet vyšetření	nevyhovující
<i>Bacillus cereus</i>	293	32	475	70
<i>Campylobacter</i>	228	23	366	66
<i>Clostridium spp.</i>	70	4	89	3
<i>Enterobacter sazakii</i>	6	4	2	0
<i>Listeria monocytogenes</i>	726	178	1093	327
<i>Salmonella spp.</i>	974	221	1421	355
koagulázopozitivní	943	226	1183	314
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	0	0	87	16

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

Graf č. 12: Přehled počtu vyšetření mikrobiologických kritérií za období 2021 – 2022



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.

## 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.) 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 zjištěno, 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.

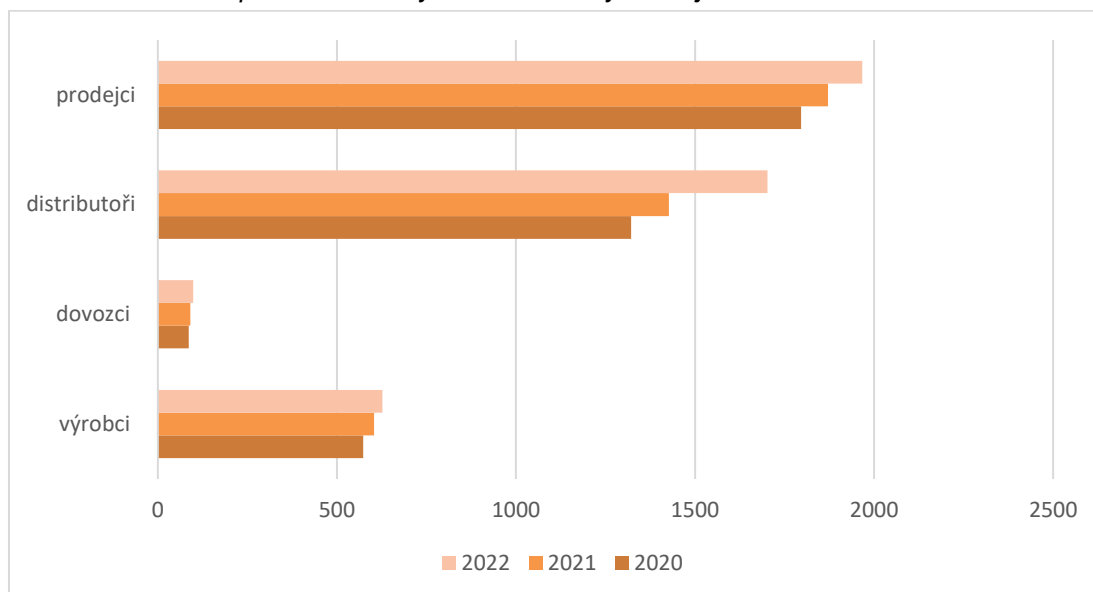
V sektoru předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami převládají distributoři a prodejci, kdy se jedná zejména o distribuci kuchyňského náčiní a nádobí. Znatelně méně je dovozců, kdy převládají dovozy výrobků vyrobených v Čínské lidové republice. Významně je zastoupena česká výroba, zejména 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. 18: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2020 – 2022

Počty evidovaných subjektů		2020	2021	2022
Předměty a materiály určené pro styk s potravinami	výrobci	573	604	627
	dovozci	86	91	99
	distributoři	1322	1427	1702
	prodejci	1796	1871	1967
	<b>celkem</b>	<b>3549</b>	<b>3744</b>	<b>4114</b>

