

**OBOR HYGIENA VÝŽIVY  
A PŘEDMĚTŮ BĚŽNÉHO UŽÍVÁNÍ**

**ZPRÁVA O ČINNOSTI  
2015**





## Obsah

### Úvod

1. Legislativní základ
2. Organizační začlenění a působnost oddělení hygieny výživy a předmětů běžného užívání
  - 2.1. Centrální úroveň
  - 2.2. Regionální úroveň
3. Informační systémy
4. Oddělení hygieny výživy a předmětů běžného užívání (OVZ/4)
  - 4.1. Legislativní a nelegislativní činnost
  - 4.2. Uvádění potravin na trh
  - 4.3. Mezinárodní aktivity a spolupráce
  - 4.4. Metodické vedení KHS
  - 4.5. Kontrolní a zjišťovací mise FVO
  - 4.6. Spolupráce s ostatními orgány státní správy
5. Výkon státního zdravotního dozoru
  - 5.1. Charakteristika oboru
    - 5.1.1. Obor hygieny výživy
    - 5.1.2. Obor hygieny předmětů běžného užívání
  - 5.2. Personální zajištění
  - 5.3. Metodické vedení
  - 5.4. Kontrolní plány
  - 5.4. Preventivní dozor
6. Výsledky státního zdravotního dozoru
  - 6.1. Obor hygiena výživy
  - 6.2. Obor hygieny předmětů běžného užívání
7. Vzdělávání a vzdělávací aktivity
8. Audity KHS
9. Ostatní činnost
10. Přílohy

## ÚVOD

Ochrana veřejného zdraví má v ČR dlouholetou tradici a vždy stála v centru pozornosti jak odborné veřejnosti, tak především laické veřejnosti. Jedná se o multidisciplinární obor, jehož součástí je rovněž hygiena výživy a hygiena předmětů běžného užívání (dále jen „HVPBU“). Obor HVPBU se podílí na činnosti orgánů ochrany veřejného zdraví při rozhodování ve věcech, které se dotýkají zájmů chráněných podle zákona o ochraně veřejného zdraví a hodnocení a řízení zdravotních rizik. Základní koncepční zaměření oboru HVPBU je vyjádřeno v zákoně č. 258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

Obor hygieny HVPBU sleduje vliv výživy na zdraví populace v konkrétním životním a pracovním prostředí z hlediska podmínek a příčin vzniku a šíření infekčních a hromadně se vyskytujících onemocnění a ostatních poruch zdraví. Z výsledků dozorové činnosti hodnotí zdravotní rizika, stanovuje a prosazuje k jejich odstranění či zmírnění preventivní nebo represivní opatření.

Hygiena výživy je způsob stravování, podpora správných stravovacích návyků, kvalita poskytované stravy a bezpečnost potravin. Bezpečnosti potravin je věnována pozornost, zejména pokud jde o kontaminaci potravin nežádoucími látkami, které mohou mít negativní dopad na lidské zdraví, a dále je kladen důraz na dodržování základních hygienických požadavků při přípravě pokrmů a v provozovnách stravovacích služeb s cílem eliminace výskytu alimentárních onemocnění a otrav z potravin.

Došlo k výraznému rozšíření trhu s předměty běžného užívání, kterými jsou předměty a materiály určené pro styk s potravinami, kosmetické přípravky, hračky pro děti do tří let a předměty a výrobky pro děti do tří let. Obecně výrobky určené pro děti do tří let jsou v centru pozornosti dozorových orgánů. Děti do tří let jsou nejcitlivější skupinou populace, kde možné zdravotní dopady mohou být nejvýznamnější, přičemž se jedná o dopady, které se projeví až z dlouhodobého hlediska.

Specifikum oboru spočívá především v jeho bezprostřední návaznosti na situaci v Evropské unii a volný pohyb zboží na jednotném trhu. Je nutno brát v úvahu kromě principu volného pohybu zboží i princip vzájemného uznávání, vykonávání důsledných úředních kontrol a spolupráci s kompetentními úřady a dozorovými orgány ostatních členských států. Po vstupu do Evropské unie bylo zrušeno v řadě případů povinné schvalování výrobků před jejich uvedením na trh a povinnost uvádět na trh bezpečné výrobky opatřené odpovídajícími a pravdivými informacemi byla přenesena na osoby výrobky uvádějící na trh. Výrobky jsou následně kontrolovány až po jejich uvedení na trh, což klade na pracovníky tohoto oboru velké nároky, protože jakékoliv přijaté opatření musí být odůvodněno zhodnocením rizika. S tím souvisí i změny ve výkonu státního zdravotního dozoru. Dozor probíhá až na trhu,

odpovědnost má výrobce a úkolem dozoru je kontrola plnění jeho povinností. Orgány ochrany veřejného zdraví (dále jen „OOVZ“) vykonávají tisíce kontrol ročně s cílem zajistit, aby nedošlo k ohrožení zdraví spotřebitele, šetří se všechny podněty jak ze strany spotřebitelů, tak i ze strany dalších orgánů státní správy nebo médií. Informace o výrobcích nebezpečných nebo z nebezpečnosti podezřelých jsou předávány Komisi a ostatním členským státům prostřednictvím komunitárních systémů varování – RASFF (systém rychlého varování pro potraviny a krmiva) a RAPEX (systém rychlého varování pro nepotravinářské výrobky), kdy informace musí být zpracovány předepsaným způsobem a musí být doložena dokumentace o provedené kontrole. Naopak jsou orgány ochrany veřejného zdraví povinny šetřit všechna hlášení o výskytu nebezpečných výrobků obdržaná v systému RASFF a RAPEX a o výsledku šetření předat informace.

Činnost oboru HVPBU je pravidelně kontrolována inspektory Potravinového a veterinárního úřadu (FVO), kdy předmětem kontroly je implementace legislativy EU, výkon úředních kontrol a aplikace právních předpisů na národní úrovni, výsledky kontrolních misí FVO jsou pak předmětem zpráv, které jsou veřejně dostupné na webových stránkách FVO.

## 1. LEGISLATIVNÍ ZÁKLAD

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

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

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

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

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

## 2. ORGANIZAČNÍ ZAČLENĚNÍ A PŮSOBNOST HVPBU

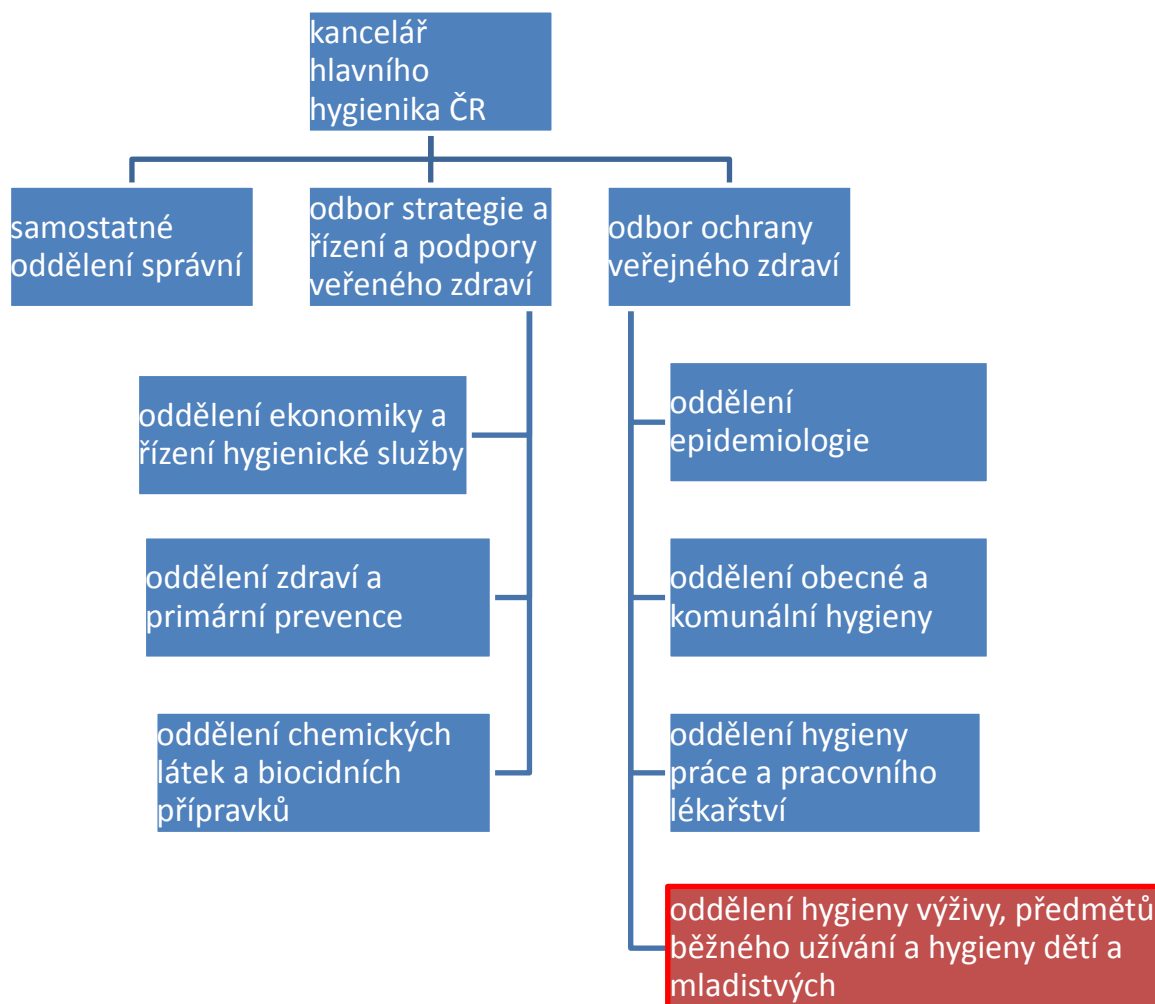
Činnost oboru HVPBU probíhá na dvou úrovních – centrální (Ministerstvo zdravotnictví) a regionální (krajské hygienické stanice).

### 2.1 Centrální úroveň

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

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

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



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

- posuzuje podklady a připravuje návrhy rozhodnutí a dalších opatření ministerstva na úseku ochrany veřejného zdraví podle zákona o ochraně veřejného zdraví a dalších právních předpisů, které upravují působnost OOVZ v oboru HVPBU,
- provádí kontroly odborné úrovně odborů HVPBU,
- připravuje odborné podklady pro standardizaci výkonu státního zdravotního dozoru v oboru HVPBU,
- připravuje odborné podklady a stanoviska pro rozhodování o opravných prostředcích proti rozhodnutím KHS v oboru HVPBU,
- vyřizuje stížnosti na činnost KHS v oboru HVPBU,
- připravuje odborné podklady návrhů právních předpisů v oboru HVPBU podle zákona o potravinách a tabákových výrobcích a zákona o ochraně veřejného zdraví,
- stanovuje zásady a postupy řízení zdravotních rizik a jejich realizaci v oblasti problematiky HVPBU,
- administruje oznámení informační povinnosti provozovatele potravinářského podniku podle § 3c a § 3d odst. 2 zákona č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů,
- metodicky usměrňuje a koordinuje činnost KHS při výkonu státní správy v oboru HVPBU,
- organizuje porady na úseku HVPBU, pořizuje z nich zápis a kontroluje plnění úkolů z jednání vyplývajících,
- shromažďuje data z oblasti státního zdravotního dozoru v oboru HVPBU pro potřebu resortu, EK a jiných dozorových orgánů, realizuje informační systém hygieny výživy (IS HVY) a informační systém hygieny předmětů běžného užívání (IS PBU),
- podle požadavků orgánů Evropských společenství vykonává harmonizační práce pro ministerstvo, a spolupracuje s EK a ostatními zahraničními orgány v oblasti HVPBU,
- sleduje předpisy Evropské unie pro oblast HVPBU a zapracovává je do národního právního řádu,
- vede informační systém rozhodnutí hlavního hygienika (IS ROP) o oznámených potravinách podle § 3d zákona č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů,
- administruje na národní úrovni CPNP,
- připravuje podklady k vyhlášení nebezpečných, nebo z nebezpečnosti podezřelých výrobků,
- přezkoumává a posuzuje kontrolní plány KHS v oboru HVPBU,
- připravuje a kontroluje hlavní úkoly OOVZ v oboru HVPBU,
- spolupracuje s nestátními organizacemi, odbornými společnostmi a lékařskými fakultami v oblasti problematiky hygieny výživy a předmětů běžného užívání,
- zajišťuje činnost systému rychlého varování při vzniku rizika ohrožení zdraví z potravin nebo surovin (RASFF) na úrovni resortu,
- zajišťuje činnost systému rychlé výměny informací o nebezpečných nepotravinářských výrobcích RAPEX na úrovni resortu,
- účastní se jednání pracovních orgánů Evropské komise a Rady Evropy v oblastech spadajících do kompetence Ministerstva zdravotnictví.

Oddělení OVZ/4 má vyčleněno 5 pracovních míst s požadavky na vysokoškolské vzdělání včetně požadavků na jazykovou vybavenost, kdy nezbytným požadavkem je znalost alespoň anglického jazyka. Všichni pracovníci se pravidelně účastní vzdělávacích akcí souvisejících s předmětem činnosti, kterou vykonávají, za účelem zvýšení kvalifikace a rozšíření znalostí nutných k odpovědnému výkonu stanovených povinností.

OVZ/4 spolupracuje se Státním zdravotním ústavem, který je využíván jako vědecká základna pro přípravu odborných podkladů pro rozhodovací procesy a pro zpracovávání hodnocení rizika. V rámci činnosti oddělení se využívá dále odborných stanovisek jiných orgánů státní správy, např. Státního ústavu pro kontrolu léčiv, Státní veterinární správy nebo Ministerstva životního prostředí, a jiných odborů Ministerstva zdravotnictví, zejména odboru zdravotních služeb (oddělení Český inspektorát lázní) a odboru farmacie. V případě potřeby jsou o stanovisko žádány další vědecké organizace, které k řešené problematice jsou z hlediska svého zaměření a činnosti schopny poskytnout odborná vědecká stanoviska, např. Česká pediatriká společnost nebo 3. lékařská fakulta UK.

Pracovníci OVZ/4 se účastní různých školicích akcí a odborných seminářů pořádaných jinými orgány státní správy a vzdělávacích akcí pro průmysl nebo spotřebitele v oblastech spadajících do gesce OVZ/4.

## **2.2 Regionální úroveň**

Do oboru HVPBU se řadí odbory HVPBU na jednotlivých krajských hygienických stanicích, seznam a členění KHS je uveden v tabulce č. 2. Na regionální úrovni (KHS) odbory HVPBU vykonávají zejména následující činnosti:

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



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

### 3. INFORMAČNÍ SYSTÉMY

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

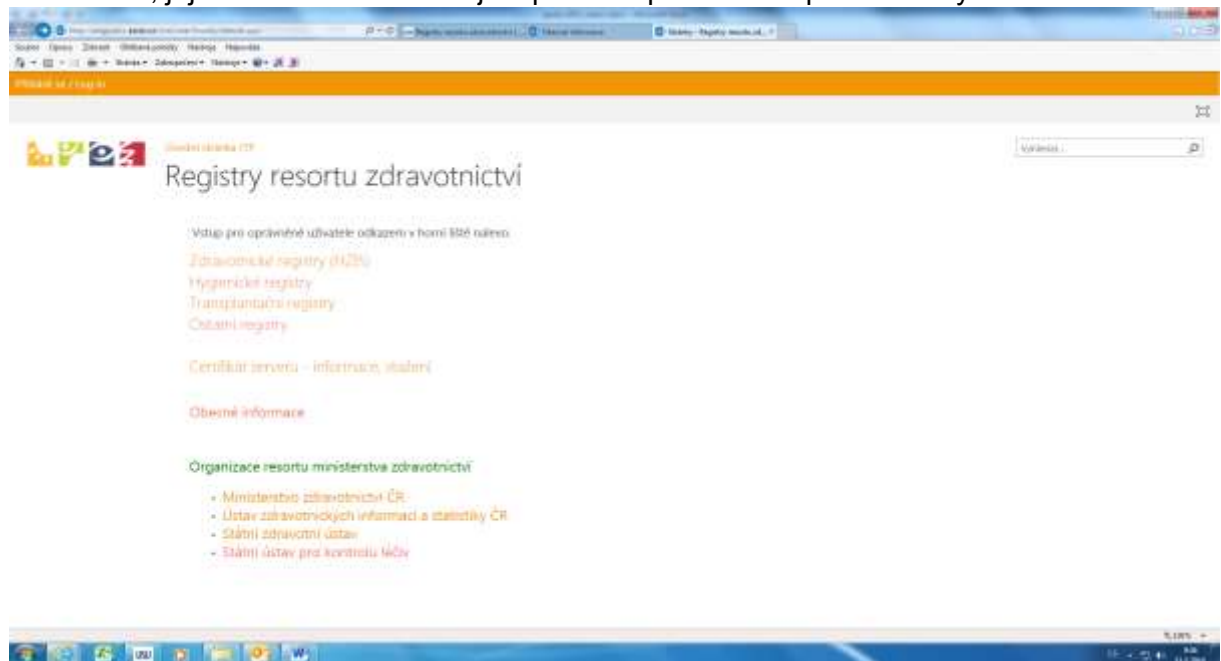
V roce 2014 byla zahájena realizace projektu Ministerstva zdravotnictví Administrativní registry a CÚV, hygienické, zdravotnické a ostatní registry, kdy v rámci tohoto projektu dochází k podstatným úpravám hygienických registrů, zejména jejich převodu na jednotnou technickou platformu a přizpůsobení se novým požadavkům pro sběr dat z výkonu státního zdravotního dozoru, včetně zlepšení přehlednosti, zvýšení spolehlivosti a usnadnění vytěžování údajů z registrů. Dnem 1. 10. 2015 byly spuštěny nové hygienické registry, jejichž částí je i registr SZD (registr státního zdravotního dozoru) zahrnující i část HVY – hygieny výživy, PBU – předmětů běžného užívání a ROP – registr oznámených potravin.

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



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

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



IS HVY obsahuje nově veřejnou část, kde je umožněno získat veřejnosti informace o provedených kontrolách (kdy a kde byla kontrola provedena). Dále je umožněno prostřednictvím tohoto systému provozovatelům stravovacích služeb splnit oznamovací povinnost podle § 23 odst. 3 zákona č. 258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů - <http://erepublic.ksrzis.cz/cms/web/Stranky/HVY.aspx>

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



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

Oddělení HV a PBU dále využívá pro svou činnost:

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



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

- **CPNP (Cosmetic Products Notification Portal)** – jedná se o notifikační systém vytvořený a spravovaný EK. V souladu s článkem 13 nařízení (EK) č. 1223/2009 je každá odpovědná osoba, a za určitých okolností také distributoři, povinna vložit specifikované informace o každém kosmetickém přípravku uváděném na trh EU do CPNP. Jedná se o elektronický systém, který je přístupný v plném rozsahu všem kompetentním orgánům státní správy členských států a toxikologickým

centrům nebo jiným podobným institucím. CPNP je v různém rozsahu podle jednotlivých rolí přístupný kompetentním dozorovým orgánům, toxikologickým centrům, odpovědným osobám za kosmetické přípravky a distributorům kosmetických přípravků. CPNP rovněž obsahuje separátní modul pro oznamování kosmetických přípravků obsahujících nanomateriály (článek 16 nařízení (ES) č. 1223/2009). Administrátorem na národní úrovni je HVPBU. OOVZ využívají systém při přípravě státního zdravotního dozoru a při ověřování informací týkajících se jednotlivých kosmetických přípravků. Systém však také slouží jako komunikační nástroj mezi kompetentními orgány dozoru v oblasti kosmetických přípravků členských států EU a mezi kompetentním úřadem členského státu a odpovědnou osobou. Přístup do registru má zřízen rovněž zástupce Toxikologického informačního střediska.

prohlášení o ochraně soukromí kontakt profil odhlásit se

česťina [CS]

CPNP Cosmetic Products Notification Portal

Úvod Přípravky Užitečné odkazy

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

### Vítejte v Portálu pro oznamování kosmetických přípravků

CPNP je on-line systém pro oznamování vytvořený za účelem provádění článků 13 a 16 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1223/2009<sup>1</sup> o kosmetických přípravcích.