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

Graf č. 13: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2020 – 2022



### 2.2.2 Počty provedených úředních kontrol

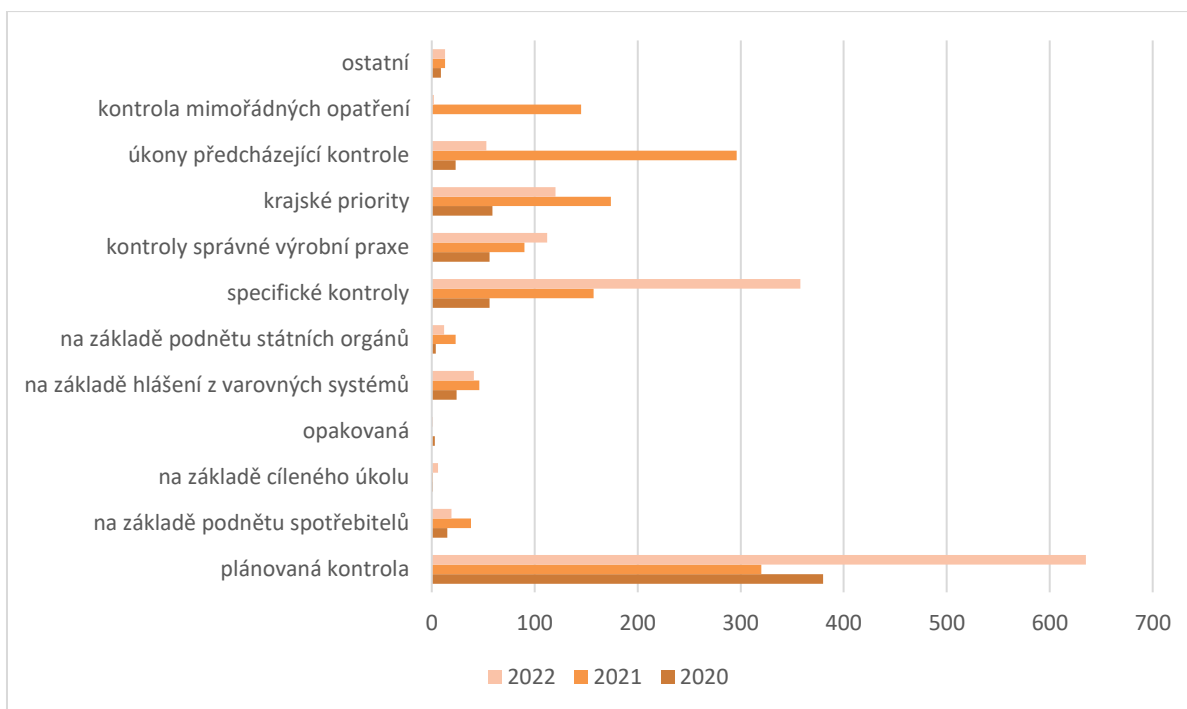
V sektoru FCM bylo provedeno celkem 1372 kontrol. Největší podíl tvořily kontroly plánované (635), kontroly specifické (358), krajské priority (120) a kontroly správné výrobní praxe (112). Na základě podnětu spotřebitelů bylo v roce 2022 provedeno 19 kontrol, přičemž šetření na základě podnětu bývá dosti náročné, neboť podněty se v řadě případů týkají více subjektů nebo více výrobků, kdy do šetření jednoho podnětu bývá zapojeno více KHS.

Tabulka č. 19: Provedené kontroly podle druhu kontroly a výrobků za rok 2020 – 2022 předměty a materiály určené pro styk s potravinami

druh kontroly	2020	2021	2022
plánovaná kontrola	380	320	635
na základě podnětu spotřebitelů	15	38	19
na základě cíleného úkolu	1	1	6
opakovaná	3	0	1
na základě hlášení z varovných systémů	24	46	41
na základě podnětu státních orgánů	4	23	12
specifické kontroly	56	157	358
kontroly správné výrobní praxe	56	90	112
krajské priority	59	174	120
úkony předcházející kontrole	23	296	53
kontrola mimořádných opatření	0	145	2
ostatní	9	13	13
<b>Celkem</b>	<b>630</b>	<b>1303</b>	<b>1372</b>

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

Graf č. 14: Přehled počtu provedených kontrol podle typu kontroly za období 2020 – 2022



Tabulka č. 20: Počet provedených kontrol s kontrolou výrobků podle role kontrolované osoby za období 2020 – 2022

Kontrolovaná osoba	2020	2021	2022
distributor	277	407	536
dovozce	14	32	18
výrobce	70	98	151
prodejce	312	346	570
<b>Celkem</b>	<b>673</b>	<b>883</b>	<b>1274</b>

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

Pokud jde o počty kontrol u subjektů, nejvíce kontrol bylo v roce 2022 provedeno u prodejců předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami (45 %) a u distributorů (42 %). U výrobců činil podíl kontrol 12 %. 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, 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 byly zjištěny nejčastější závady v požadavcích na složení výrobků určených pro styk s potravinami, v nezavedení zásad správné výrobní praxe a v označování FCM.

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. 21: Přehled vybraných nejčastějších závad při kontrolách výrobků v roce 2022

<b>Předměty a materiály určené pro styk s potravinami</b>	
<b>kontrolovaný parametr</b>	<b>% nevyhovujících výrobků</b>
písemné prohlášení o shodě	14,2
vedení podpůrné dokumentace	12
povinnosti distributora	15,3
zavedení sledovatelnosti	16
zavedení zásad správné výrobní praxe	21
označování	17,2
požadavky na složení	51

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 63 sankcí ve výši 165 400,- Kč a 75 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 2395 výrobků. 249 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 75 vzorků, kdy na základě laboratorních analýz bylo 6 vzorků hodnoceno jako nevyhovujících právním předpisům (8 %).