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

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

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

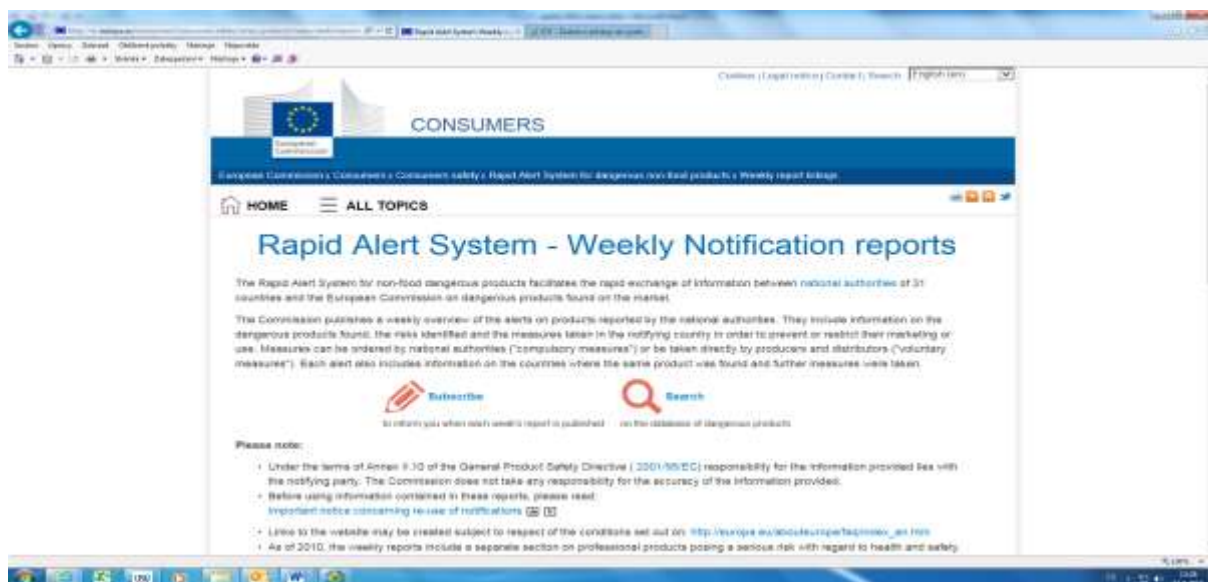
<sup>1</sup>Úř. věst. L342, 22.12.2009, s. 59

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

kontaktního místa, kterým je Státní zemědělská a potravinářská inspekce, a sem směřují informace z OOVZ související se šetřením oznámení RASFF, nebo hlášení relevantní pro RASFF.



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



- ICSMS (Information and Communication System on Market Surveillance) – je informační systém, který umožňuje výměnu informací mezi jednotlivými dozorovými orgány členských států EU a států EFTA. Jeho prostřednictvím probíhá výměna informací o identifikaci neshodných výrobků identifikovaných na trhu jednotlivých členských států. Jeho cílem je mimo jiné zefektivnit výkon



úředních kontrol a šetření nákladů na výkon kontrol, např. v oblasti laboratorních analýz vzorků nebo hodnocení rizika. Systém začal být OOVZ používán až v průběhu roku 2015, kdy se stále ještě získávají zkušenosti s jeho používáním, ale záměrem je jeho daleko širší využívání.



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

### **4.1. Legislativní a nelegislativní činnost**

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

Pravidelně probíhá připomínkování právních předpisů v rámci připomínkových řízení na národní úrovni. V roce 2015 byla zpracována vyjádření k 28 návrhům právních předpisů jiných orgánů státní správy. Nejrozsáhlejší připomínkové řízení bylo vedeno ve věci návrhu novely zákona č. 110/1977 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů. OVZ/4 se v rámci svých kompetencí podílel rovněž na vstupech a připomínkování návrhu zákona, kterým se nahradí zákon č. 379/2005 Sb. V roce 2015 byly zpracovány odborné podklady k návrhu vyhlášky Ministerstva školství, tělovýchovy a mládeže o stanovení požadavku na potraviny nabízené v rámci doplňkového prodeje ve školách a školských zařízeních, včetně spolupráce na odůvodnění zpracování tohoto návrhu právního předpisu.

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

Oddělení HVPBU se rovněž pravidelně vyjadřuje k návrhům technických norem, kdy jsou pravidelně zpracovávána vyjádření k návrhům technických požadavků na různé druhy nepotravinářských výrobků. Pravidelně jsou zasílána vyjádření k návrhům právních předpisů signatářských států Světové obchodní organizace (WTO), pokud se tyto návrhy dotýkají kompetencí oddělení. Stejně tak jsou oddělení pravidelně zasílány návrhy právních předpisů ostatních členských států oznámených v souladu se směrnicí 98/34/ES, resp. směrnicí Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 2015/1535, a v případě potřeby jsou k těmto návrhům připravována stanoviska. V roce 2015 bylo zpracováno vyjádření k 9 řízením o předběžné otázce Evropského soudního dvora v případech, které souvisely s činností oddělení.



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

#### 4.2. Uvádění potravin na trh

Přesto, že bylo zrušeno povinné schvalování výrobků, zůstala zachována oznamovací povinnost provozovatelů potravinářských podniků, která spočívá v oznámení uvedení na trh některých explicitně vyjmenovaných potravin v § 3c a § 3d odst. 2 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon o potravinách“). Provozovatelé potravinářských podniků uvádějící na trh počáteční kojeneckou výživu, potraviny pro zvláštní lékařské účely a potraviny pro zvláštní výživu neuvedenou v právním předpise jsou povinni oznámit uvedení takové potraviny na trh Ministerstvu zdravotnictví.



Všechna zasláná oznámení jsou postupně administrována, je kontrolován návrh označení potravin z hlediska souladu s právními požadavky a pozornost je věnována zejména údajům o složení potravin, navrženému způsobu konzumace a jaké části populace je konzumace potraviny doporučována, a případnému varování před konzumací nebo při nadměrné konzumaci. Za složení a informace o potravině plně odpovídá provozovatel potravinářského podniku, pod jehož jménem nebo obchodním názvem je potravina uváděna na trh. V případě, že notifikace neobsahuje informace v rozsahu požadovaném relevantními právními předpisy, je provozovatel potravinářského podniku vyzván k doplnění informací. Je-li notifikován výrobek, jehož složení je v rozporu s platnými právními předpisy, provozovatel je o této skutečnosti informován, a notifikace se zveřejní s poznámkou s uvedením důvodu nesouladu.

Informace o oznámených potravinách jsou vkládány do databáze oznámených potravin (IS ROP). Realizace informačního systému Registr oznámených potravin (dále jen „IS ROP“) vychází z § 15a zákona o potravinách. IS ROP je webová aplikace pro evidenci oznámení podle zákona o potravinách a slouží oznamovatelům pro splnění oznamovací povinnosti elektronickou cestou. Po obdržení vstupních údajů a přihlášení do registru ROP, oznamovatel může vložit požadované údaje o oznámené potravině do IS ROP, nebo je

možné zaslat návrh označení potraviny elektronicky nebo poštou Ministerstvu zdravotnictví. Dnem odeslání údajů o notifikované potravine je informační povinnost splněna.

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

Přestože IS ROP funguje v ostrém provozu od 1. července 2015, notifikace, které byly doručeny na Ministerstvo zdravotnictví od 1. ledna 2015, byly vloženy do IS ROP. V období od 1. ledna 2015 do 31. prosince 2015 Ministerstvo zdravotnictví v registru ROP eviduje celkem 348 notifikací. Z toho 6 notifikací bylo zamítnuto z důvodu obsahu potenciálních potravin nového typu nebo se jednalo o doplňky stravy.

Tabulka č. 1: Počty notifikací podle kategorie výrobků za rok 2015

Kategorie výrobků	Počet notifikací
Potraviny pro zvláštní lékařské účely	123
Počáteční kojenecká výživa	14
Pokračovací kojenecká výživa	26
Potraviny pro malé děti	30
Potraviny pro redukční diety	4
Potraviny pro sportovce	151
<b>Celkem</b>	<b>348</b>

Jako nejčastější problém identifikovaný během roku 2015 byla nesprávná kategorizace potravin. Tento nedostatek se projevuje zejména v případě potravin pro zvláštní lékařské účely, kdy jsou zaznamenávány snahy kategorizovat doplňky stravy jako potraviny pro zvláštní lékařské účely, i když konkrétní výrobek není v souladu s definicí potraviny pro zvláštní lékařské účely.

V roce 2015 bylo na žádost podnikatelských subjektů vydáno 56 potvrzení k vývozu potravin pro zvláštní výživu (13 potvrzení) nebo potvrzení o uvedení na trh této kategorie potravin České republiky na žádost jiných kompetentních úřadů členských států EU. V případě kosmetických přípravků bylo vydáno 43 potvrzení pro vývoz do států mimo území Evropské unie.

### 4.3. Mezinárodní aktivity

Pracovníci oddělení HVPBU se pravidelně účastní zasedání těch pracovních orgánů Evropské unie a Evropské rady, jejichž předmět činnosti spadá do působnosti Ministerstva zdravotnictví. V roce 2015 se zástupci OVZ/4 zúčastnili celkem 10 zasedání pracovních orgánů EK.

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

Pracovní orgán	2015
Pracovní skupiny EK pro vybrané druhy potravin	5
Pracovní skupina EK pro elektronické cigarety	1
Pracovní skupina EK pro dozorové orgány v oblasti kosmetických přípravků (PEMSAC)	1
Pracovní skupina pro tetovací barvy	2
Pracovní skupina pro kosmetovigilanci	1

V rámci účasti na jednotlivých zasedáních pracovních orgánů byly zpracovány návrhy instrukcí, které byly schváleny Resortní koordinační skupinou a ze zasedání jsou zpracovávány podrobné zprávy, které jsou předkládány a uveřejňovány na intranetu Ministerstva zdravotnictví. V řadě případů byla zpracována písemná stanoviska, která byla zaslána na pracovní orgány Evropské komise a která vyjadřovala stanoviska k řadě projednávaných otázek důležitých zejména pro interpretaci různých ustanovení přímo použitelných právních předpisů EU.

Kromě toho byly zpracovávány podle požadavků podklady nebo stanoviska pro jiné orgány státní správy, např. pro Ministerstvo zemědělství, Ministerstvo průmyslu a obchodu nebo Ministerstvo životního prostředí, do jejichž gesce spadá zastupování v dalších pracovních orgánech EK. Dále byla zpracována vyjádření k různým dotazníkům Evropské komise, např. dotazník ke kontrole kosmetických přípravků ve vztahu ke kontrole zkoušení na zvířatech, kontrola zdravotních tvrzení uváděných v označení kosmetických přípravků. Dále se zástupce OVZ/4 aktivně zapojil do diskusí o případném stanovení požadavků na tetovací barvy a jejich uvádění na trh na úrovni Evropské komise, a to ve spolupráci s MPO (ÚNMZ).

Další významnou činností je zpracovávání podkladů k revizi Víceletého plánu kontrol v oblasti potravinového práva pro Ministerstvo zemědělství, a dále zpracování ročních podkladů za OOZ o výsledcích státního zdravotního dozoru v sektoru stravovacích služeb a předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami. Podklady o výsledcích kontrol

v oblasti nepotravinářských výrobků jsou podle požadavků zpracovávány pro Ministerstvo průmyslu a obchodu, resp. ČOI.

Zástupce oddělení se rovněž účastní zasedání Řídícího výboru pro ochranu spotřebitele Rady Evropy. Na 1017. zasedání výboru ministrů Rady Evropy dne 6. února 2008 byl odsouhlasen mandát Výboru pro ochranu zdraví spotřebitele v rámci „Partial Agreement“. V rámci řídicího výboru (Steering Committee – Consumer Health Protection Committee) bylo odsouhlaseno ustavení dvou expertních podvýborů - expertního výboru pro kosmetické výrobky (P-SC-CO – Committee of Experts on cosmetic products) a expertního výboru pro materiály přicházející do styku s potravinami (P-SC-CDA – Committee of Experts on materials coming into contact with food). Řídící výbor je zastřešujícím orgánem a schvaluje dokumenty připravené na jednotlivých expertních výborech. Zástupci MZ se podíleli na přípravě dosud všech vydaných materiálů, které sice nejsou legislativní povahy, ale jsou široce využívány průmyslem jak v rámci EU, tak i mimo státy EU, a jsou podkladem pro přípravu národních právních úprav nebo doporučení státních orgánů. Existence Řídícího výboru byla opakovaně prodloužena Radou ministrů a byl rovněž schválen mandát pro jeho další dvouletou činnost.

Na centrální úrovni probíhá komunikace s kompetentními úřady členských států Evropské unie, kdy je reagováno na nejrůznější dotazy kompetentních orgánů jiných členských států nebo EK. Jedná se zejména o výměnu názorů na kategorizaci potravin, o použití některých složek v konkrétních potravinách, nebo dotazy na zhodnocení rizika u konkrétních výrobců. Dále probíhá spolupráce s orgány dozoru členských států podle nařízení (ES) č. 882/2004, kdy se jedná zejména o spolupráci se sousedními státy, např. Rakousko. V případě kosmetických přípravků je nejintenzivnější spolupráce s Úřadem veřejného zdravotnictva Slovenské republiky, kdy jsou předávány a přijímány podněty zejména v sektoru kosmetických přípravků.

V červnu 2015 byla realizována studijní návštěva zástupců dozorového orgánu Černé Hory týkající se úředních kontrol v oblasti předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami v rámci projektu TAIEX. Účelem bylo seznámení vybraných zástupců dozorového orgánu s praktickou implementací právní úpravy EU v oblasti předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami a realizace úředních kontrol v praktické rovině.

Oddělení přijímá a posuzuje podklady z KHS o neshodných nebo nebezpečných výrobcích identifikovaných v rámci výkonu státního zdravotního dozoru. Po posouzení, zda jsou splněna kritéria pro hlášení do systému RASFF nebo systému RAPEX a kontrole doprovodných podkladů (např. kvalita fotografické dokumentace, kompletnost a správnost laboratorních protokolů), je rozhodnuto o zaslání informace do systému nebo o tom, zda jsou dostatečná opatření přijatá na regionální úrovni, nebo zda je nutné zveřejnit informace o nebezpečném, nebo z nebezpečnosti podezřelém, výrobku na celostátní úrovni. V případě hlášení do systému RASFF nebo RAPEX jsou zpracovány podklady, a relevantní informace jsou postoupeny relevantnímu národnímu kontaktnímu místu k postoupení této informace příslušnému pracovnímu týmu Evropské komise. V některých případech může následovat komunikace s týmy RAPEX nebo RASFF, která se týká kategorie oznámení, požadavku na doplnění informací týkající se distribuce výrobku, atd. V případě celostátní vyhlášení nebezpečného výrobku jsou zpracovány podklady pro vyhlášení včetně návrhu na zveřejnění

informace na úřední desce ministerstva. Na centrální úrovni byly zpracovány podklady a metodika, včetně formulářů, k hlášení nežádoucích zdravotních účinků kosmetických přípravků (kosmetovigilance), které vycházely z doporučení a materiálů zpracovaných na úrovni Evropské komise, kdy příslušných přípravných zasedání se účastnil také zástupce OVZ/4. V roce 2015 bylo zasláno jedno hlášení kosmetovigilance, které bylo šetřeno na úrovni České republiky a kde byl dopad na zdraví spotřebitele vyhodnocen jako velmi pravděpodobný.

V roce 2015 bylo zveřejněno celkem 74 oznámení o vyhlášení o nebezpečných výrobcích, z tohoto počtu bylo 26 kosmetických přípravků, 27 hraček, 18 předmětů určených pro styk s potravinami a 3 výrobky určené pro děti do 3 let věku. Ve srovnání s rokem 2014 se sice jedná o cca 50% pokles, ale v roce 2015 se orgány OOVZ již cíleně nezaměřovaly na kontrolu hraček, konkrétně panenek s měkčenými částmi, ale prováděly jen namátkový dozor na trhu.

Tabulka č. 3: Přehled počtu vyhlášených nebezpečných výrobků 2012 – 2015

Druh výrobku	rok			
	2012	2013	2014	2015
Kosmetické přípravky	76	33	39	26
Hračky	6	37	96	27
Výrobky pro děti	0	0	4	3
Předměty určené pro styk s potravinami	16	6	15	18
<b>celkem</b>	<b>98</b>	<b>76</b>	<b>154</b>	<b>74</b>

Graf č. 2: Přehled počtu vyhlášených nebezpečných výrobků 2012 – 2015



Seznam všech vyhlášených nebezpečných výrobků za rok 2015 je uveden v příloze č. 2.

V roce 2015 bylo KHS, které mají ve svém právním obvodu firmy, které notifikovaly kosmetické přípravky s obsahem nanomateriálů, provedeny kontroly u těchto subjektů. Jednalo se o reakci na žádost EK, která podle nařízení (ES) č. 1223/2009 byla povinná zpracovat katalog všech nanomateriálů používaných v kosmetických přípravcích, které jsou uvedeny na trh. Při přezkumu notifikací bylo zjištěno, že odpovědné osoby vydávají za nanomateriály i látky, které jimi zjevně nejsou, např. různé extrakty včetně rostlinných, alkoholy, nebo dokonce i vodu, kdy některé takové látky navíc nejsou v kosmetice ani povoleny. EK opakovaně kontaktovala firmy, které notifikovaly kosmetické přípravky s obsahem nanomateriálů, aby notifikace přezkoumaly a ověřily, zda se skutečně jedná o nanomateriály, ale firmy v naprosté většině případů nereagovaly. Proto EK požádala o provedení kontrol dozorové orgány členských států u těch firem, které kosmetické přípravky s obsahem nanomateriálu notifikovaly. Pokud jde o Českou republiku, bylo patrné z obsahu notifikací, že se české subjekty nedopustily v daném směru nějakých zásadních chyb, neboť nařízení (ES) č. 1223/2009 a jeho aspekty, včetně problematiky nanomateriálů, byly dostatečně vysvětleny a se subjekty byla vedena diskuse. Sumarizovaná informace podle požadavků EK byla v požadované struktuře odeslána.

Pracovníci Hygienické stanice hlavního města Prahy se aktivně zúčastnili projektu společnosti EXXONMOBIL BUSINESS SUPPORT Czechia, s.r.o., který byl zaměřen na kontrolu připravenosti manažerů této mezinárodní společnosti na řešení krizové situace při kontaminaci potravin. Odborní pracovníci HSHMP se aktivně účastnili jednak na přípravě scénáře cvičení, a jednak také vlastního cvičení. Cvičení bylo rovněž zaměřeno na spolupráci s orgány státní správy a hromadnými sdělovacími prostředky.

#### **4.4. Metodické vedení KHS**

Kontrolní systém orgánů ochrany veřejného zdraví v oblasti bezpečnosti potravin vychází z kompetencí a pravomocí stanovených právními předpisy. Praktický výkon státního zdravotního dozoru v oblasti veřejného stravování a předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami je vykonáván krajskými hygienickými stanicemi, které jsou metodicky řízeny Ministerstvem zdravotnictví. Zákonem o ochraně veřejného zdraví bylo zřízeno 14 krajských hygienických stanic, jejichž působnost je stanovena § 82 zákona o ochraně veřejného zdraví. Krajské hygienické stanice jsou správními úřady.



Veškeré postupy při výkonu státního zdravotního dozoru vycházejí z právních předpisů a jsou písemně zdokumentovány. Všechny standardní pracovní postupy a metodické návody, které jsou zpracovány Ministerstvem zdravotnictví, jsou

k dispozici všem kontrolním pracovníkům.

Kromě standardních operačních postupů a metodických návodů je dalším článkem v řízení pravidelné konání porad vedoucích odborů hygieny výživy a předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami, kde se projednávají veškeré záležitosti spojené s praktickým



výkonem kontrol, a dále např. výhled a priority výkonu státního zdravotního dozoru, interpretační otázky, problematika školení kontrolních pracovníků, nebo výsledky jednotlivých kontrolních akcí. Z porad jsou pořizovány písemné záznamy, které jsou k dispozici na všech krajských hygienických stanicích. Závěry a informace z porad na centrální úrovni jsou pak přenášeny na poradách odborů na regionální úrovni, které jsou rovněž písemně dokumentovány.

Vedle tohoto systému existuje vnitřní systém kontroly, jehož účelem je zajištění jednotného výkonu kontroly všemi krajskými hygienickými stanicemi, zajištění správnosti a odhalování rezerv výkonu státního zdravotního dozoru.

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

Za účelem sjednocení přístupu k výkonu státního zdravotního dozoru jsou zpracovávány standardní pracovní postupy (SPP) a metodické pokyny dostupné všem pracovníkům provádějící úřední kontroly. Standardní pracovní postupy a metodické pokyny jsou revidovány buď v návaznosti na novou právní úpravu, nebo k revizi dochází v pravidelných dvouletých cyklech. Všechny dokumenty jsou přístupné všem pracovníkům provádějícím státní zdravotní dozor v písemné i elektronické podobě, a jsou dostupné na intranetu krajských hygienických stanic.

Orgán ochrany veřejného zdraví, kterým je Ministerstvo zdravotnictví (dále MZ), řídí a kontroluje činnost krajských hygienických stanic a rozhoduje v případech odvolání proti rozhodnutí krajských hygienických stanic, popřípadě v případě podnětů týkající se jejich postupu při výkonu státní správy.

V roce 2015 bylo zpracováno 5 podkladů k odvoláním proti rozhodnutí KHS v oblasti HVY a dále 1 podklad k odvolání proti rozhodnutí KHS v oblasti předmětů běžného užívání.

V roce 2015 obdrželo oddělení HVPBU celkem 35 podnětů k šetření, které se týkaly dozorových kompetencí orgánů ochrany veřejného zdraví. Všechny podněty byly postoupeny k vyjádření nebo k přímému vyřízení příslušným krajským hygienickým stanicím, a všechny podněty byly vyřízeny. Další dva podněty se žádostí o spolupráci byly zaslány rakouským dozorovým orgánem AGES a dva podněty Úradom verejného zdravotníctva SR, na druhé straně byly Úradu verejného zdravotníctva SR postoupeny dva podněty k šetření internetové nabídky předmětů běžného užívání, jelikož provozovatel internetových stránek má sídlo ve Slovenské republice.

#### **4.5. Kontrolní mise orgánů EK**

Činnost oboru HVPBU je pravidelně kontrolována inspektory Potravinového a veterinárního úřadu (FVO), kdy předmětem kontroly je implementace legislativy EU, výkon úředních kontrol a aplikace právních předpisů na národní úrovni. Výsledky kontrolních misí FVO jsou předmětem zpráv, které jsou veřejně dostupné na webových stránkách DG SANCO (Generální ředitelství pro ochranu spotřebitele).