Tabulka č. 22: Přehled podílu nevyhovujících výrobků podle druhu výrobku za 2020 – 2022

druh výrobku	% nevyhovujících výrobků		
	2020	2021	2022
předměty a materiály určené pro styk s potravinami	19	15,3	8

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

### 2.2.7 Šetření oznámení RASFF a nebezpečné výrobky

V roce 2022 bylo šetřeno 20 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), nepovolené použití bambusových vláken (4 případy), specifickou migraci melaminu (2 případy), nepovolené použití melaminu a bambusu (2 případy), překročení maximálních limitů specifické migrace olova a kadmia (2 případy), specifické migrace olova (1 případ), zvýšený obsah 3-MCPD (1 případ), optické zjasňovače (1 případ), migraci formaldehydu (1 případ) a migraci těkavých organických látek (1 případ), vysokou úroveň celkové migrace (1 případ).

Nevyhovující výrobky pocházely v 11 případech z Číny, ve 2 případech z Německa, v 1 případě z Francie, Polska, Itálie, Španělska, USA a Slovinska. V jednom případě byla země původu neznámá.

Tabulka č. 23: Přehled přijatých šetřených oznámení v roce 2022 ze systému RASFF

Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
Plastové hrnky	Migrace melaminu	Německo	varování
Papírová brčka	Zvýšený obsah 3-MCPD	Čína	informace
Plastové také-away hrnky	Nepovolené použití bambusových vláken	Čína	informace
Sada dětského nádobí	Migrace melaminu	Francie	varování
Plastové hrnky	Nepovolené použití melaminu a bambusu	Čína	informace
Kuchyňská lžice	Migrace primárních aromatických aminů	Neznámý původ	varování
Okraje sklenic	Migrace olova a kadmia	Itálie	varování
Plastové kuchyňské náčiní	Nepovolené použití bambusu	Čína	informace
Kuchyňské náčiní	Migrace primárních aromatických aminů	Čína	varování
Papírová brčka	Optické zjasňovače	Čína	informace
Keramický talíř	Migrace olova	Čína	varování
Plastové kuchyňské nádobí	Nepovolené použití bambusu	Španělsko	informace
Plastové misky	Nepovolené použití bambusu a melaminu	Čína	informace
Sklenice	Migrace olova a kadmia	Čína	varování
Melaminový plastový táč	Nepovolené použití bambusu	USA	informace
Víceúčelové kleště	Migrace primárních aromatických aminů	Německo	varování
Melaminový talíř	Migrace formaldehydu	Čína	varování
Plastové kuchyňské náčiní	Migrace primárních aromatických aminů	Slovinsko	varování
Silikonová forma na muffiny	Migrace těkavých organických látek	Čína	informace
Skladovací box na potraviny	Vysoká úroveň celkové migrace	Polsko	informace

Na základě výsledků SZD zaslaly OOVZ do systému RASFF 11 oznámení o nebezpečných výrobcích. Riziko u všech nevyhovujících výrobků přicházející do styku s potravinami bylo nepovolené použití bambusu. Nevyhovující výrobky pocházely z Číny, jeden výrobek pocházel z Německa.

Tabulka č. 24: Přehled vložených oznámených případů do systému RASFF za rok 2022

<b>Nebezpečný výrobek</b>	<b>Riziková látka</b>	<b>země původu</b>	<b>typ oznámení</b>
<b>Dětské eko bambusové talíře s motivem</b>	Nepovolené použití bambusu	Čína	informace
<b>Bambusový termo hrnek</b>	Nepovolené použití bambusu	Čína	informace
<b>Bambusový termo hrnek</b>	Nepovolené použití bambusu	Německo	informace
<b>Bambusový hrnek na kávu</b>	Nepovolené použití bambusu	Čína	informace
<b>Melaminový táč</b>	Nepovolené použití bambusu	Čína	informace
<b>Bambusový hrnek</b>	Nepovolené použití bambusu	Čína	informace
<b>Bambusové hrnky</b>	Nepovolené použití bambusu	Čína	informace
<b>Sada kempinkového nádobí</b>	Nepovolené použití bambusu	Čína	informace
<b>Bambusový hrnek</b>	Nepovolené použití bambusu	Čína	informace
<b>Plastový hrnek</b>	Nepovolené použití pšeničné slámy	Čína	informace
<b>Cestovní hrnek</b>	Nepovolené použití bambusu	Čína	informace