V roce 2015 se OOVZ účastnila tří auditů potravinového a veterinárního úřadu (FVO – Food and Veterinary Office):

- audit v období 3. – 13. 3. 2015 k vyhodnocení systémů úředních kontrol v oblasti přídatných látek a kouřových aromat. Vzhledem k obsahu mise a přesunu kompetencí v oblasti látek zlepšujících potraviny se audit činnosti OOVZ dotýkal jen okrajově;
- audit v období 14. – 25. 9. 2015 k vyhodnocení systému úředních kontrol sledovatelnosti masa, masných výrobků a přípravků po porážce a kompozitních výrobků. Vzhledem k obsahu mise se audit činnosti OOVZ dotýkal jen okrajově;
- audit v období 20. – 23. 10. 2016, tzv. General Follow-up, který byl zaměřen na aktualizaci systému kompetencí a dozoru v oblasti potravinového práva, a na stav řešení nedostatků zjištěných v průběhu auditů v letech 2009 – 2014. Všechna doporučení směřovaná k OOVZ byla na základě poskytnutých informací a předložených podkladů vyhodnocena jako realizovaná a ze seznamu nedostatků byla stažena.



#### 4.6. Spolupráce s dalšími orgány státní správy a institucemi

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



OOVZ spolupracují se Sdružením výrobců, dovozců, vývozců a prodejců kosmetických prostředků a surovin pro jejich výrobu (PROKOS), a to formou účasti na seminářích, kde jsou zástupci kosmetického průmyslu pravidelně informováni o aktuálním stavu legislativy a dalších novinkách nebo problémech v oblasti uvádění kosmetických přípravků na trh. V roce 2015 byly na seminářích PROKOS prezentovány informace týkající se výsledků státního zdravotního dozoru v sektoru kosmetických přípravků se zaměřením na identifikaci hlavních nedostatků při uvádění kosmetických přípravků na trh. Spolupráce pokračuje i s profesním sdružením SYBA (sdružení výrobců obalových materiálů), jehož odborných akcí se zástupci OOVZ pravidelně účastní.

Na žádost Ministerstva zemědělství bylo v roce 2015 zpracováno 75 vyjádření k žádosti o povolení látek k denaturaci lihu neuvedených ve vyhlášce č. 141/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů, a to z hlediska dopadu na lidské zdraví. V roce 2013 to bylo 42 vyjádření. Všechna vyjádření byla zpracována na základě zhodnocení zdravotních rizik zpracovaných Státním zdravotním ústavem.

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

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



Ve druhé polovině roku 2015 byla na žádost Úřadu vlády, protidrogového koordinátora, organizována Policií ČR kontrolní akce pod názvem ALKOHOL, která se soustředila zejména na kontrolu podávání alkoholu dětem a mladistvým v provozovnách veřejného stravování. K této kontrolní akci byly přizvány další dozorové orgány včetně orgánů ochrany veřejného zdraví. Provozovny stravovacích služeb, které byly v rámci akce kontrolovány, byly vybírány Policií ČR a před zahájením kontroly byly informace o vybraných provozovnách a datu kontroly předány kontaktním osobám dalších zúčastněných

organizací (Česká obchodní inspekce, živnostenské úřady, orgány celní správy).

Jelikož je akce zaměřena zejména na problematiku konzumace alkoholu mladistvými a v širším kontextu i na užívání návykových látek, byla činnost OOVZ v rámci této akce zaměřena na dodržování požadavků zákona č. 379/2005 Sb., o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, přičemž prováděná dozorová činnost byla úzce koordinována s ostatními dozorovými orgány tak, aby se dozorová činnost nepřekrývala.

V návaznosti na hlavní záměr kontrolní akce byla pozornost věnována také původu a dosledovatelnosti nabízených alkoholických nápojů a lihovin, v případě potřeby byly odebrány vzorky lihovin, zejména těch, které se ukázaly jako problematické v roce 2012 a 2013, nebo lihovin, u nichž se objeví pochybnosti v průběhu kontroly, pro účely analýzy na metanol, etanol a isopropylalkohol.

Tabulka č. 4: Přehled počtu zkontrolovaných provozoven společného stravování podle krajů v rámci kontrolní akce ALKOHOL včetně přehledu nejčastěji zjišťovaných nedostatků

kraj	počet zkontrolovaných provozoven	nejčastější nedostatky
hlavní město Praha	77	absence označení, nebo chybné označení, zákazu prodeje alkoholických a tabákových výrobků
Jihomoravský	62	
Karlovarský	44	
kraj Vysočina	15	
Liberecký	26	absence označení provozovny (kuřácká, nekuřácká, stavebně oddělené prostory),
Ústecký	4	
Moravskoslezský	53	nedostatečné odvětrávání provozovny
Olomoucký	6	
Plzeňský	7	
Středočeský	10	absence zdravotního průkazu
Jihočeský	12	
Zlínský	38	závady v provozní hygieně  4x nalezen alkoholický nápoj bez etikety a kontrolního pásku

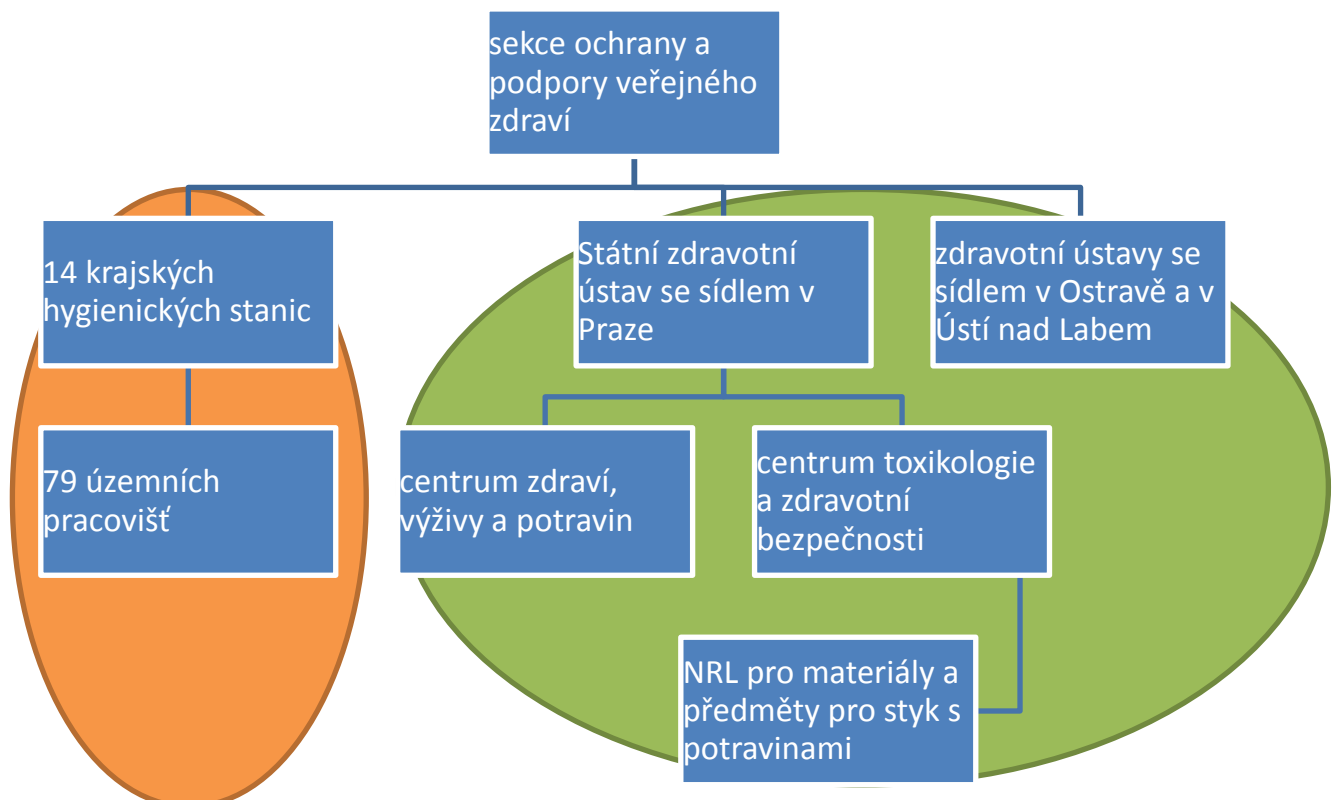
## 5. Výkon státního zdravotního dozoru

Jednou ze základních povinností orgánů ochrany veřejného zdraví 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 výrobků nebezpečných nebo potenciálně nebezpečných na trhu a varování spotřebitelů a hodnocení rizika a přijímání odpovídajících opatření s cílem zabránit nebo omezit na minimální možnou míru případné poškození zdraví konečného spotřebitele.

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

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

Graf č. 3: Schéma organizace výkonu Státního zdravotního dozoru



Praktický výkon státního zdravotního dozoru v oblasti veřejného stravování a předmětů a předmětů běžného užívání je vykonáván krajskými hygienickými stanicemi. Systém krajských hygienických stanic kopíruje administrativní členění České republiky, v každém

kraji včetně hlavního města Prahy má sídlo jedna krajská hygienická stanice, která se dále člení na územní pracoviště zřízené v bývalých okresních městech.

Tabulka č. 5: Seznam a členění krajských hygienických stanic

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

sídlem v Jihlavě	ÚZ Pelhřimov ÚZ Třebíč ÚZ Žďár nad Sázavou
Krajská hygienická stanice Olomouckého kraje se sídlem v Olomouci	ÚZ Jeseník ÚZ Prostějov ÚZ Přerov ÚZ Šumperk
Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě	ÚZ Bruntál ÚZ Frýdek-Místek ÚZ Karviná ÚZ Nový Jičín ÚZ Opava
Krajská hygienická stanice Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně	ÚZ Kroměříž ÚZ Uherské Hradiště ÚZ Vsetín

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

V oblasti dozorové činnosti jsou hlavními cíli:

- zajištění vysoké úrovně ochrany veřejného zdraví v rámci celého potravinového řetězce,
- monitorování rizikových faktorů v potravinovém řetězci a hodnocení jejich dopadů na lidské zdraví,
- snížení výskytu alimentárních onemocnění a předcházení jejich výskytu,
- zaměření se na aplikaci systémů samokontroly založených na principech HACCP a na realizaci správné hygienické praxe v sektoru veřejného stravování,
- používání a uvádění na trh materiálů a předmětů určených pro styk s potravinami, které nepředstavují riziko pro konečného spotřebitele,
- realizace kontrol správné výrobní praxe při výrobě materiálů a předmětů určených pro styk s potravinami, kontrola aplikace principu dosledovatelnosti a povinnosti vystavení prohlášení o shodě u výrobků a materiálů určených pro styk s potravinami,
- sjednocování a hodnocení kontrolních postupů a průběžné vzdělávání kontrolních pracovníků za účelem jejich stálého zvyšování odborné úrovně.

Provádění úředních kontrol SZD je založeno na:

- ✓ národních kontrolních plánech (roční kontrolní plány sestavované OOVZ, Víceletý kontrolní plán ČR),
- ✓ cílených úkolech vyhledávaných hlavním hygienikem ČR,
- ✓ regionálních akcích orgánů ochrany veřejného zdraví,
- ✓ přijatých hlášení v systému RASFF a RAPEX
- ✓ ostatních akcích na regionální úrovni.

Sestavování kontrolních plánů je založeno na analýze rizik.

Výkon státního zdravotního dozoru se provádí formou kontrol:

- ✓ plánovaných kontrol, což jsou kontroly prováděné na základě plánu kontrolní činnosti, kontroly prováděné v rámci cílených úkolů vyhledávaných hlavním hygienikem, komplexní kontroly prováděné formou auditu, a regionální kontrolní akce, a
- ✓ neplánovaných kontrol, což jsou kontroly prováděné v souvislosti s podezřením na výskyt alimentárních onemocnění, na základě podnětů veřejnosti, na základě hlášení v systému RASFF, a podnětů a požadavků jiných orgánů státní správy.

Kontrolní systém zahrnuje následující typy kontrol:

- ✓ plánovaná kontrola v rámci SZD – kontrola prováděná na základě ročního, resp. víceletého, plánu kontrolní činnosti.
- ✓ plánovaná kontrola v rámci SZD specifická – kontrola prováděná na základě celoročního plánu kontrolní činnosti, tematicky zaměřená v rámci kraje či územního pracoviště.
- ✓ opakovaná kontrola ke kontrole odstranění závad, plnění nařízených opatření, došetření – kontrola prováděná za účelem ověření splnění uložených opatření či došetření zjištěných nedostatků.
- ✓ cílená kontrola na základě podnětu – kontrola prováděná na základě přijatého podnětu.
- ✓ cílená kontrola v souvislosti s podezřením na výskyt či výskytem alimentárního onemocnění – kontrola prováděná v souvislosti s hlášením výskytu či podezření na výskyt onemocnění po konzumaci potravin,
- ✓ cílená kontrola na základě hlášení v systému RASFF – kontrola prováděná v souvislosti s přijetím hlášení v systému RASFF.
- ✓ cílená kontrola na základě hlášení v systému RAPEX – kontrola prováděná v souvislosti s přijetím hlášení v systému RAPEX
- ✓ cílená na základě úkolu hlavního hygienika ČR – tematicky zaměřená kontrola v souladu s pokynem hlavního hygienika ČR
- ✓ ostatní – kontrola prováděná z jiných důvodů, např. na základě požadavků jiných orgánů státní správy společné kontroly s jinými orgány státní správy

Kontroly v rámci státního zdravotního dozoru mohou vykonávat pouze zaměstnanci krajských hygienických stanic v rámci stanovené působnosti. V případě potřeby je však možné přizvat i další odborné pracovníky, zejména pracovníky zdravotních ústavů nebo Státního zdravotního ústavu, kteří však samotný dozor nevykonávají, ale jsou nápomocni odbornou radou nebo při odběru vzorků.

Vzorky jsou analyzovány v laboratořích zdravotních ústavů (Zdravotní ústav se sídlem v Ostravě a Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem) a Státního zdravotního ústavu v Praze. Národní referenční laboratoř pro předměty a materiály určené pro styk s potravinami a pro výrobky pro děti do 3 let pak vytváří odborné zázemí, pokud jde o doporučení jednotlivých analýz a jejich provedení, rozsahu vzorkování a hodnocení rizika. V oblasti kosmetických přípravků působí jako odborné zázemí Centrum toxikologie a zdravotní

bezpečnosti, Národní referenční centrum pro kosmetiku, které provádí zejména hodnocení bezpečnosti kosmetických přípravků a provádí posouzení zdravotních rizik kosmetických přípravků nebo jejich ingrediencí, poskytuje odborné konzultace týkající se návrhů na cíleného úkoly a odběr vzorků kosmetických přípravků a rozsah vzorkování a provádění laboratorních vyšetření včetně interpretace výsledků laboratorního vyšetření. V případě potřeby jsou analýzy prováděny v dalších laboratořích, zejména laboratořích Státního ústavu pro kontrolu léčiv v případě zjišťování přítomnosti a posouzení rizik biologicky aktivních látek v kosmetických přípravcích, nebo jsou využívány laboratoře Vysoké školy chemicko-technologické v případě analýz předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami, nebo zjišťování biologicky aktivních látek.

V roce 2015 v návaznosti na vstup v účinnost zákona č. 139/2014 Sb., kterým se mění zákon č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů se dalšími dozorovými orgány v sektoru veřejného stravování staly dozorové orgány Ministerstva zemědělství – Státní veterinární správa (dále jen „SVS“) a Státní zemědělská a potravinářská inspekce (dále jen „SZPI“). SZPI a OOVZ mají stejné dozorové pravomoci s výjimkou šetření alimentárních onemocnění a otrav z potravin, které nadále šetří pouze OOVZ, SVS má při poskytování stravovacích služeb pravomoc pouze k šetření nezpracovaných těl nebo částí těl živočichů, mléka, mleziva, vajec nebo včelích produktů. Z důvodu výkonu efektivní státní správy a z důvodu nadbytečně nezatěžovat provozovatele stravovacích služeb kontrolní činností v oblasti dodržování požadavků potravinového práva došlo ke koordinaci dozorové činnosti mezi OOVZ a SZPI. Ze seznamu evidovaných provozoven na základě vzájemné dohody byly určeny typy provozoven stravovacích služeb, kde bude výkon úředních kontrol prováděn SZPI. KHS pravidelně předávají informace o nově evidovaných provozovnách stravovacích služeb, u nichž následně dochází ke koordinaci dozorové činnosti. Na krajských úrovních došlo rovněž k jednání s krajskými správami SVS, kde je však situace odlišná, neboť SVS má v provozovnách stravovacích služeb přesně vymezené dozorové kompetence. V případě zjištění závad jsou informace ze strany krajských veterinárních správ písemně předávány krajským hygienickým stanicím.

## **5.1. Charakteristika oboru**

### **5.1.1. Hygiena výživy**

Odbor hygieny výživy patří mezi lékařské obory, které se zabývají primární prevencí a dozorovou činností v sektoru stravovacích služeb. Krajská hygienické stanice na regionální úrovni řídí, plánuje, organizuje a provádí státní zdravotní dozor v oblasti veřejného stravování v souladu s přímo použitelnými předpisy Evropské unie, podle zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon“), v souladu s kompetencemi vymezenými zákonem č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a zdraví, a vydává v těchto věcech stanoviska, účastní se řízení podle stavebního zákona, provádí šetření alimentárních nákaz v provozovnách, v nichž jsou vykonávány činnosti epidemiologicky závažné při výrobě a uvádění potravin na trh, zajišťuje úkoly vyplývající z oznámení zdravotně závadných potravin obdržených prostřednictvím systému RASFF v provozovnách stravovacích služeb, poskytuje informace o zdravotně závadných potravinách a pokrmech. Zajišťuje provedení opatření hlavního hygienika ČR na úseku potravin a pokrmů. Dále odbor hygieny výživy vede správní řízení v případech zjištění porušení povinností osob v oblasti výkonu státního zdravotního dozoru, zajišťuje vzdělávání

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

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

Při výkonu státního zdravotního dozoru OOVZ 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. Z výsledků dozorové činnosti hodnotí zdravotní rizika, k jejich odstranění či zmírnění stanovuje a prosazuje preventivní nebo represivní opatření.

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

### **5.1.2. Hygiena předmětů běžného užívání**

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

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

Oddělení PBU provádí hodnocení zdravotních rizik v oblasti předmětů běžného užívání, podílí se na vytváření informačního systému IS PBU včetně jeho analytických aplikací, který zajišťuje zpracování, přenos, uchování a vytěžování dat z oblasti předmětů běžného užívání. Podílí se rovněž na vzdělávání odborných pracovníků v ochraně a podpoře veřejného zdraví, a na vzdělávání studentů v rámci předstátnicové praxe a realizaci nástupní praxe odborných pracovníků.

## **5.2. Personální zajištění**

K 31. 12. 2015 bylo na odděleních hygieny výživy krajských hygienických stanic 296 pracovních úvazků, z toho 24 s lékařským vzděláním, ostatních s dalším vysokoškolským vzděláním 111, se středoškolským vzděláním pak 161 pracovních úvazků.



V oddělení PBU ke stejnému datu bylo celkem 49,5 pracovních úvazků, z toho 2 s lékařským vzděláním, 39 s vysokoškolským vzděláním a 8,5 úvazků se středoškolským vzděláním.

### 5.3. Metodické vedení

Metodické vedení odboru HVPBU na regionálních úrovních je uplatňováno prostřednictvím porad vedoucích odborů konaných minimálně 1x měsíčně, a kterých se účastní všichni zaměstnanci odboru, dále se konají podle potřeby konzultační dny, na krajských úrovních jsou pořádány také vlastní odborné semináře. Metodické vedení je dále průběžně doplňováno telefonickou, elektronickou a osobní komunikací. Kontrola a řízení postihuje plánování činnosti útvaru (týdenní), hodnocení plánu, kontrolu (např. maticová kontrola) produktů činnosti až po stupeň řídicí a kontrolní činnosti odboru.

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

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

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

### 5.4. Kontrolní plány

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



Výsledkem provádění kontrol podle kontrolních plánů je dosažení srovnatelného počtu kontrol ve všech krajích za určité období. K zajištění standardizace z hlediska kvalitativního slouží jednotné kontrolní postupy stanovené MZ a standardizace činnosti KHS. Kromě sjednocení rozsahu a četnosti kontrol slouží kontrolní plány rovněž k usměrnění kontrol z hlediska priorit podle aktuálního stavu veřejného zdraví a jeho

ochrany. Respektují i požadavky specifické problematiky veřejného zdraví v jednotlivých

krajích. MZ nestanovuje striktně oblasti dozoru ani kvantitativní požadavky, tedy centrální požadavek na frekvenci výkonu státního zdravotního dozoru. KHS je umožněno zaměřit se při výkonu státního zdravotního dozoru 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 mající celostátní dosah.