### **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. profesním sdružením 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 6 nařízení (EU) 2017/625 musí dozorové orgány provádět svoje interní audity nebo si nechat provést interní 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 vybraného 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 lednu až březnu 2022 byla stále stěžejní náplní činností pracovníků KHS kontrola protiepidemických opatření. Ve zbylých měsících roku 2022 se KHS a MZ postupně vracely ke standardní pracovní činnosti orgánů ochrany veřejného zdraví. Audity v roce 2022 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 pokrmů, 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 a Twitteru jsou pravidelně zveřejňovány průběžné informace o dozorové činnosti v sektoru stravovacích služeb a 1x ročně 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

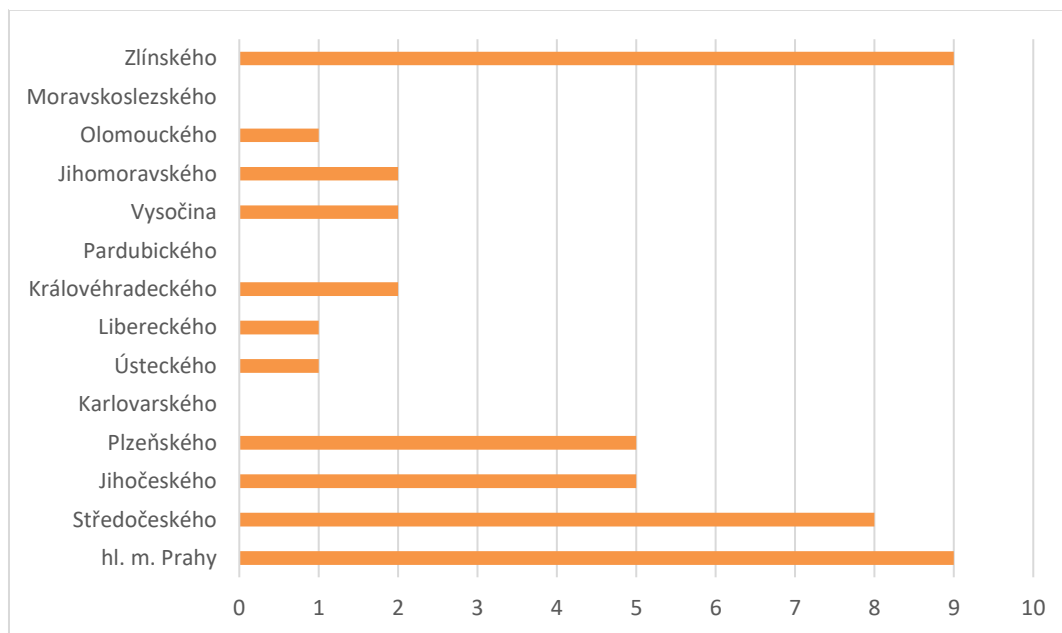
Krajské hygienické stanice jsou oprávněny provádět zkoušky osob ze znalosti hub. Na každé KHS jsou zřízeny zkušební komise, a to podle zájmu a počtu žádostí o osvědčení ze znalosti hub. Zkouška má dvě části – písemnou a ústní. V roce 2022 se realizovalo 18 termínů zkoušek ze znalosti hub, na které se přihlásilo celkem 57 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. 25: Zkoušky ze znalosti hub za rok 2022

KHS kraje	Počet termínů	Počet uchazečů	Počet osvědčení
hl. m. Prahy	2	11	9
Středočeského	2	10	8
Jihočeského	3	5	5
Píseňského	1	9	5
Karlovarského	0	0	0
Ústeckého	1	1	1
Libereckého	1	2	1

KHS kraje	Počet termínů	Počet uchazečů	Počet osvědčení
Královéhradeckého	2	4	2
Pardubického	2	1	0
Vysočina	1	2	2
Jihomoravského	1	2	2
Olomouckého	1	1	1
Moravskoslezského	0	0	0
Zlínského	1	9	9
<b>Celkem</b>	<b>18</b>	<b>87</b>	<b>45</b>

Graf č. 15: Počet osvědčení ze znalostí hub podle krajů 2022





## **Příloha č. 1: Seznam zkratk**

BTSF	Better Training for Safer Food
ČR	Česká republika
DDD	Dezinfekce, dezinsekce 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
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