Při sestavování kontrolních plánů se důsledně vychází z analýzy rizika. V úvahu jsou brány zejména následující faktory:

- ✓ výsledky předchozích kontrol,
- ✓ hlášení v systému RASFF nebo RAPEX,
- ✓ ohlasy a podněty veřejnosti a dalších orgánů státní správy,
- ✓ možný zdravotní dopad na konečného spotřebitele,
- ✓ případný monitoring,
- ✓ charakter ekonomické aktivity subjektu,
- ✓ typ stravovacího zařízení v případě stravovacích služeb,
- ✓ vědecké poznatky a studie o bezpečnosti potravin, technologických postupů apod.,
- ✓ výskyt alimentárních onemocnění v souvislosti s konzumací pokrmů,
- ✓ v případě předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami pak účel použití obalového materiálu nebo předmětu určeného pro styk s potravinami, typ balené potraviny, a vědecké poznatky a studie o bezpečnosti používaných materiálů,
- ✓ v případě kosmetických přípravků účel jejich použití a skupina populace, pro které jsou přípravky určeny.

Kontrolními plány je pokryta pouze část úředních kontrol, resp. část tzv. běžného státního zdravotního dozoru, kterou je možné dopředu naplánovat, tedy kontroly plánované. Kromě toho jsou však prováděny kontroly, které nelze předem stanovit, jako je šetření stížností, šetření v případě výskytu alimentárních onemocnění nebo hlášení otrav z potravin, apod. Tyto kontroly jsou vykonávány nad rámec stanovený kontrolními plány.

Do plánu kontrol nejsou zahrnuty další činnosti, jako je například posuzování projektových dokumentací potravinářských provozoven v souvislosti se zahájením jejich činnosti, změnou užívání, nebo kolaudacemi, šetření v souvislosti s onemocněním z potravin nebo oznámením ze systémů RASFF, vyřizování stížností nebo provádění následných kontrol na zjištění odstranění nedostatků. V rámci regionu je mnohdy nutné četnost v některých typech provozoven navýšit na základě znalosti místní situace a s ohledem na rizikovost sortimentu, používaným technologiím, rozsahu činnosti, cílové skupině strávníků a výsledkům předchozích kontrol, to vše s přihlédnutím k personálním možnostem.

Počet odebraných vzorků si stanoví každá KHS podle dlouhodobých průměrů odebraných vzorků. V případě stravovacích služeb se odběr vzorků zaměřuje na rizikové skupiny pokrmů a potravin ve vztahu k charakteru kontrolovaných provozoven a v závislosti na epidemiologické situaci. Minimální počet odebraných vzorků je stanoven na 5 % z předepsaného počtu kontrol. Minimální počet odebraných vzorků v sektoru předmětů běžného užívání je stanoven na 4 % z předepsaného počtu kontrol, kdy do počtu odebraných vzorků patří vzorky odebrané u výrobce, dovozce, v tržní síti. V tomto případě je

charakter a množství odebíraných vzorků výrazně ovlivněn počtem podaných podnětů a šetřením oznámení ze systémů RASFF a RAPEX.

V roce 2015 byly jako celostátní priority stanoveny:

- a) sledování pestrosti a výživové hodnoty stravy podávané ve stravovacích provozech zdravotnických zařízení a zařízení sociálních služeb;
- b) poskytování informací o alergenech v provozovnách stravovacích služeb;
- c) kontrola správné výrobní praxe u výrobců kosmetických přípravků;
- d) kontrola označování kosmetických přípravků;
- e) kontrola dovozu plastového kuchyňského náčiní (nařízení (EU) č. 284/2011).

Nedílnou součástí kontrolních plánů je stanovení frekvence kontrol. V případě stravovacích služeb se bere v úvahu zejména:

- ✓ typ potravin a jejich rizikovost,
- ✓ cílová skupina spotřebitelů,
- ✓ možný dopad na lidské zdraví,
- ✓ typ provozovny / charakter vykonávané činnosti
- ✓ další ukazatele, zejména velikost provozovny, objem výroby, výsledky předchozích kontrol v rámci SZD.

Vyšší frekvence kontrol je stanovena pro zařízení s výrobou pokrmů, např. institucionální stravování včetně zařízení poskytující stravovací služby v rámci zdravotních a sociálních služeb, např. nemocnice, domovy důchodců. V případě institucionálního stravování je státní zdravotní dozor vykonáván minimálně jednou ročně, v případě ostatních provozoven je frekvence stanovena na krajských úrovních v návaznosti na nejčastěji se vyskytující typy provozoven a vyskytující se problémy.

Při stanovení frekvence kontrol v sektoru předmětů běžného užívání se zohledňují zejména:

- ✓ druh konečného výrobku a jeho rizikovost,
- ✓ použití konečného výrobku,
- ✓ skupina spotřebitelů, pro které je konečný výrobek určený,
- ✓ možný dopad na lidské zdraví,
- ✓ rizikovost subjektu (hodnocená na základě ukazatelů: typ výroby a druh konečného výrobku, velikost podniku, objem výroby).

Celostátně je stanovena pouze frekvence kontrol správné výrobní praxe u výrobců kosmetických přípravků a předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami. V ostatních případech je frekvence stanovena s ohledem na konkrétní situace v jednotlivých regionech, podle počtu a charakteru evidovaných subjektů a v souvislosti na aktuální problémy identifikované v rámci kraje.

Z vyhodnocení plnění kontrolních plánů za rok 2015 vyplývá, že v průměru byl počet plánovaných kontrol v oboru HV na celostátní úrovni splněn. Plánovaný počet kontrol byl překročen o 17%, a plán byl naplněn ve všech krajích. V oboru PBU došlo rovněž k naplnění kontrolních plánů na krajských úrovních, a v celostátním měřítku došlo k překročení počtu plánovaných kontrol o 24,6%.

#### 5.4. Preventivní dozor

Krajské hygienické stanice vykonávají preventivní dozor v oblasti hygieny výživy a předmětů běžného užívání, když jako dotčený správní úřad vydávají stanoviska při rozhodování ve věcech upravených zvláštními právními předpisy, zejména pak k řízením vedeným v režimu



zákona č. 183/2006 Sb., o územním plánování a stavebním řádu (stavební zákon). V rámci preventivní činnosti vypracovávají pracovníci oboru HVPBU stanoviska k projektovým dokumentacím a kolaudacím staveb zařízení společného stravování supermarketů, obchodních domů, prodejen potravin, výroben potravin, prodejních stánků, prodejen drogerie a výroben kosmetických přípravků, nebo ke změně užívání staveb.

V roce 2015 bylo vydáno celkem 7512 stanovisek, z toho 447 stanovisek negativních. Dále byla vydána řada dílčích stanovisek k projektové dokumentaci a kolaudacím pro jiné odbory krajských hygienických stanic. Kromě toho byly vydány výzvy k odstranění nedostatků podání podle správního řádu. Projektové dokumentace byly často konzultovány, počet konzultací není evidován, ale konečný počet se pohybuje v tisících odborných konzultací ročně. V průběhu celého roku je poskytována řada konzultací a operativních vyjádření projektantům a investorům ve fázi záměrů, studií a rozpracovaných projektových dokumentací, ale také jsou konzultace poskytovány fyzickým osobám.

Tabulka č. 6: Počty výkonů v oblasti výkonů preventivního dozoru

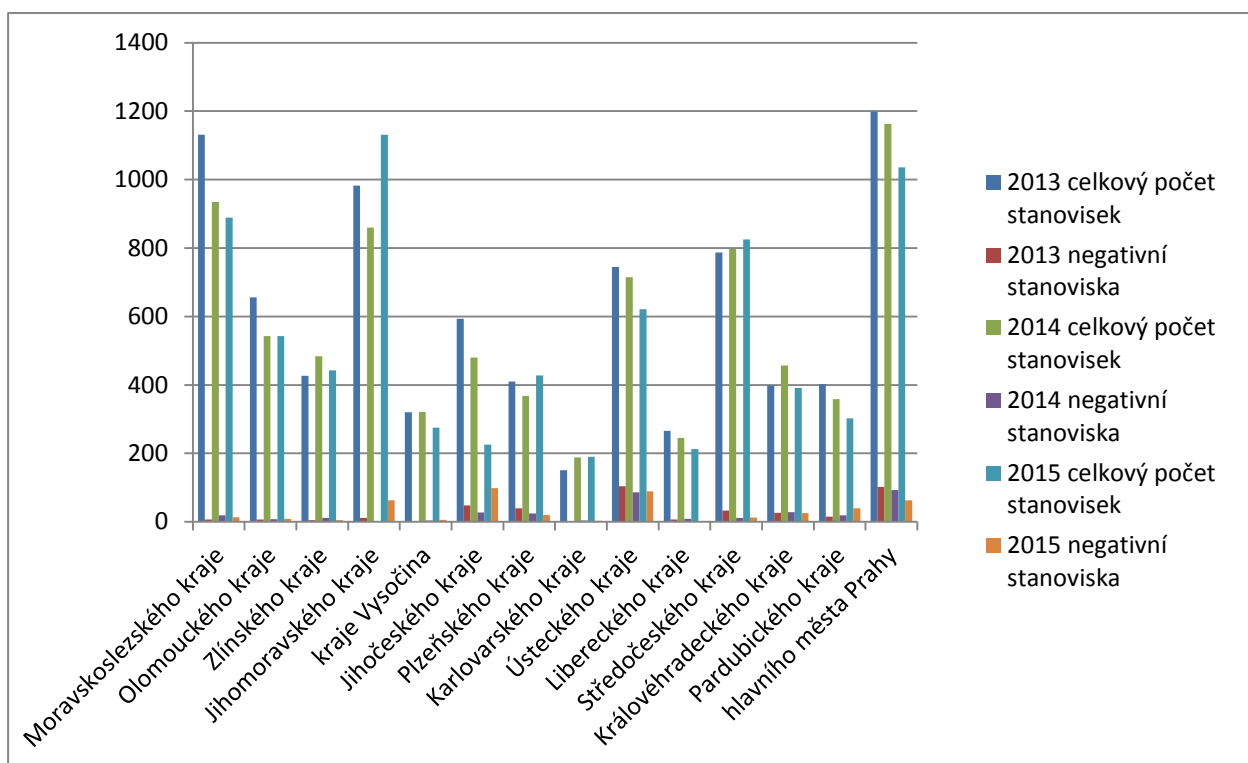
Krajská hygienická stanice kraje	2013		2014		2015	
	celkový počet stanovisek	negativní stanoviska	celkový počet stanovisek	negativní stanoviska	celkový počet stanovisek	negativní stanoviska
Moravskoslezského	1131	7	935	19	889	13
Olomouckého	656	7	543	8	543	9
Zlínského	427	5	484	11	443	5
Jihomoravského	982	11	860	0	1131	63
Vysočina	320	2	321	4	275	6
Jihočeského	593	48	480	27	226	98
Plzeňského	410	39	368	24	428	20
Karlovarského	151	2	188	4	190	3
Ústeckého	745	104	715	86	621	89
Libereckého	266	7	245	9	212	2
Středočeského	787	33	797	11	825	12
Královéhradeckého	399	26	457	28	391	25
Pardubického	402	15	358	19	302	39
hlavního města Prahy	1198	102	1163	93	1036	63
<b>celkem</b>	<b>8467</b>	<b>408</b>	<b>7914</b>	<b>343</b>	<b>7512</b>	<b>447</b>

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

staveb restaurací a občerstvení, ke změně či rozšíření sortimentu, k provozu mobilních zařízení, k výrobě a prodeji zmrzliny, k provozním řádům stravovacích provozů, apod. Průběžně se objevují výstavby minipivovarů, ať již ve stávajících provozovnách stravovacích služeb, nebo jako samostatné podniky. Obecně lze konstatovat, že nově posuzované podnikatelské záměry mají spíše charakter změn užívání stávajících objektů k provozu kaváren a barů, zřízení malých pivovarů, doplnění jednoduchých stravovacích služeb v penzionech nebo sportovních klubech. Nicméně pokračovalo rovněž posuzování projektové dokumentace a kolaudace velkých polyfunkčních obchodních center se stravovacími jednotkami a prodejny potravin. V několika případech řešily obce rekonstrukce či výstavbu multifunkčních sálů ve svých kulturních domech, sportovci přistavovali nebo rekonstruovali zázemí sportovišť - objekty občerstvení na fotbalových hřištích.

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

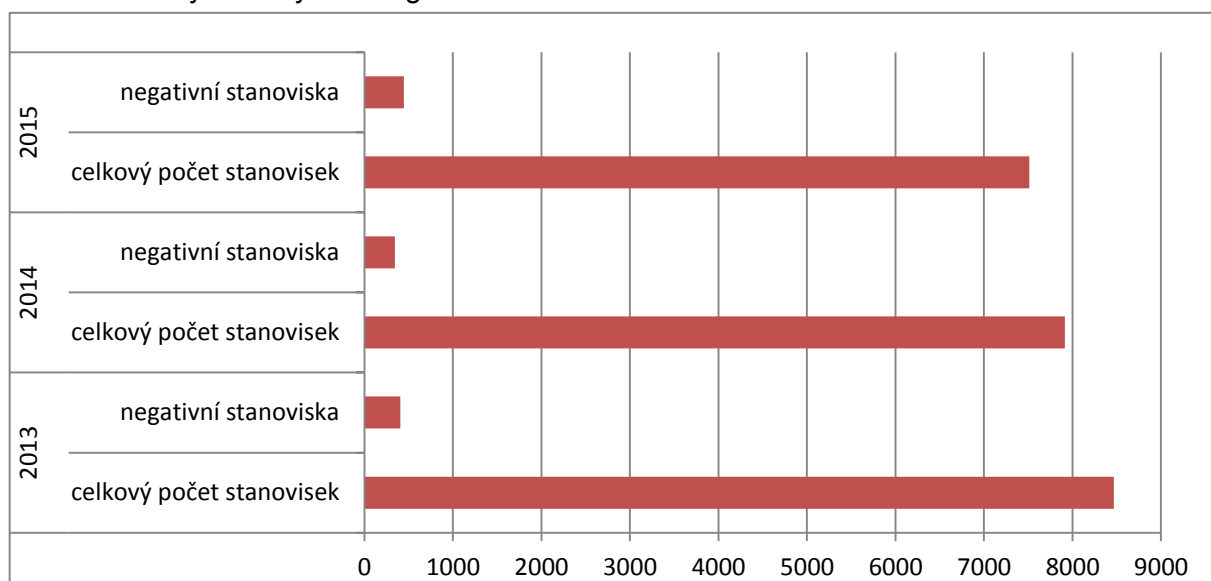
Graf č. 4: Počty výkonů v oblasti výkonů preventivního dozoru podle krajů za 2013 - 2015



Nejčastějšími nedostatky projektové dokumentace byla neúplná podání, která neprokazovala soulad s právními předpisy v ochraně veřejného zdraví. Neúplná podání se týkala křížení provozu, chybějících prostorů s ohledem na navržený sortiment (nejčastěji chyběly přípravný či sklady), nedostatečná vybavení zařizovacími předměty včetně vodoinstalačních, nedostatečně projekčně zpracované odvětrání provozoven a absence vyhodnocení hluku v souladu s nařízením vlády č. 272/2011 Sb., o ochraně před nepříznivými účinky hluku a

vibrací. Často předložená dokumentace obsahovala nevhodně navržené dispoziční řešení potravinářských podniků, které by vedlo ke křížení činností, byl zaznamenán rozpor mezi návrhem dispozičního řešení a vybavení na jedné straně a návrhem rozsahu sortimentu budoucích stravovacích služeb na straně druhé, nebo nedostatečná prostorová kapacita. Častým nedostatkem je nepředložení hlukové studie (posouzení vlivu stavby na okolí hlukem). Nesouhlasná stanoviska ke kolaudaci staveb byla vydána také z důvodu nezpůsobilosti stavby k užívání pro její nedokončení nebo z důvodu zásadních změn realizované stavby oproti schválené projektové dokumentaci a z toho plynoucího nesouladu s právními předpisy v oblasti hygieny potravin.

Graf č. 5: Počty celkových a negativních stanovisek za 2013 - 2015



Preventivní hygienický dozor se zabývá také problematikou prostor nevhodných pro kouření ve smyslu zákona č. 379/2005 Sb., o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů. Rovněž zjišťujeme provozování nelegálních zařízení stravovacích služeb, tedy takových, k jejichž provozu KHS nevydala žádné stanovisko. Tyto provozy jsou následně postupovány stavebním úřadům k postupu podle stavebního zákona. Z pohledu preventivního hygienického dozoru se obor hygieny předmětů běžného užívání zaměřuje na posuzování, nebo konzultace projektové dokumentace u výroben kosmetických přípravků, nebo výroben materiálů a předmětů přicházejících do styku s potravinami. Nicméně v tomto případě se žádosti o posouzení projektové dokumentace a vydání závazného stanoviska pohybují v jednotkách ročně.

Do výkonu preventivního dozoru se řadí rovněž kontrola zdravotního stavu pracovníků vykonávajících činnosti epidemiologické závažné. Každoročně je z pracovního procesu při výrobě nebo manipulaci výrobě potravin vyloučeno z pracovního procesu několik set pracovníků, nebo je nařízena povinná lékařská prohlídka. V roce 2015 byla přijata výše uvedená opatření ve vztahu k 1986 osobám, kdy důvodem bylo podezření na nevyhovující zdravotní stav, resp. jeho potvrzení, a tím i možnost ohrožení zdravotního stavu spotřebitelů konzumujících potraviny, se kterými takové osoby přišly do přímého styku.

Z epidemiologicky závažných činností bylo v roce 2015 v celé ČR vyloučeno celkem 1986 osob. Tato situace je celkem srovnatelná s rokem 2014, kdy došlo k vyloučení 2372 osob. Do tohoto počtu nejsou započítány případy tzv. zvýšené zdravotní dozory 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, odebírají se vzorky biologického materiálu.

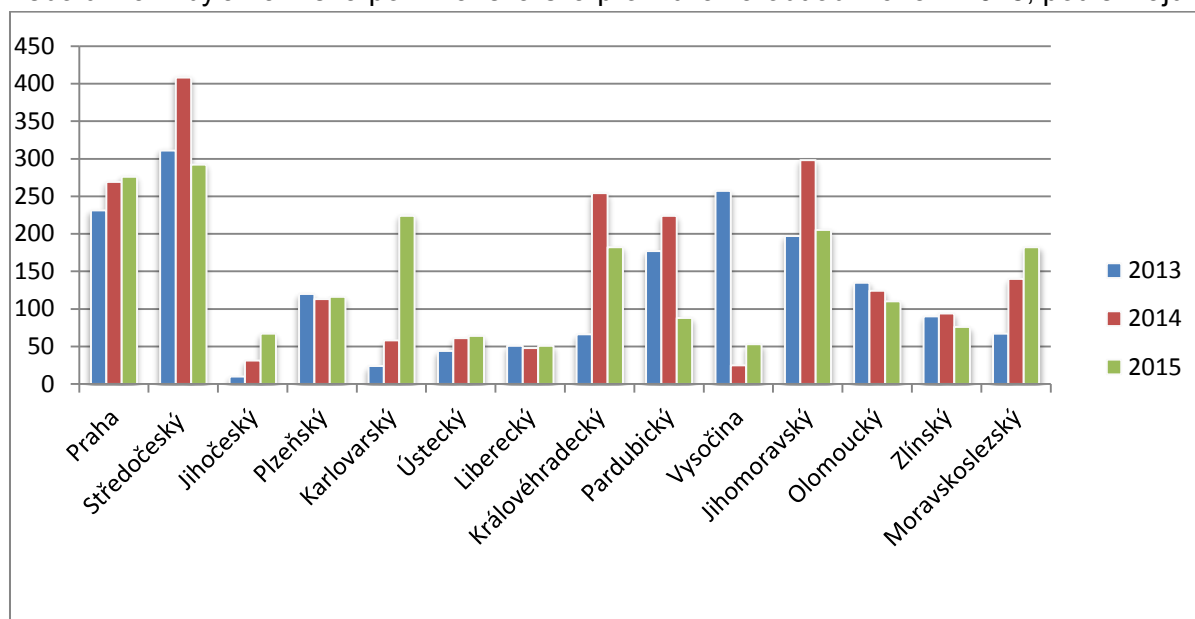
Osoba vyřazená z epidemiologicky závažné činnosti je povinna činnosti, které jsou běžnou součástí života vykonávat tak, aby se riziko šíření infekčního onemocnění minimalizovalo – zejména dodržovat přísně pravidla osobní hygieny a provádět ohniskovou dezinfekci především hygienického zařízení. Fyzické osobě, která onemocněla nebo byla v kontaktu s nemocným trpícím infekčním onemocněním přenosným stravou, potravinami či rukama osobou 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 krajské hygienické stanice. 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, zařízeními, náčiním nebo plochami, které jsou ve styku s potravinami nebo pokrmy. Délka se řídí inkubační dobou infekčního onemocnění, se kterým uvedené osoby přišly do kontaktu. Organizace zaměstnávající osobu, které je na přechodnou dobu zakázán výkon činnosti, je povinna přeřadit tuto osobu po dobu zákazu epidemiologicky závažné činnosti na jinou práci, při níž není riziko šíření přenosné nemoci, a to se souhlasem KHS. Nemá-li organizace, u níž pracovník pracuje, možnost přeřadit zaměstnance na jinou práci, vystavuje KHS potvrzení o nařízení karantény. Zvýšený zdravotnický dozor je ukládán do získání negativních výsledků nařízených vyšetření.

Tabulka č. 7: Přehled počtu pracovníků vyloučených z výroby nebo z manipulace s potravinami, nebo u nichž byla nařízena povinná lékařská prohlídka, za období 2013 – 2015

kraj	2013	2014	2015
Praha	231	269	276
Středočeský	311	408	292
Jihočeský	10	31	67
Plzeňský	120	113	116
Karlovarský	24	58	224
Ústecký	44	61	64
Liberecký	51	48	51
Královéhradecký	66	254	182
Pardubický	177	224	88
Vysočina	257	25	53
Jihomoravský	197	298	205
Olomoucký	135	124	110
Zlínský	90	94	76
Moravskoslezský	67	140	182
<b>Celkem</b>	<b>1880</b>	<b>2372</b>	<b>1986</b>



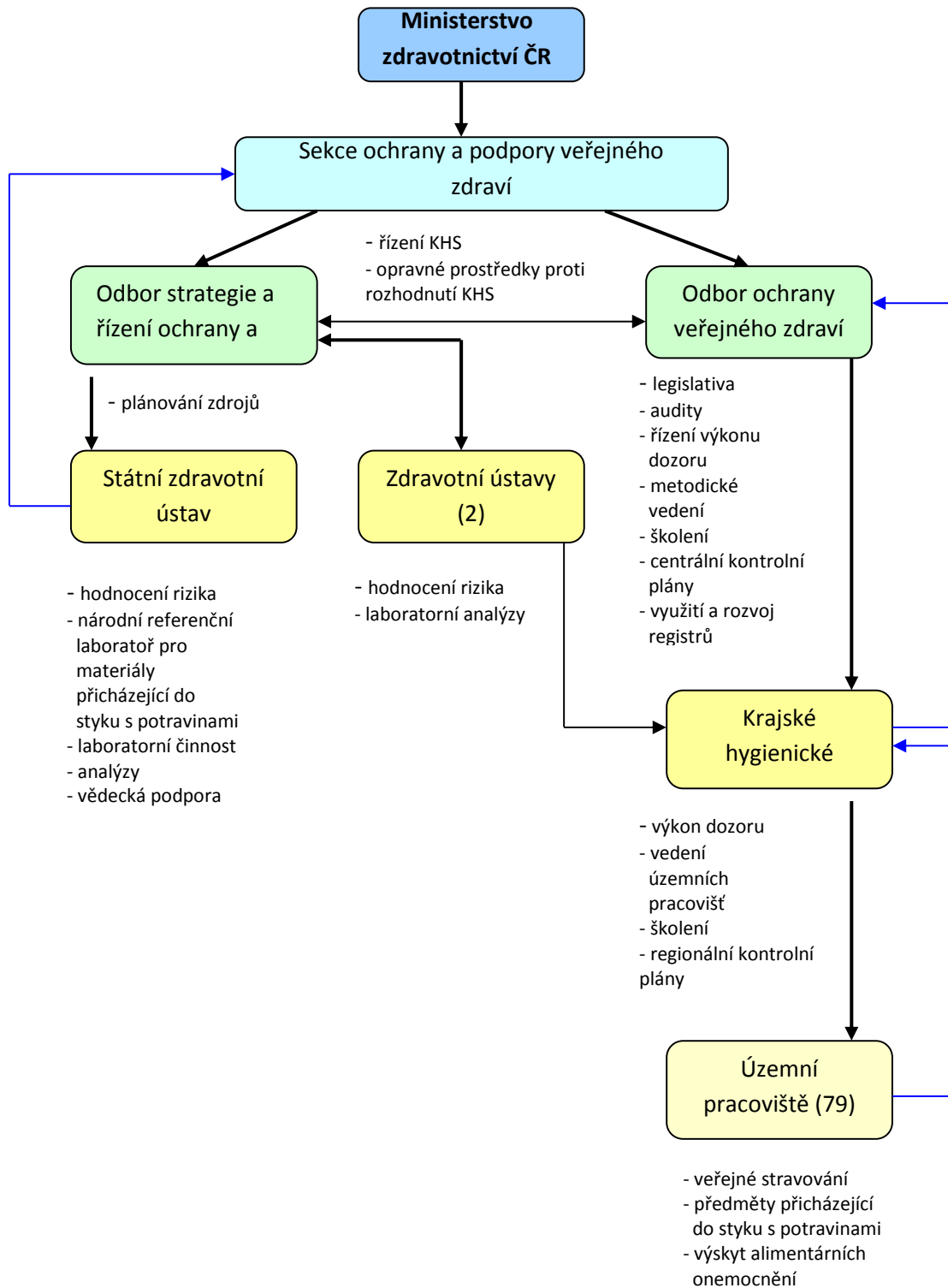
Graf č. 6: Přehled počtu pracovníků vyloučených z výroby nebo z manipulace s potravinami, nebo u nichž byla nařízena povinná lékařská prohlídka za období 2013 – 2015, podle krajů



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), dále je to onemocnění virovou hepatitidou A.



# Schematické znázornění organizace státního zdravotního dozoru



## **6. Výsledky státního zdravotního dozoru**

### **6.1 Hygiena výživy**

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

Každá krajská hygienická stanice vede databázi provozovatelů, která je průběžně aktualizována. Aktualizace proběhla rovněž v roce 2015, což souviselo s migrací dat do nového informačního systému a s ověřováním jeho funkčnosti. Seznam evidovaných subjektů a provozoven veřejného stravování je k dispozici na webových stránkách MZ ([http://www.mzcr.cz/Verejne/dokumenty/seznam-evidovanych-provozoven-spolecneho-stravovani\\_6243\\_1206\\_5.html](http://www.mzcr.cz/Verejne/dokumenty/seznam-evidovanych-provozoven-spolecneho-stravovani_6243_1206_5.html)).

Tabulka č. 8: Počet evidovaných provozoven stravovacích služeb

kraj	2013	2014	2015
Praha	8100	7726	7917
Středočeský	6710	6753	7104
Jihočeský	4037	3831	3773
Plzeňský	4157	3666	3902
Karlovarský	2360	2098	2042
Ústecký	4773	4346	4372
Liberecký	2600	2505	2581
Královéhradecký	3930	3842	3873
Pardubický	3240	3112	3075
Vysočina	2924	2984	2979
Jihomoravský	8061	6765	6751
Olomoucký	4624	3806	3865
Zlínský	4098	3767	3350
Moravskoslezský	8182	6313	6459
<b>Celkem</b>	<b>67800</b>	<b>61514</b>	<b>62331</b>

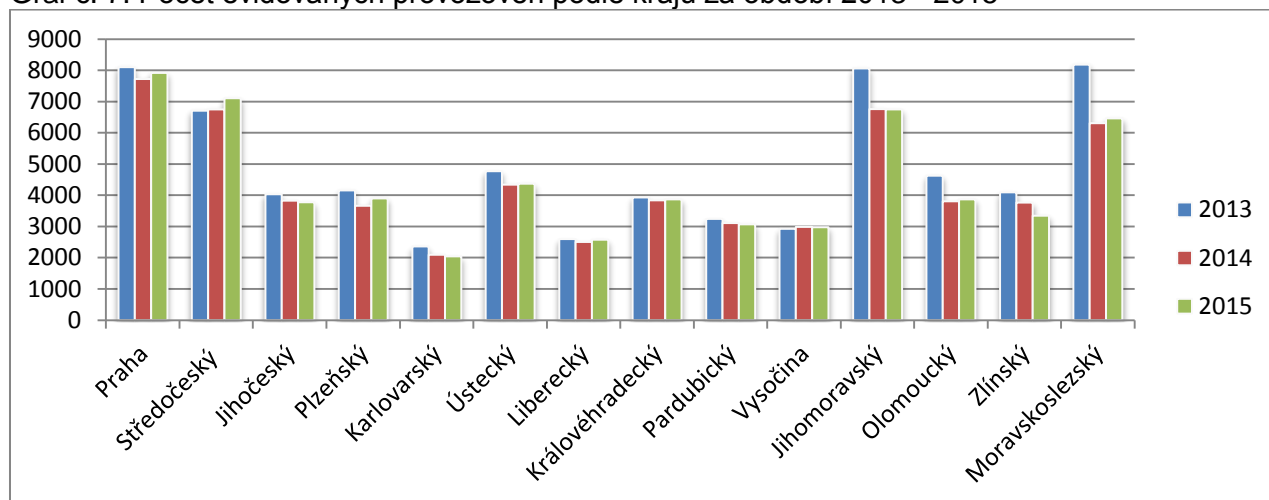
Zdroj: Informační systém hygieny výživy (IS HVY)

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

Z evidence je patrný trend poměrně častého střídání provozovatelů ve stávajících zařízeních stravovacích služeb, zvýšil se počet určitých typů provozoven (např. v rámci

vysokoškolského stravování), omezení počtu provozoven stravovacích služeb došlo v kategorii restaurací (vyvažujících) s nevymezeným okruhem strávníků, v rámci sektoru sociálních služeb se zvýšil podíl dodavatelského způsobu zajištění stravování.

Graf č. 7: Počet evidovaných provozoven podle krajů za období 2013 - 2015

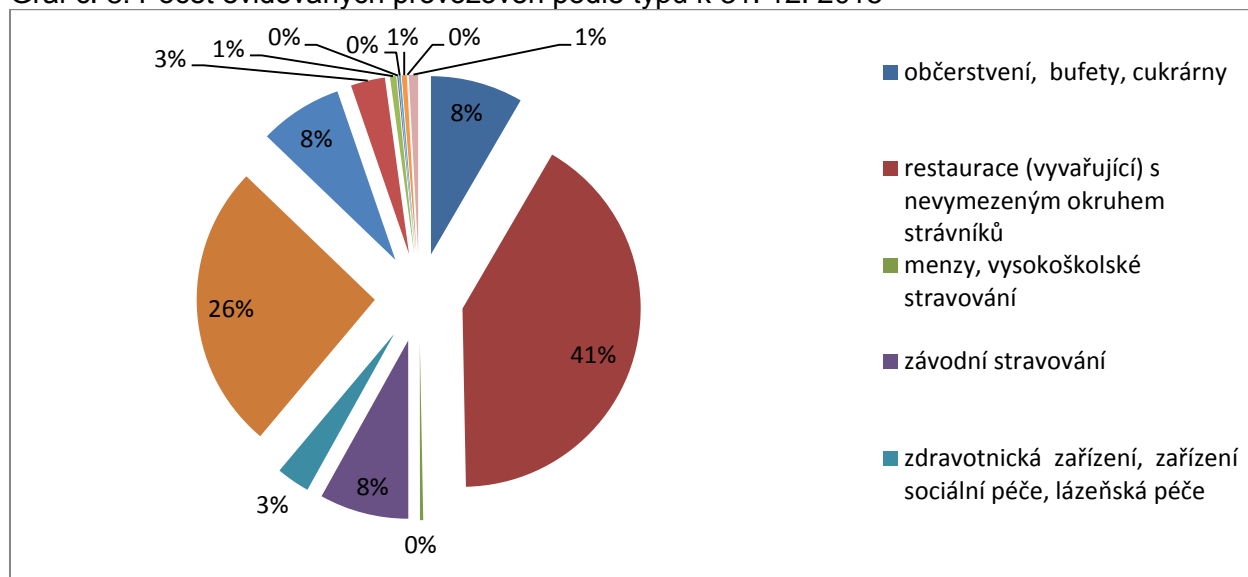


Tabulka č. 9: Počet evidovaných provozoven podle jednotlivých typů platný k 31. 12. 2015

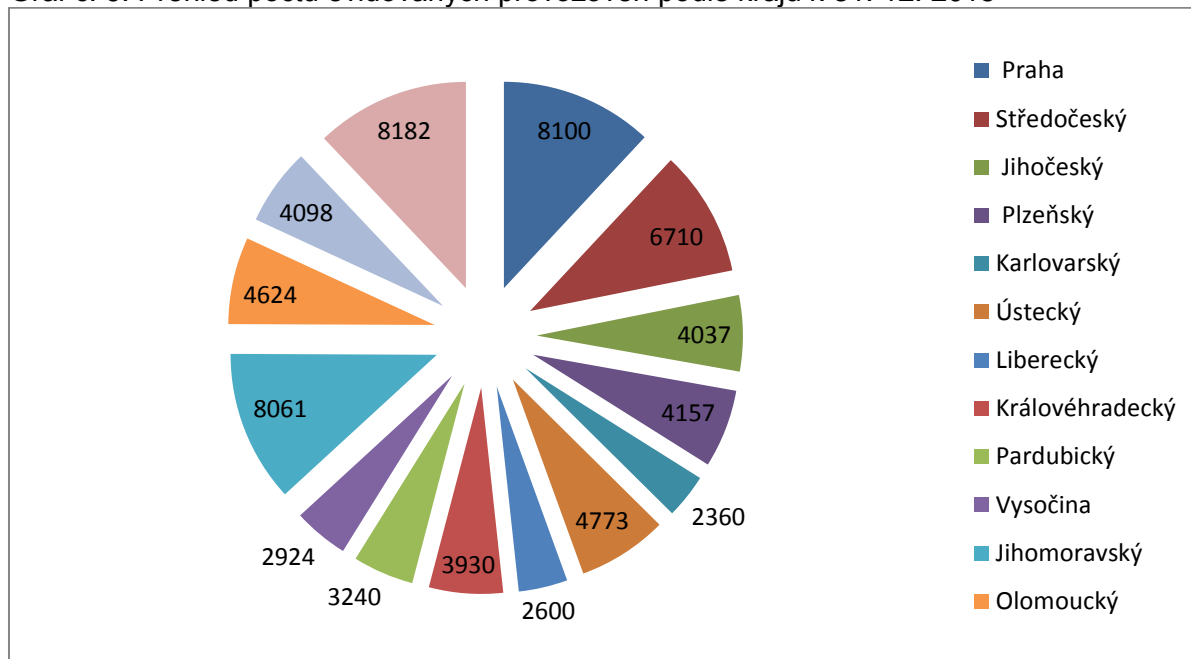
typ provozovny													
občerstvení, bufety, cukrárny	restaurace (vyvažující) s nevymezeným okruhem strávníků	menzy, vysokoškolské stravování	závodní stravování	zdravotnická zařízení, zařízení sociální péče, lázeňská péče	výčepy, bary, pivnice, vinotéky, čajovny	pevné stánky	pulty, mobilní stánky, automaty	centrální kuchyně	věžeňské stravování	výrobní potravin	prodejny potravin	sklady	jiné
5232	25741	185	5046	1894	16244	4700	1936	355	70	110	284	7	527

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 8: Počet evidovaných provozoven podle typu k 31. 12. 2015

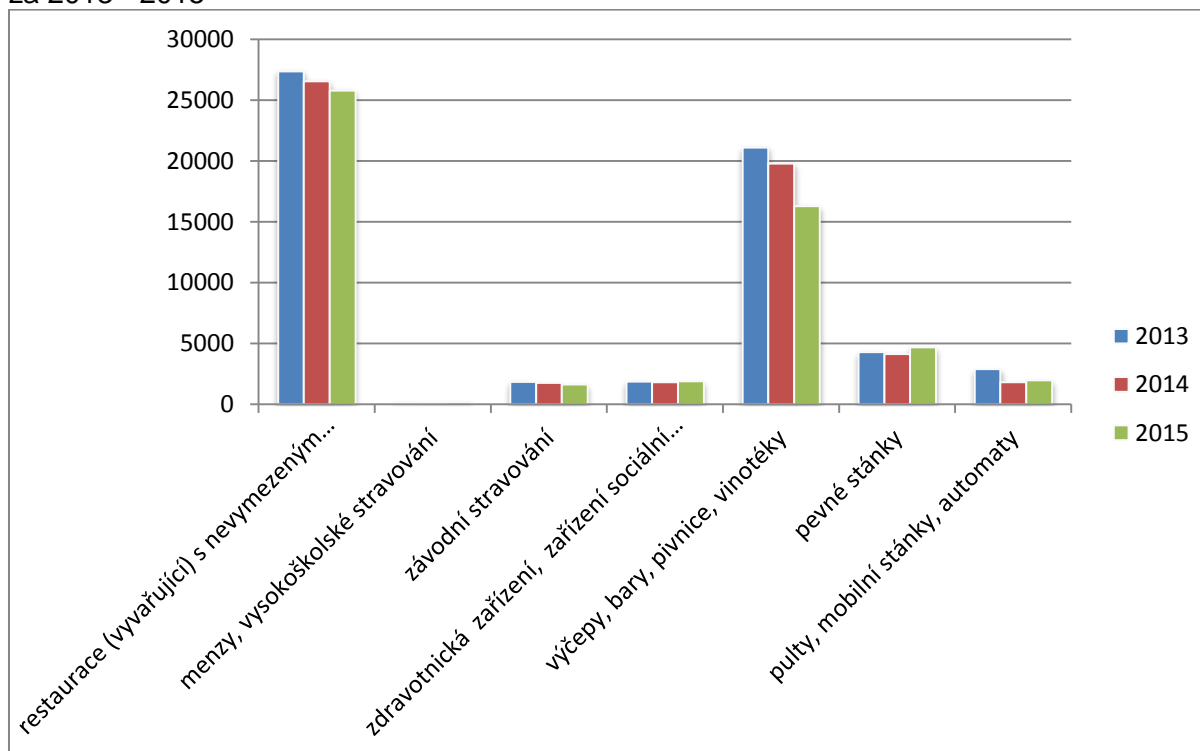


Graf č. 9: Přehled počtu evidovaných provozoven podle krajů k 31. 12. 2015



V rámci státního zdravotního dozoru se OOVZ poměrně často setkávají s provozovny, které neprošly stavebním řízením. Tato zjištění jsou postupována stavebním úřadům k dalšímu šetření. Dále jsou zjišťovány případy nesplnění ohlašovací povinnosti, kdy v takových provozovnách je výkon SZD proveden buď na základě podnětu spotřebitelů, nebo vlastních zjištění pracovníků krajských hygienických stanic. Do evidence provozoven jsou provozovny zařazeny dodatečně.

Graf č. 10: Srovnání počtu evidovaných vybraných typů provozoven společného stravování za 2013 - 2015



Tabulka č. 10: Srovnání počtu evidovaných vybraných typů provozoven společného stravování za 2013 - 2015

rok	typ provozovny						
	restaurace (vyvařující) s nevymezeným okruhem strážníků	menzy, vysokoškolské stravování	závodní stravování	zdravotnická zařízení, zařízení sociální péče, lázeňská péče	výčepy, bary, pivnice, vinotéky	pevné stánky	pulty, mobilní stánky, automaty
2013	27364	158	1851	1871	21106	4288	2895
2014	26555	160	1781	1826	19790	4134	1810
2015	25792	185	1629	1902	16281	4701	1968

Prioritou je efektivita kontrolní činnosti, v případě zjištění závažných nedostatků a v případě uložení opatření je prováděna opakovaná kontrola k ověření odstranění nedostatků. Státní zdravotní dozor 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.

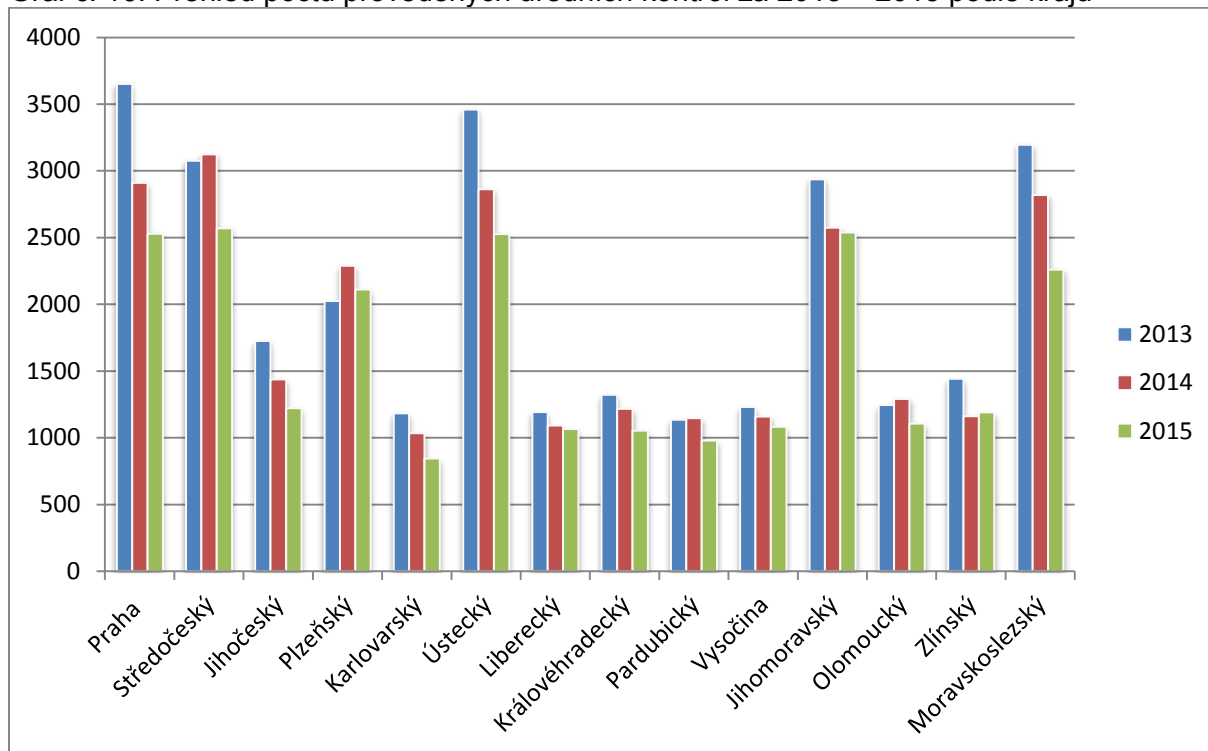
V roce 2015 bylo provedeno celkem 23072 kontrol v provozovnách stravovacích služeb, což představuje mírný pokles ve srovnání s rokem předchozím (90,6%).

Tabulka č. 11: Přehled počtu provedených úředních kontrol za 2013 – 2015 podle krajů

kraj	2013	2014	2015
Praha	3652	2910	2528
Středočeský	3076	3123	2570
Jihočeský	1725	1436	1222
Plzeňský	2025	2288	2111
Karlovarský	1183	1035	844
Ústecký	3458	2863	2525
Liberecký	1193	1092	1065
Královéhradecký	1321	1217	1054
Pardubický	1135	1147	979
Vysočina	1230	1160	1081
Jihomoravský	2937	2574	2537
Olomoucký	1246	1292	1106
Zlínský	1441	1161	1189
Moravskoslezský	3195	2818	2261
<b>celkem</b>	<b>28817</b>	<b>26120</b>	<b>23072</b>

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 10: Přehled počtu provedených úředních kontrol za 2013 – 2015 podle krajů



Nejvyšší počet představují plánované kontroly prováděné v souladu s kontrolním plánem, v roce 2015 bylo provedeno 12112 kontrol, což zdánlivě představuje 36% pokles ve srovnání s rokem předchozím. Nicméně v roce 2015 došlo k úpravě typu kontrol, kdy číselník byl rozšířen, a tudíž došlo i k přesunu některých typů kontrol do jiných. Tudíž srovnání s rokem 2014 je pouze orientační. Druhým nejčastěji prováděným typem kontroly byly na základě ohlášení zahájení provozování stravovací služby nebo na základě oznámení podstatné změny, zejména změny provozovatele, kde tento typ kontroly byl do seznamu typů kontrol zařazen v roce 2015 v návaznosti na úpravu kompetencí v dozoru nad provozovny stravovacích služeb a navazuje na plnění oznamovací povinnosti provozovatel stravovacích služeb podle § 23(4) zákona č. 258/2000 Sb. V tomto případě se vždy jedná o kontroly komplexního rozsahu. Třetím nejčastějším typem kontroly jsou kontroly opakované, prováděné za účelem ověření splnění vydaných nařízení nebo odstranění zjištěných nedostatků, kdy počet těchto kontrol představuje 6% nárůst ve srovnání s rokem 2014. Nejnáročnější jsou kontroly v souvislosti s podezřením na výskyt alimentárního onemocnění nebo podezření na otravy z potravin, kdy v roce 2015 došlo k nárůstu o cca 17% ve srovnání s rokem 2014 počtu těchto kontrol, kdy náročnost šetření a získávání důkazů vedoucích k odhalení pravděpodobného zdroje alimentárního onemocnění nebo otravy z potravin je podstatně vyšší než v případě běžného SZD, šetření je spojeno s odběrem vzorků pro cílené vyšetření, a vyžaduje zapojení i dalších hygienických oborů, zejména odboru epidemiologického, případně sdílení informací s jinými dozorovými orgány nebo žádosti o došetření. V posledních letech je stále zaznamenávám poměrně vysoký počet kontrol prováděných na základě podnětů, i když v roce 2015 byl zaznamenán mírný pokles (o 4%) ve srovnání s rokem 2014. Nicméně podněty zejména spotřebitelů nejsou vždy oprávněné, a v některých případech spolupráce ze strany spotřebitele není dostatečná. Do seznamu typů kontrol byl zařazen typ kontroly „audit“ jako zvláštní typ kontroly – komplexní kontrola postupů založených na zásadách HACCP a dalších navazujících dokumentů systému

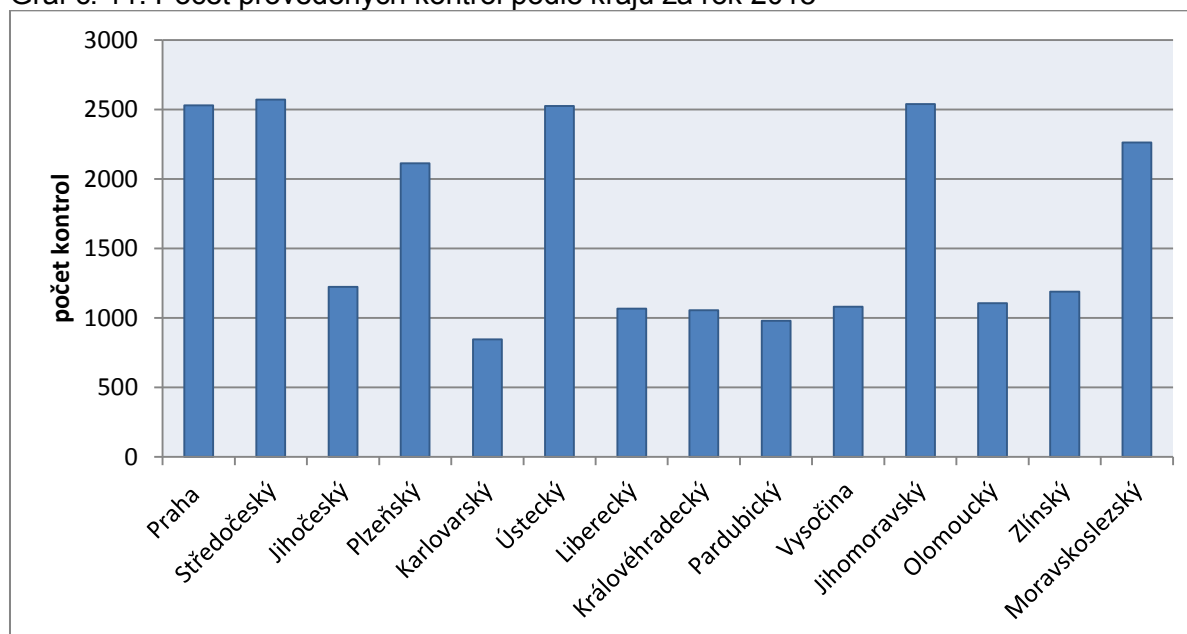
bezpečnosti výroby potravin. V roce 2015 bylo provedeno 17 auditů v souladu s metodickým pokynem pro provádění auditů v provozovnách stravovacích služeb s výrobou nad 500 porcí pokrmů denně. Ve většině případů byly zavedené systémy vyhodnoceny jako dokumentované, uplatňované a účinné, nicméně v několika případech byly zjištěny systémové neshody. Následující tabulky a grafy představují analýzu státního zdravotního dozoru podle typu provedených kontrol za rok 2015 a za období 2013 – 2015, a analýzy podle jednotlivých krajů.

Tabulka č. 12: Přehled kontrol podle typu kontrol za 2013 - 2015

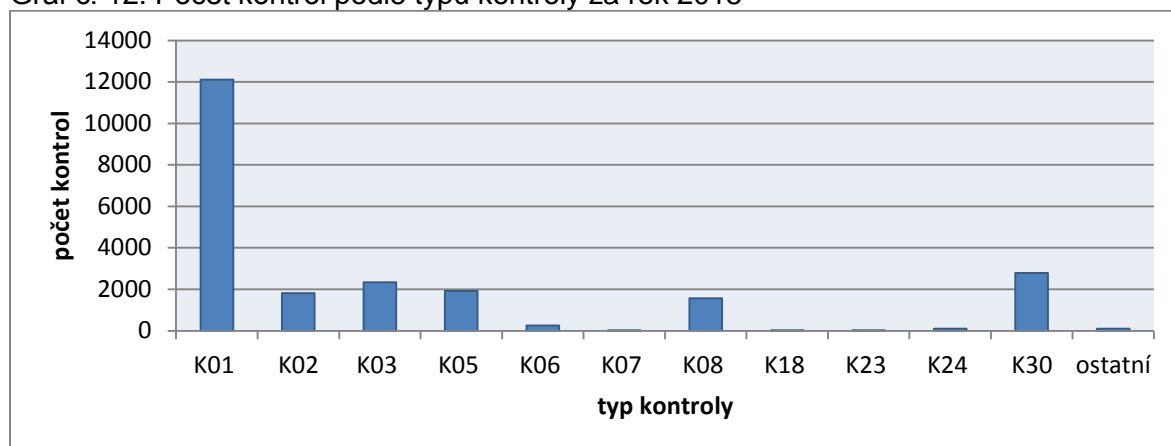
Typ kontroly	2013	2014	2015
K01 - plánovaná	19346	18873	12112
K02 - specifická	2504	2041	1813
K03 - opakovaná ke kontrole odstranění závad, plnění nařízených opatření, došetření	2492	2201	2332
K05 - na základě podnětu	1881	2011	1928
K06 - v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění	179	213	250
K07 - na základě RASFF	586	76	21
K08 - na základě úkolu hlavního hygienika	1594	633	1572
K18 - audit			17
K23 - dodatečná kontrola		15	25
K24 - úkon předcházející kontrole			103
K30 - kontrola na základě ohlášení živnosti			2792
ostatní	235	57	107
<b>celkem</b>	<b>28817</b>	<b>26120</b>	<b>23072</b>

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 11: Počet provedených kontrol podle krajů za rok 2015



Graf č. 12: Počet kontrol podle typu kontroly za rok 2015



Tabulka č. 13: Přehled kontrol podle typu podle krajů za rok 2015

Typ kontroly	Praha	Středočeský kraj	Jihočeský kraj	Plzeňský kraj	Karlovarský kraj	Ústecký kraj	Liberecký kraj	Královéhradecký kraj	Pardubický kraj	Vysočina	Jihomoravský kraj	Olomoucký kraj	Zlínský kraj	Moravskoslezský kraj	celkem
K01	1109	1071	818	1151	464	1400	555	482	645	557	1269	421	625	1545	12112
K02	153	380	53	427	158	163	43	49	1	64	23	323	25	91	1813
K03	323	217	32	153	148	514	96	130	99	15	327	55	103	120	2332
K05	463	253	104	113	41	140	85	104	53	81	214	53	99	125	1928
K06	16	16	12	15	8	10	24	12	7	10	37	4	8	71	250
K07	1	13	1							1				1	21
K08	146	189	108	86	70	168	100	122	65	92	107	113	83	113	1572
K18		1			1					8	4		3		17
K23		7	1		2	7		5	2		1				25
K24		6				20	8	1		65	2			1	103
K30	312	406	90	102	81		136		107	184	498	137	243	184	2792
ostatní	5	1	3		11	1	18				55	3		10	107
<b>celkem</b>	<b>2528</b>	<b>2570</b>	<b>1222</b>	<b>2111</b>	<b>844</b>	<b>2525</b>	<b>1065</b>	<b>1054</b>	<b>979</b>	<b>1081</b>	<b>2537</b>	<b>1106</b>	<b>1189</b>	<b>2261</b>	<b>23072</b>

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Pokud jde o šetření oznámení zaslaných v rámci systému RASFF, krajské hygienické stanice šetřily celkem 5 oznámení, kdy z distribučního seznamu vyplývalo, že dodávky předmětných potravin byly určeny a dodány do provozoven společného stravování. Jednalo se o oznámení související s nepřipustnou mikrobiologickou kontaminací masného polotovaru a masného výrobku, chemickou kontaminací čerstvých bylin, nedeklarovaným obsahem alergenu v pastě pro výrobu zmrzliny a mikrobiologickou kontaminací vaječného výrobku. Celkem bylo provedeno cílených 21 šetření, kdy v naprosté většině bylo zjištěno, že v době distribuce informace prostřednictvím systému RASFF byly již předmětné potraviny spotřebovány na přípravu pokrmů a zkonsumovány. V ostatních případech byly předmětné potraviny staženy z dalšího oběhu a byly odebrány, nebo připraveny k odebrání distributorem. V rámci šetření bylo v několika případech zjištěno, že konečný odběratel nebyl distributorem o potravině nevhodné pro lidskou spotřebu informován, což svědčí stále o nedostacích v předávání informací v rámci potravinového řetězce nebo o nedůsledném systému dosledovatelnosti.



## Onemocnění z potravin

V roce 2015 bylo provedeno celkem 250 výkonů státního zdravotního dozoru ve spojitosti s výskytem alimentárních onemocnění nebo podezření na otravy z potravin. Tato šetření probíhala v případě potřeby ve spolupráci s odborem epidemiologickým a odborem komunální hygieny. Většina šetření probíhala v provozovnách stravovacích služeb, ale několik šetření probíhalo v potravinářských podnicích, kde KHS nevykonávají prvoinstanční dozor. V dubnu 2015 proběhlo šetření v souvislosti s ohlášeným a potvrzeným onemocněním botulismem. Na základě epidemiologického šetření byly vytipovány potraviny, které by mohly být příčinou onemocnění, jednalo se o konzervované potraviny, kdy pravděpodobnou příčinou intoxikace byly konzervované žampiony. V tomto případě se však jednalo o nabídkový testovací vzorek potraviny, který se vůbec do prodeje nedostal. V souvislosti s výskytem onemocnění hepatitidou A byla provedena šetření ve výrobně bylinných produktů, kdy bylo s ohledem na povahu onemocnění nařízeno pozastavení činnosti do doby provedení sanitace celého zařízení a provozu, a vyřazení všech kontaktů pracujících v epidemiologickém riziku. Další šetření bylo provedeno v cukrářské výrobě z důvodu z důvodu výskytu akutních onemocnění zažívacího traktu, kdy postižené osoby byly účastníky svatby, na které se podávaly cukrářské výrobky z šetřené provozovny. Souvislost zdravotních potíží s konzumací cukrářských výrobků vyrobených v předmetné provozovně nebyla prokázána.

V roce 2015 proběhlo rozsáhlé šetření epidemického výskytu akutních gastroenterologických potíží u dětí a personálu ve školních stravovacích zařízeních ve čtyřech krajích ČR. Na základě epidemiologického šetření byly jako nejpravděpodobnější vehikulum vytipovány luštěninové pochutiny s fazolí bezvaječná vřetena (fazolové těstoviny), když nejdříve byla jako příčina vyloučeny běžné toxiny a bakteriální původci. Pro intoxikaci lektinem (bílkovina obsažená ve fazolích) svědčily výsledky šetření ve všech krajích, kde byly zdravotní problémy v provozovnách školního stravování šetřeny, klinický průběh onemocnění, statistické zhodnocení a také technologický postup přípravy těstovin podle instrukce na obalu výrobku. Nedostatečná tepelná úprava fazolových luštěnin zvyšuje pravděpodobnost přítomnosti přirozeně se vyskytujícího lektinu. Předpoklad, že se jedná o alimentární onemocnění způsobené lektiny v nedostatečně tepelně upravené těstovině s obsahem fazolové mouky, byla prokázána laboratorně. Analýzou bylo zjištěno, že doba



tepelné úpravy 5 – 7 minut tak, je uvedeno v návodu výrobce, je nedostatečná, denaturace lze dosáhnout až po nejméně 10 minutách tepelné úpravy. Vedle laboratorního šetření potravin proběhlo šetření u výrobce těstovin a výrobce fazolové mouky, které byly zaměřené na dodržování správné hygienické a výrobní praxe a na dodržování požadavků potravinového práva. Laboratorní analýzou sušených těstovin a fazolové mouky byla potvrzena přítomnost stafylokokového enterotoxinu, z čehož bylo možné usuzovat na určité problémy v dodržování hygienických požadavků při výrobě

těstovin. Výroba daného typu těstovin vzhledem k výsledkům šetření byla provozovatelem potravinářského podniku ukončena.

Příkladem dalšího šetření je šetření na základě telefonického podnětu spotřebitelky, která uváděla zdravotní potíže u členů rodiny po konzumaci večeře v provozovně stravovacích

služeb, kdy popisované zdravotní potíže odpovídaly symptomu vyvolaném nadměrnou konzumací pamakrely temné (*Lepidocybium flavobrunneum*), kdy pokrm z této ryby byl konzumován. Nicméně souvislost zdravotních potíží s konzumací ryby nebyla potvrzena, osoby se zdravotními potížemi se nepodrobily lékařskému vyšetření, a nikdo jiný zdravotní potíže neuváděl, přestože pokrm připravený z této ryby konzumovalo daleko více osob. Ryba byla označena v souladu s legislativními požadavky a žádné hygienické nedostatky nebyly zjištěny.

Nejrozsáhlejší epidemie salmonelózy byla šetřena KHS Plzeňského kraje v průběhu července a srpna 2015. Během epidemiologického šetření bylo celkově podchyceno 157 onemocnění salmonelózou. Z celkového počtu postižených bylo hospitalizováno 79 osob (50,3 %), s projevy dehydratující gastroenteritidy se společnou anamnézou, tj. konzumací špaget „á-la carbonara“. Epidemiologickým šetřením bylo jednoznačně potvrzeno, že všichni pacienti konzumovali v ten samý den k obědu, nebo později, špagety „á-la carbonara“ od stejného provozovatele stravovací služby. Bylo zjištěno, že v inkriminovaný den bylo provozovatelem celkově připraveno a distribuováno 183 porcí pokrmu špaget „á-la carbonara“. V provozovně byl proveden výkon státního zdravotního dozoru spojený s odběrem vzorků, kdy byly vydány příkazy k sanitaci prostor provozovny a k pozastavení výkonu činnosti výroby pokrmů do doby odstranění závad. Na základě laboratorních výsledků byla jednoznačně potvrzena příčinná souvislost mezi surovinou, tedy vejci používanými pro přípravu pokrmu, připraveným pokrmem (špagety á-la carbonara) a nemocnými osobami. Byl potvrzen shodný fagotyp *S. enteritidis* jak ve vehikulu infekce (vejce), tak v pokrmu (špagety), tak i ve vzorcích stolice pacientů. Současně se potvrdilo, že při hrubém porušení technologických postupů při výrobě a distribuci pokrmů může za vhodných klimatických podmínek dojít k masivní kontaminaci jídel, která vede k extrémně krátkým inkubačním dobám po jejich konzumaci. Masivní kontaminace vedla i k nebývale vysokému podílu hospitalizovaných osob, které pokrm konzumovaly (50,3 % hospitalizací).

Řada dalších šetření, která proběhla, neprokázala příčinný vztah mezi konzumací pokrmů a deklarovanými zdravotními potížemi, ale velmi pravděpodobně se jednalo o nákazu virové etiologie, v některých případech se virologickým vyšetřením virový původ onemocnění potvrdil (přítomnost rotavirů nebo norovirů v biologickém materiálu). Ve všech těchto provozovnách však byla nařízena protiepidemická opatření zahrnující sanitaci a dezinfekci provozovny a vyšetření osob podílejících se na přípravě pokrmů.

V oblasti závodního stravování proběhlo šetření z důvodu oznámení gastrointestinálních potíží u 25 osob cca 6 – 10 hodin po konzumaci oběda. Kromě standardních odběrů biologického materiálu u personálu stravovacího provozu byly provedeny i výtěry z krku a nosu se zaměřením na průkaz agens s produkcí enterotoxinů. U 3 ze 7 pracovníků stravovacího provozu, který pokrmy vyrobil, byl v krku či nosu prokázán kmen *Staphylococcus aureus* s produkcí enterotoxinu C. Šetření proběhla rovněž v restauraci ubytovacího zařízení, kde byl nahlášen zvýšený výskyt postupně se šířících akutních průjmových onemocnění u ubytovaných hostů i personálu ubytovacího zařízení. Laboratorně byly v biologickém materiálu odebraném u několika osoba prokázány rotaviry a noroviry, a na základě provedeného šetření byla vyslovena hypotéza, že zdrojem onemocnění by mohl být kuchař, který přechodně v provozovně stravovacích služeb pracoval. V rámci šetření stravovacího provozu byly zjištěny nedostatky v oblasti provozní hygieny, skladování

potravin a také stavební nedostatky. Alimentární onemocnění byla šetřena také v provozovnách stravovacích služeb zdravotnických zařízení, kdy se nepodařilo prokázat původce onemocnění. Příčinou mohla být pravděpodobně technologická závada při přípravě pokrmů, např. nedostatečné vychlazení surovin při míchání, nedostatečné tepelné opracování. V jednom zdravotnickém zařízení se jako pravděpodobná příčina jevila konzumace pokrmů připravených z kuřecího masa. Výsledky mikrobiologické analýzy vzorků stejné dodávky kuřecího masa, z něhož byly připraveny pokrmy, po jejichž konzumaci byly hlášeny zdravotní potíže, prokázaly mikrobiologickou kontaminaci kuřecího masa – vysoký obsah koliformních bakterií a přítomnost bakterie *Proteus mirabilis*, nicméně jednoznačná příčina onemocnění stanovena nebyla.

Šetření probíhala také v souvislosti s výskytem onemocnění virovou hepatitidou typu A u osob s výkonem činností epidemiologicky závažných v provozovnách stravovacích služeb v několika ubytovacích zařízeních, v prodejnách potravin nebo výrobnách potravin. Ve všech případech se jednalo o potvrzená onemocnění personálu a stanovení protiepidemických opatření v provozovnách, která zahrnovala provedení ohniskové desinfekce a průběžnou ochrannou dezinfekci.

V několika případech šetření zdravotních potíží byla laboratorními analýzami prokázána mikrobiologická kontaminace pitné vody, která byla velmi pravděpodobně příčinou vzniklých zdravotních potíží. V rámci těchto šetření byl vždy posuzován celkový hygienický stav provozoven stravovacích služeb s důrazem na bezpečnost potravin, ze kterých jsou pokrmy připravovány, včetně odběru velkoplošných stěrů z prostředí.

V průběhu roku 2015 bylo provedeno rovněž šetření alimentárního onemocnění osob stravujících se v provozovně závodního stravování, kam byly obědy dováženy v termoizolovaných od soukromého výrobce. V rámci šetření bylo zjištěno, že se jedná o provozovatele – výrobce pokrmů, který nesplnil zákonnou oznamovací povinnost a tudíž nebyl OOVZ evidován a jednal se tak o neschválený potravinářský podnik. Provozovatel pokrmů (obědy) vyráběl cca 2 roky ve své domácnosti v panelovém domě. Při epidemiologickém šetření se neprokázala souvislost mezi konzumací vyrobeného oběda a zdravotními potížemi osob zejména proto, že se nepodařilo získat a odebrat vzorky pokrmů, po jejichž konzumaci následovaly zdravotní potíže. Provozovateli bylo nařízeno okamžité ukončení činnosti a za porušení potravinového práva mu byla uložena sankce.

Dalším příkladem uzavření provozovny jako důsledku šetření alimentárního onemocnění, je šetření zdravotních potíží dávaných do souvislosti s pokrmem sushi a pokrmem kuře ve sladkokyselé omáčce s rýží. Při šetření bylo zjištěno, že celá provozovna je silně znečištěná, umyvadlo v kuchyni nefunkční, vypnutý přívod vody z důvodu poškozeného odpadu. Žádné z umyvadel pro osobní hygienu personálu nebylo vybaveno hygienickými prostředky pro mytí a osoušení rukou. V mrazících i chladicích zařízeních byly uloženy společně potraviny neslučitelného charakteru (např. společně uloženo syrové i tepelně opracované maso i zelenina, led do nápojů rozsypaný mezi balíčky zmrazeného syrového masa), na jedné pracovní ploše v kuchyni bylo manipulováno zároveň se syrovým i tepelně opracovaným masem. V mrazících zařízeních byly uloženy suroviny a polotovary neoznačené a nedohledatelného původu, pracovníci v kuchyni i v úseku přípravy sushi neměli na sobě vhodný pracovní oděv.

V průběhu roku 2015 byla dále provedena řada šetření v souvislosti s individuálními podněty občanů, kteří udávali zdravotní potíže po požití pokrmů nebo potravin. Ve většině případů (se

jednalo o hlášení jednotlivých občanů, kteří své zdravotní problémy typu nevolnost, průjem, zvracení, dávali do souvislosti s konzumací určité potraviny. Jednalo se jak o teplé pokrmy z restauračních provozů, tak i o potraviny nakoupené v tržní síti (tatarky, saláty, masné výrobky, sýry) nebo zdravotní potíže spojované s konzumací doplňků stravy. I přes provedená šetření se jednoznačnou souvislost mezi údajnou konzumací pokrmů nebo potravin a deklarovanými zdravotními potížemi v těchto případech nepodařilo prokázat. Ve všech případech byl proveden komplexní státní zdravotní dozor, včetně opakovaného, v předmětných potravinářských podnicích byla dohodnuta nebo nařízena sanitační opatření provozoven, byl vydán příkaz k zákazu používání pitné vody, která nevyhovovala v mikrobiologických požadavcích, příkazy ke zlepšení osobní hygieny a rovněž bylo také přikročeno k vyloučení pracovníků z pracovního procesu. V této souvislosti byly také vydány příkazy k uzavření provozovny, nebo pozastavení činnosti do doby nápravy situace.

Šetření v případě podezření na výskyt alimentárních onemocnění jsou ve většině případů ztěžována časovou prodlevou mezi prvními příznaky a nahlášením zdravotních potíží, a dále skutečností, že ne všechny pokrmy a potraviny použité pro přípravu pokrmů, které jsou uváděny jako zdroj zdravotních potíží, jsou v době šetření k dispozici. V některých případech je také neochota podrobit se lékařskému vyšetření, zejména v případě soukromých oslav, např. svateb. V roce 2015 se další příčinou nedošetření příčin onemocnění stalo i pozdní předávání informací z dalších dozorových orgánů a jejich nevhodné kroky před předáním informace OOVZ.

Rozsáhlé šetření a kontroly provozoven stravovacích služeb proběhlo v květnu 2015 v Praze 6 v souvislosti s kontaminací pitné vody ve vodovodním řádu a následným výskytem zdravotních potíží osob v této lokalitě. Hygienická stanice hlavního města Prahy vydala „Nařízení mimořádného opatření při epidemii a nebezpečí jejího vzniku (dále „Nařízení“), podle kterého provozovatelé potravinářských podniků, jimž byla voda dodávána vodovodním řádem, byli povinni zdržet se užití vody pro účely, k nimž musí být používána pitná voda. Pracovníci odboru HVPBU Hygienické stanice hlavního města Prahy prováděli kontroly zaměřené na plnění vydaného opatření.



### Podněty

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

V roce 2015 bylo zasláno odboru HV více než 2600 podnětů. Z tohoto počtu bylo vyhodnoceno jako oprávněných cca 30%, cca 30% podnětů bylo předáno jiným dozorovým orgánům, zejména Státní zemědělské a potravinářské inspekci, v menší míře pak Státní veterinární správě, České obchodní inspekci nebo příslušným stavebním úřadům.

Podněty se týkaly např. neodpovídající kvality pokrmů, nedodržování provozní hygieny, nedostatečného odvětrání provozovny, smyslově změněných pokrmů, nevhodné manipulace s pokrmy, nevhodné technologie výroby pokrmů, prošlých záručních lhůt, nevyhovujícího stavebně technického řešení provozovny, neznámého původu potravin, fyzikální kontaminace potravin a pokrmů, klamavého značení potravin, nedodržení stanovené míry a ředění alkoholu, nedodržování gramáže pokrmu, zvířat v provozovně, výskytu hmyzu v provozovně nebo i v pokrmech. Další skupinou podnětů jsou podezření na to, že provozovna stravovacích služeb není „povolená“ nebo zkolaudovaná. Vzhledem k mimořádně teplé letní sezóně se zvýšil počet stížností na hluk z provozu stravovacích služeb, které byly převážně řešeny domluvou s provozovatelem nebo ve spolupráci s místně příslušným stavebním úřadem, stejně jako předchozí typ podnětů.

V jednotlivých podáních je v naprosté většině uváděno více předmětů - nedostatků, které se navzájem překrývají. Velmi často jsou podněty formulovány nekonkrétně, uvádějící např. „špatné hygienické podmínky v restauraci“, „nehygienické chování zaměstnanců v restauraci“, „nevyhovující hygienická jakost provozovny“, „špatné hygienické zabezpečení hospody“, „neplnění hygienických norem v hospodě“, kdy v těchto případech jsou většinou zjišťovány závady v provozní hygieně. Mezi podávané podněty patřily také podněty na kvalitu lihovin, zejména na ředění alkoholických nápojů nebo míchané alkoholické nápoje s podezřením na nízký obsah alkoholu. Dále se jednalo o podněty na nedodržování zákazu kouření, kdy v několika případech, zejména u provozovatelů kaváren ve velkých obchodních centrech, se jednalo o opakované podněty.

Tabulka č. 14: Přehled podnětů řešených v roce 2015 podle krajů

kraj	celkový počet podnětů	počet podnětů oprávněných	počet postoupených podnětů
<b>Praha</b>	491	145	142
<b>Středočeský</b>	363	67	108
<b>Jihočeský</b>	178	33	56
<b>Plzeňský</b>	191	59	50
<b>Karlovarský</b>	55	23	8
<b>Ústecký</b>	123	56	89
<b>Liberecký</b>	123	36	35
<b>Královéhradecký</b>	123	40	17
<b>Pardubický</b>	99	20	46
<b>Vysočina</b>	99	91	8
<b>Jihomoravský</b>	395	96	90
<b>Olomoucký</b>	79	16	22
<b>Zlínský</b>	132	36	37
<b>Moravskoslezský</b>	188	65	73
<b>celkem</b>	<b>2639</b>	<b>783</b>	<b>781</b>

Podle typů jednotlivých provozoven stravovacích služeb jsou nejčastěji podávány podněty na provozovny s výrobou pokrmů nebo podávání občerstvení, na druhém místě jsou provozovny bez výroby pokrmů typu výčepů. O výsledcích šetření byly osoby podávající



podnět písemně informovány s výjimkou anonymních podání. Přestože se ve většině případů oprávněnost podnětu neprokázala, nelze jednoznačně tvrdit, že takové podněty byly nedůvodné. Obvykle se při šetření takových podnětů prokázaly další závady, na které poukazováno nebylo, a za něž pak bylo nutno uložit nápravné opatření nebo sankci. Podněty jsou však nezřídka důsledkem konkurenčního boje nebo nevhodného chování a reakcí personálu a tedy nemají přímou souvislost se správnou hygienickou a výrobní praxí v konkrétní provozovně stravovacích služeb.

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

Do počtu podnětů zdravotních potíží patří i zdravotní potíže na balené potraviny a doplňky stravy včetně přípravku Nutrison Multi Fibre podávaném ve zdravotnickém zařízení. Byly šetřeny podněty na zdravotní potíže po konzumaci doplňků stravy např. Goji olej, Schindeleho minerály. V žádném ze šetřených případů nebyla prokázána příčinná souvislost úředně odebraných vzorků s udávanými zdravotními potížemi konzumentů, ovšem v případě doplňku stravy Goji olej byl zjištěn ve vzorku předaném spotřebitelem jiný obsah než složení deklarované na obalu výrobku. Šetření podezření na zdravotní potíže konzumentů po balených potravinách včetně doplňků stravy je velmi obtížné, neboť jsou často konzumovány v časovém odstupu, tudíž nelze dohledat v tržní síti stejné šarže potraviny a je s nimi manipulováno v domácnosti, tudíž nelze vyloučit nevhodnou manipulaci. Potíže jsou nahlášený s vícedenním odstupem, případně

dříve, ale bez údajů potřebných pro zahájení šetření včetně kontaktních údajů typu telefonního čísla, jejich získání si může vyžádat opět i několik dní, než konzument zareaguje. V případě pokrmů konzumovaných v provozovnách stravovacích služeb není zase většinou k dispozici pokrm ani surovina k jeho výrobě a to i v případě šetření zahájeného v tentýž den, kdy vznikly zdravotní potíže. Konzumenti většinou nevyhledají lékaře, nejsou schopni a nezřídka ani ochotni sestavit informaci o jídelníčku v inkriminovaném období nebo akceptovat souvislost jejich potíží s aktuální epidemiologickou situací. U doplňků stravy nastává ještě další komplikace v případě polymorbidních konzumentů, u kterých ani ošetřujícímu lékaři se nedaří určit přesnou příčinu zdravotních potíží či zhoršení zdravotního stavu. Doplňky stravy jsou ale právě těmito konzumenty vyhledávány, slibují si od jejich konzumace zlepšení chronických zdravotních obtíží.

Došetřování podezření na zdravotní potíže v roce 2015 zkomplikovaly i změny ve státním zdravotním dozoru od 1. 1. 2015. Medializace těchto změn vedla spotřebitele k podávání



podnětů na jiné dozorové orgány než věcně příslušné OOVZ ve větší míře než do té doby, což vedlo ke zpoždění předání informace a k dalšímu prodloužení intervalu zahájení šetření od vzniku zdravotních potíží a tudíž i ke zhoršení možnosti řádného došetření podnětu. V případě podnětů na zdravotní potíže byla také ze strany předávacího dozorového orgánu uplatňována praxe vlastního šetření i s odběrem vzorků, které vzhledem k časovému náskoku v informovanosti často předcházelo šetření OOVZ, nebo docházelo i k situacím, kdy se dva dozorové orgány na kontrole sešly nebo míjely. To vše vylučovalo objektivitu šetření, znejistilo provozovatele a ztěžovalo vlastní došetření zdravotních potíží OOVZ.



#### Nedostatky

Z hlediska charakteru nedostatků (závad) bylo zjištěno nejvíce nedodržení právních předpisů v ochraně veřejného zdraví v roce 2015 ve stavebně – technickém stavu provozoven, a to od chybějících prostorů, zařízení až po nevyhovující technický stav z důvodu špatné údržby prostorů. Dalšími závadami byla nevyhovující frekvence a kvalita čištění prostorů a vybavení, skladování osobních věcí a věcí nesouvisejících s provozem v těchto prostorách nebo soukromé potraviny provozovatele (např. kola v kuchyni, drobná zahradní technika ve skladech potravin). V řadě kontrolovaných provozoven bylo konstatováno, že nejsou udržovány v čistotě a dobrém stavu (např. výskyt plísní, nefunkční zařízení). Problémem se stále jeví nepřijetí odpovídajících opatření k zamezení křížové kontaminace, což velmi úzce souvisí s vybavením kuchyně pracovními plochami a skladovacími (zejména chladicími) prostory. Dalším často zjišťovaným nedostatkem byly závady ve skladování potravin a úchově pokrmů, spočívající nejen ve skladování potravin, které se mohou vzájemně negativně ovlivňovat, ale především v nedodržování skladovacích podmínek stanovených výrobcem potravin nebo podmínek a lhůt úchovy teplých pokrmů či v prodlužování údržnosti pokrmů rizikovým způsobem bez odpovídajícího technického vybavení a zavedeného postupu na principech HACCP. Častými shledanými nedostatky v provozovnách všech typů byly i křížení neslučitelných činností a nevyhovující způsob manipulace s potravinami a pokrmů, kdy jde často o nekázeň jednotlivých pracovníků, kteří nevyužívají prostory k činnostem, ke kterým jsou určeny. Stejně jako v předchozích letech jsou zjišťovány nedostatky v osobní hygieně. Jedná se např. o situace, kdy umyvadla určená k osobní hygieně personálu nebyla vybavena prostředky na umytí a hygienické osušení rukou, v některých případech byly zjišťovány nefunkční baterie. Mezi nedostatky patřilo rovněž nošení znečištěného pracovního oděvu a nepoužívání ochranných pomůcek. Nedostatky se objevily rovněž v označování potravin určených pro přípravu pokrmů, pokrmů a rozpracovaných polotovarů, nebo problémy v zajištění sledovatelnosti potravin a doložení jejich původu. V souladu s použitelností nařízení (EU) č. 1169/2011 byla jako zvláštní položka do seznamu kontrolovaných parametrů zařazena položka „informace o alergenech“. Na začátku roku 2015 byl realizován úkol hlavního hygienika na zmonitorování situace v poskytování této informace, a tento parametr byl pak následně kontrolován v průběhu celého roku, kdy frekvence nedostatků v poskytování této informace představuje 9% z celkového počtu kontrol tohoto parametru.



Tabulka č. 15: Přehled zjištěných závad a jejich frekvence za rok 2015

Parametr závady	počet kontrol	nevyhověl	%
Zdravotní průkazy	19078	316	2
Osobní hygiena	19821	941	5
Provozní hygiena	20509	3893	19
Zásobování pitnou vodou	12602	246	2
Stavebně-technický stav	16189	3621	2
Příjem a skladování potravin pro přípravu pokrmů	17628	2220	13
Datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti	16976	1608	9
Smyslové požadavky potraviny	6537	233	4
Zajištění sledovatelnosti, doklady o původu potravin	13297	876	7
Ochrana potravin a pokrmů před kontaminací při manipulaci, křížení činností	14168	1648	12
Technologický postup	5327	453	9
Označování rozpracovaných pokrmů, polotovarů	14168	1648	12
Bezpečnost pokrmů při uvádění do oběhu, výdej, přeprava, rozvoz	2709	159	6
Zavedení stálých postupů na principech HACCP	16308	2481	15
Doklady k sanitaci a deratizaci	2571	43	2
Manipulace s odpady	14248	829	6
DDD – sanitace a regulace škůdců, přístup domácích zvířat	9997	202	2
Obaly potravin a pokrmů	5166	206	4
Kouření personálu v potravinářském provozu	8423	58	1
Podávání pokrmů ze syrových vajec a masa	154	1	1
Osvědčení o znalosti hub	41	17	41
Příprava kojenecké stravy	16	0	0
Strava podávaná v rámci léčebného procesu	330	4	1
Příprava a podávání zmrzliny	1338	204	15
Školení osob činných ve stravovací službě	4988	350	7
Oznamovací povinnost	8217	385	5
Kontrola dodržování zákazu kouření	5657	56	1
Dodržování postupů založených na HACCP	13257	1932	15
Požadavky na stav, konstrukci a instalaci zařízení ve styku s potravinami	10365	1282	12
Označení, uspořádání a větrání konzumačních prostor zařízení společného stravování v souvislosti s kouřením, označení	8627	484	6
Informační povinnost - alergeny	18965	1567	9
Znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví	660	42	6
Udržování potravin při bezpečných teplotách, dodržení chladicího řetězce, rozmrazování potravin	1700	129	8
Klamání spotřebitele, záměna surovin, nekalé praktiky	206	3	1
Jiné	839	98	12

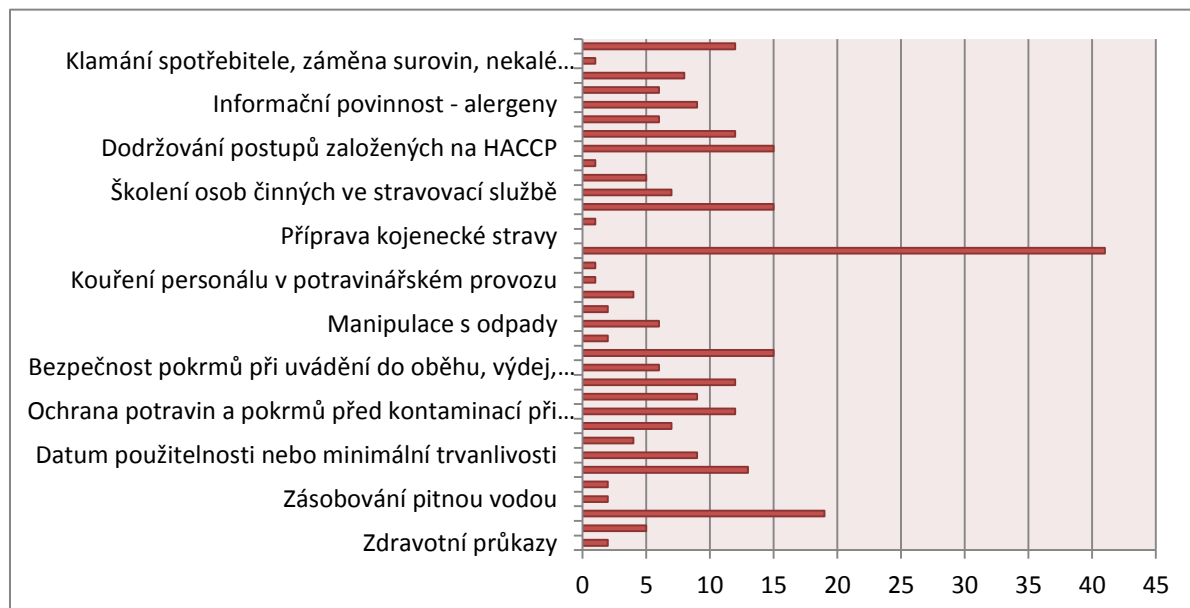
Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

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

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

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

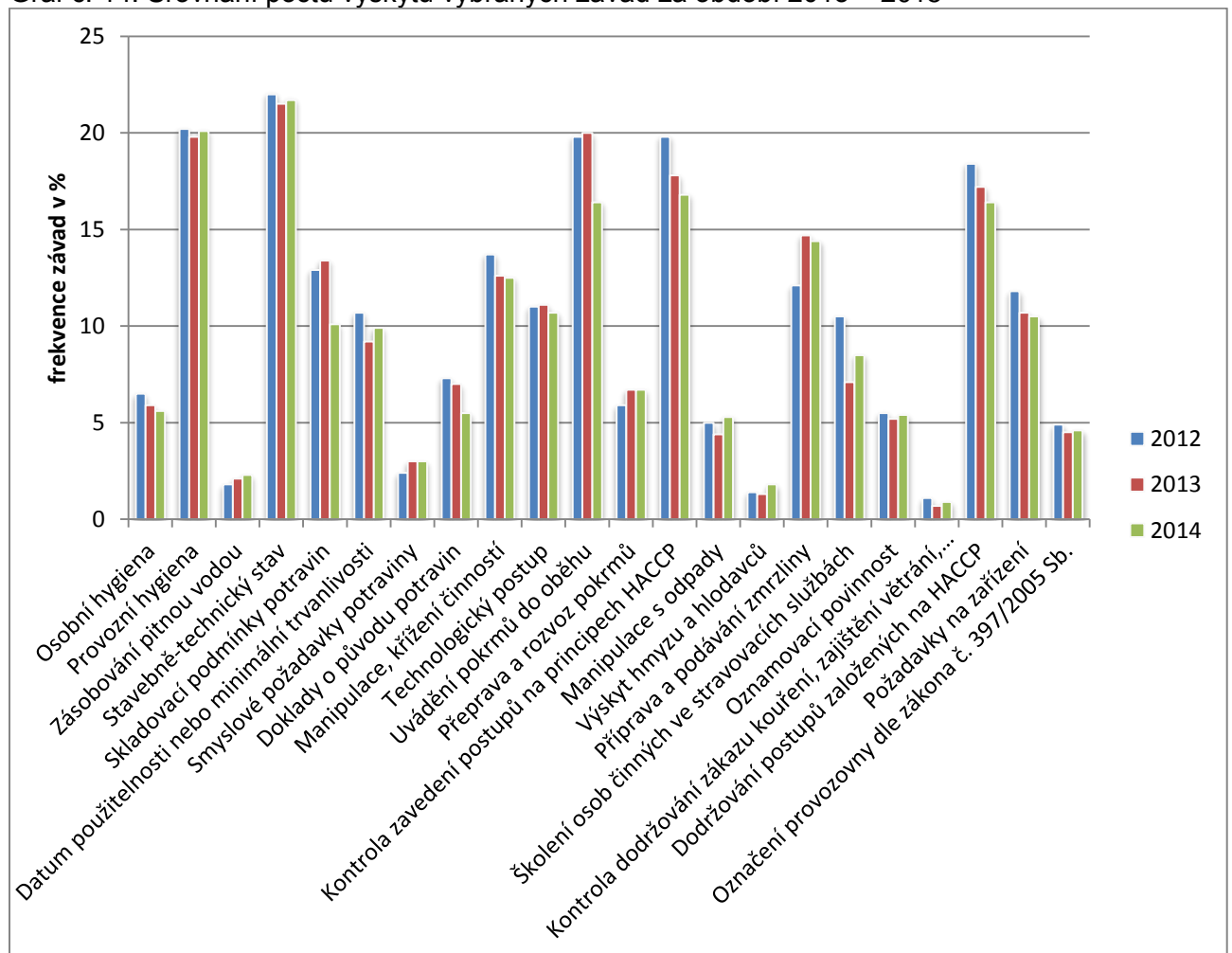
Graf č. 13: Počet zjištěných závad v roce 2015



Příčiny zjišťovaných závad jsou stejné jako v minulých letech a obvykle souvisí nejen s nízkou úrovní znalostí personálu, pokud jde o hygienickou manipulaci s potravinami, který se ve stravovacích službách vyznačuje častou fluktuací, ale velice často i s neznalostí samotných provozovatelů nebo osob, které v této oblasti provozují poradenství. Tato situace se týká zejména menších provozoven, které mívají větší problémy s orientací v právních předpisech týkajících se bezpečnosti potravin. K výše uvedeným důvodům přistupují v současné době i důvody ekonomické včetně snižování počtu pracovníků, jejichž důsledkem jsou nejen nedostatky v oblasti stavebně – technické způsobilosti provozovny, ale

i v nevyhovující manipulaci s potravinami, nedodržování správné výrobní a hygienické praxe, nízké úrovni provozní a osobní hygieny a v nezanedbatelné míře i klamání spotřebitele. Pokud jde o stavebně technický stav, neuspokojivá situace je dána zejména tím, že se provozovatelé v objektech střídají, provozovny mají pronajaty a závady zdůvodňují nedostatkem finančních prostředků nebo nezájmem majitelů objektů provést odpovídající úpravy. Poměrně dobrou úroveň hygienického zabezpečení lze konstatovat v provozovnách společného stravování v zařízeních poskytujících zdravotnické a sociální služby, ve věznicích a dále v lázeňských domech nebo ve velkých hotelových komplexech. Větší potravinářské podniky nebo řetězce maloobchodu mají provozní dokumentaci a kontrolní mechanismy pro dodržování zásad správné výrobní a hygienické praxe zpracovány na dobré úrovni a porušení potravinového práva zde má spíše charakter nevědomého selhání lidského faktoru. Kontrolovaný pracovník, jako zaměstnanec potravinářského provozu, bývá obvykle v oboru stravovacích služeb patřičně vzdělán, provozovna má zajištěn interní a externí audit systému HACCP nebo managementu jakosti.

Graf č. 14: Srovnání počtu výskytu vybraných závad za období 2013 – 2015



Tabulka č. 16: Přehled frekvence vybraných zjištěných závad za období 2013 - 2015

Parametr závady	2013 (%)	2014 (%)	2015 (%)
Zdravotní průkazy	2,2	2,1	1,7
Osobní hygiena	5,9	5,6	4,7
Provozní hygiena	19,8	20,1	18,9
Zásobování pitnou vodou	2,1	2,3	2,0
Stavebně-technický stav	21,5	21,7	12,6
Skladovací podmínky potravin	13,4	10,1	12,6
Datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti	9,2	9,9	9,5
Smyslové požadavky potravin	3,0	3,0	3,6
Doklady o původu potravin	7,0	5,5	6,6
Manipulace, křížení činností	12,6	12,5	11,6
Technologický postup	11,1	10,7	8,5
Uvádění pokrmů do oběhu	20,0	16,4	11,6
Přeprava a rozvoz pokrmů	6,7	6,7	5,9
Kontrola zavedení postupů na principech HACCP	17,8	16,8	15,2
Doklady k sanitaci a deratizaci	1,3	2,1	1,7
Manipulace s odpady	4,4	5,3	5,8
Výskyt hmyzu a hlodavců	1,3	1,8	2,0
Kouření personálu v potravinářském provozu	0,7	0,6	0,7
Podávání pokrmů ze syrových vajec a masa	1,1	2,1	0,7
Osvědčení o znalosti hub	61,9	66,7	36,2
Strava podávaná v rámci léčebného procesu	0,3	0,8	1,2
Příprava a podávání zmrzliny	14,7	14,4	15,2
Školení osob činných ve stravovacích službách	7,1	8,5	7,0
Oznamovací povinnost	5,2	5,4	4,7
Označení, uspořádání a větrání konzumačních prostor zařízení společného stravování v souvislosti s kouřením, označení	5,2	5,5	5,6
Dodržování postupů založených na HACCP	17,2	16,4	14,6
Požadavky na stav, konstrukci a instalaci zařízení ve styku s potravinami, obaly potravin	10,7	10,5	9,6

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

### Sankce a opatření

V roce 2015 bylo uloženo za zjištěné nedostatky celkem 4295 finančních sankcí ve výši 13.069.400,- Kč. 1618 blokových pokut (pokut na místě) většinou podle zákona č. 200/1990 Sb., dále 6 pokut podle zákona č. 634/1992 Sb. ve výši 10.000,- Kč, v celkové výši 3.477.000,- Kč. Ve správních řízeních, kterých bylo vedeno 2785, byly uloženy sankce ve výši 9.356.300,- Kč.

Tabulka č. 17: Přehled počtu udělených sankcí podle typu za rok 2015

Druh	počet	výše (Kč)
bloková pokuta podle zákona č. 200/1990 Sb., nebo jiného	1618	2.541.400
sankce podle zákona č. 258/2000 Sb.	2601	10.301.500
sankce podle zákona č. 110/1997 Sb.	24	58.500
sankce podle zákona č. 634/1992 Sb.	6	10.000
sankce podle zákona č. 379/2005 Sb.	41	121.000
sankce podle zákona č. 255/2012 Sb.	4	35.000
Sankce podle zákona č. 500/2004 Sb.	1	2.000
<b>celkem</b>	<b>4295</b>	<b>13.069.400</b>

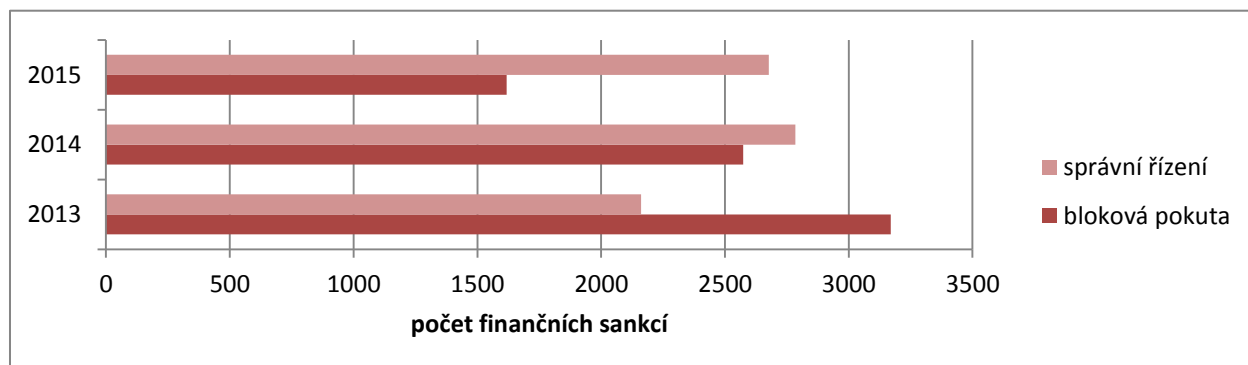
Ve srovnání s rokem 2014 se počet uložených sankcí snížil cca o 24,7%, a došlo k nárůstu celkové výše uložených sankcí o 1,8%, a současně došlo k navýšení průměrné částky za jednu sankci o 26,6% (pouze orientační porovnání). Pokud jde o vývoj v počtu jednotlivých typů sankcí, počet blokových pokut, finančních pokut ukládaných na místě, se výrazně snížil, ale došlo k nárůstu počtu sankcí ve správním řízení, při kterém se provozovatel dostává k jednání do sídla kompetentního orgánu. Ve srovnání s předchozím rokem došlo k nárůstu finančního postihu v přepočtu na jednu sankci v případě správního řízení (o 11,7%), v případě udělených blokových pokut došlo rovněž k navýšení výše finančního postihu na jednu sankci cca o 14,0% ve srovnání s rokem 2014. Nejčastěji byly sankce ukládány v souvislosti s nedodrčováním provozní hygieny, nedodrčováním skladovacích podmínek potravin, nedostatky v zavedení a dodržování postupů založených na zásadách HACCP, stavebně-technickým stavem provozovny, křížením činností, nedodržením doby spotřeby, nedostatečným doložením původu potravin a osobní hygienou personálu.

Tabulka č. 18: Přehled počtu udělených sankcí podle typu za období 2013 – 2015

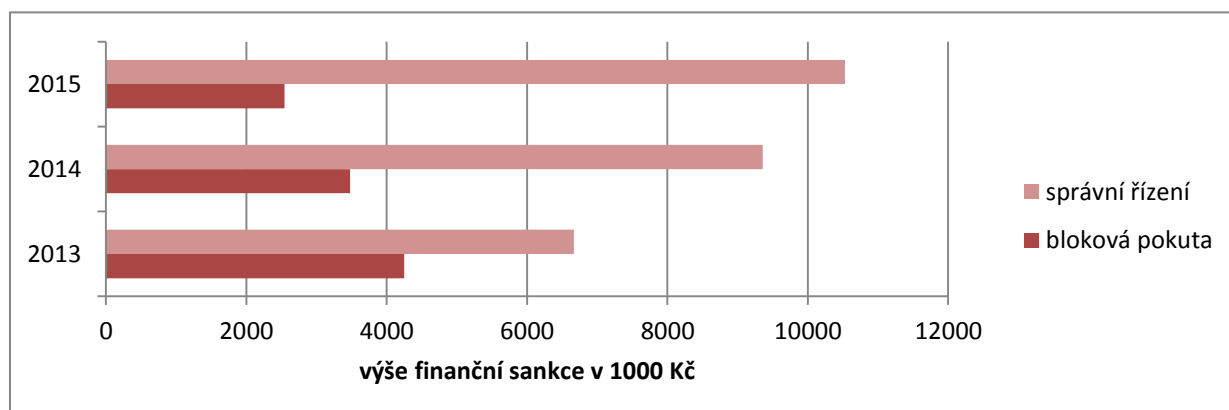
typ sankce	2013		2014		2015	
	počet	suma (Kč)	počet	suma (Kč)	počet	suma (Kč)
<b>bloková pokuta</b>	3170	4.249.900	2574	3.477.000	1618	2.541.400
<b>správní řízení</b>	2161	6.664.700	2785	9.356.300	2677	10.528.000
<b>celkem</b>	<b>5331</b>	<b>10.914.600</b>	<b>5359</b>	<b>12.833.300</b>	<b>4295</b>	<b>13.069.400</b>

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 15: Srovnání počtu finančních sankcí za období 2013 - 2015



Graf č. 16: Srovnání výše finančního postihu za období 2013 - 2015



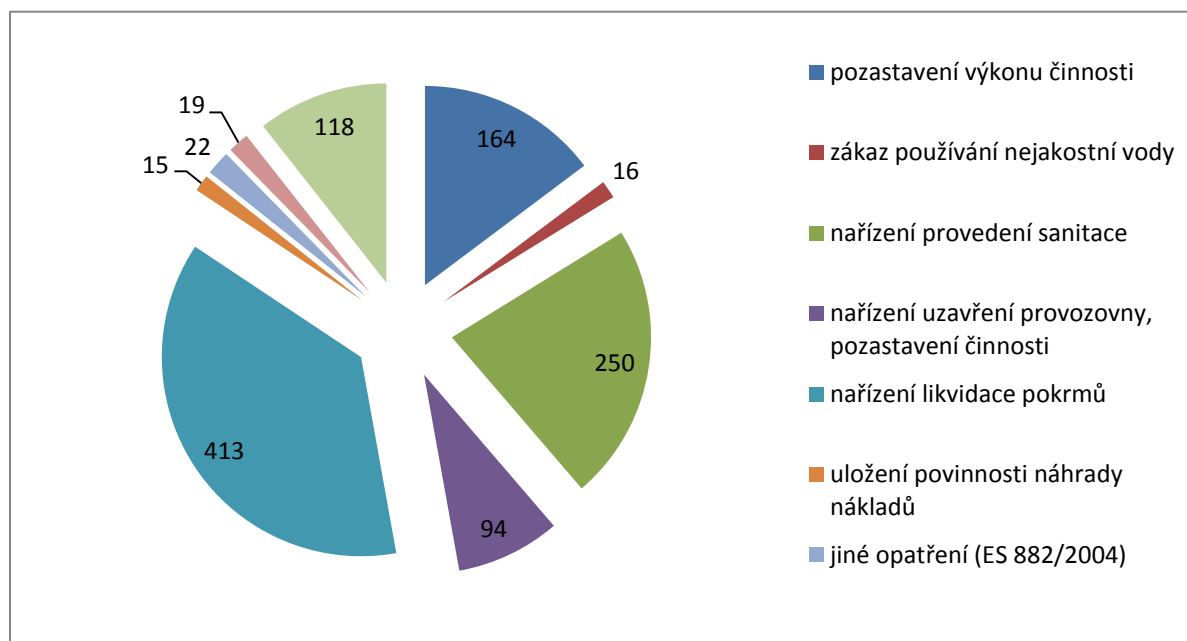
Kromě finančních postihů jsou přijímána další opatření za účelem ochrany zdraví spotřebitele. Jedná se zejména o příkaz k pozastavení výkonu činnosti nebo uzavření provozovny stravovacích služeb do doby odstranění zjištěných závad ohrožujících jednak bezpečnost potravin nebo zdraví spotřebitele. V roce 2015 bylo pozastavení výkonu činnosti nařízeno ve 164 případech a uzavření provozovny v 94 případech. Nařízení k provedení sanitace provozovny bylo vydáno ve 250 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 2015 vydán v 16 případech zákaz používání pitné vody z důvodu neodpovídajících mikrobiologických vyšetření. Dalším častým opatřením je nařízení likvidace pokrmů, pokud došlo ke změně jejich sensorických vlastností nebo pokud byly vyrobeny z potravin neznámého původu.

Tabulka č. 19: Přehled udělených opatření za rok 2015

Opatření	Celkem vydáno
pozastavení výkonu činnosti	164
zákaz používání nejakostní vody	16
nařízení provedení sanitace	250
nařízení uzavření provozovny, pozastavení činnosti	94
nařízení likvidace pokrmů	413
uložení povinnosti náhrady nákladů	15
jiné opatření (ES 882/2004)	22
nařízení provedení speciální ochranné DDD	19
jiné	118
<b>celkem</b>	<b>1111</b>

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 17: Přehled počtu nařízených opatření v roce 2015



Tabulka č. 20: Přehled udělených opatření za rok 2015

Opatření	Celkem vydáno
pozastavení výkonu činnosti	164
zákaz používání nejakostní vody	16
nařízení provedení sanitace	250
nařízení uzavření provozovny, pozastavení činnosti	94
nařízení likvidace pokrmů	413
uložení povinnosti náhrady nákladů	15
jiné opatření (ES 882/2004)	22
nařízení provedení speciální ochranné DDD	19
jiné	118
<b>celkem</b>	<b>1111</b>

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

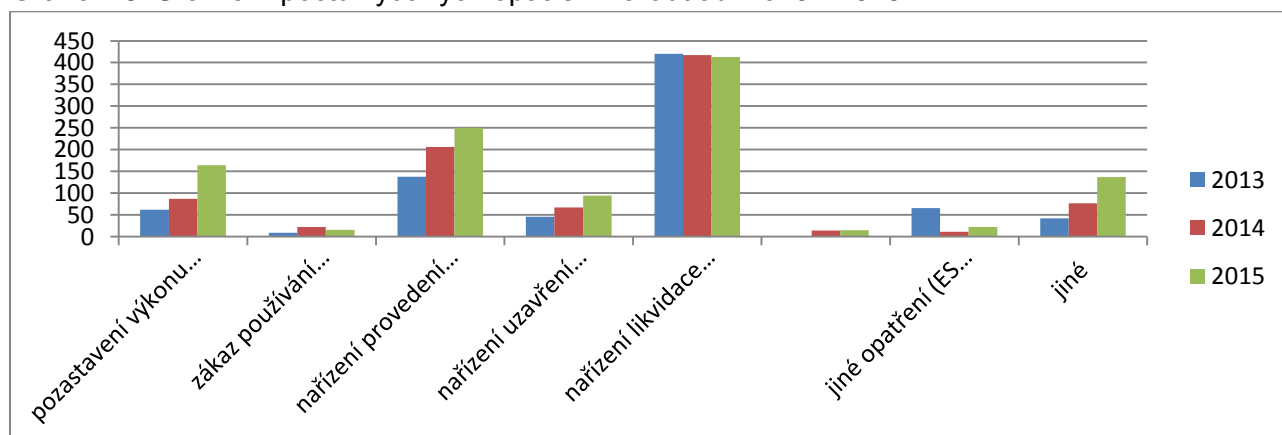
Ve srovnání s předchozími roky je nejčastějším opatřením nařízení k likvidaci pokrmů, více než 400 nařízení ročně, kdy se jedná o stabilní počty v posledních třech letech. Ve srovnání s rokem 2014 se zvýšil počet případů, kdy byl vydán příkaz k provedení sanitace a dezinfekce (o 17,6%), u počtu zákazů používání nejakostní vody došlo k poklesu o 6 případů. Ve srovnání s předchozím rokem došlo k výraznému navýšení počtu příkazů k pozastavení výkonu činnosti (o 88%) a také ke zvýšení počtu příkazů k uzavření provozoven (o 40%), v ostatních případech je situace srovnatelná s předchozím rokem. Celkový počet opatření jiných než finanční povahy se ve srovnání s rokem 2015 zvýšil o 22,0%.

Tabulka č. 21: Přehled udělených opatření za období 2013 - 2015

Opatření	2013	2014	2015
pozastavení výkonu činnosti	62	87	164
zákaz používání nejakostní vody	9	22	16
nařízení provedení sanitace	138	206	250
nařízení uzavření provozovny, pozastavení činnosti	46	67	94
nařízení likvidace pokrmů	420	417	413
uložení povinnosti náhrady nákladů	0	14	15
jiné opatření (ES 882/2004)	66	11	22
jiné	54	85	137
<b>celkem</b>	<b>795</b>	<b>909</b>	<b>1111</b>

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 18: Srovnání počtu vydaných opatření za období 2013 - 2015





### Odběr a analýza vzorků

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

Odběr vzorků probíhal na třech úrovních:

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

Tabulka č. 22: Přehled odebraných vzorků v roce 2015 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	808	43	273	18	554	8	1161	134
studený pokrm	5	1	321	58	12	0	325	59
cukrářský výrobek	8	0	173	54	16	0	180	54
zchlazený pokrm	7	7	47	7	4	0	54	14
zmrazený pokrm	0	0	11	4	0	0	11	4
zmrzliny	22	1	547	199	42	0	556	200
nápoje	84	7	37	4	14	0	119	10
kojenecká strava	0	0	10	1	2	0	6	0
pitná voda	30	8	71	37	28	5	112	54
jiné	352	101	1012	145	314	36	1520	368
<b>celkem</b>	<b>1316</b>	<b>168</b>	<b>2502</b>	<b>527</b>	<b>986</b>	<b>49</b>	<b>4044</b>	<b>897</b>

V roce 2015 bylo k laboratorním analýzám odebráno celkem 4044 vzorků pokrmů, potravin a stěrů z pracovního prostředí v provozovnách stravovacích služeb. Z tohoto počtu bylo chemickému vyšetření podrobena 1316 vzorků, na mikrobiologická kritéria bylo vyšetřeno 2502 vzorků a sensoricky bylo hodnoceno 986 vzorků. U 283 vzorků bylo provedeno stanovení energetické hodnoty a vybraných živin. Jako nevyhovující bylo vyhodnoceno 555 vzorků (14,8% z celkového počtu odebraných vzorků). V případě chemického vyšetření se jednalo zejména o vyšetření na přítomnost potravinářských přídatných látek (barviv), na obsah polyaromatických uhlovodíků (v rámci cíleného úkolu), dále byl vyšetřován obsah etanolu, metanolu a isopropanolu v alkoholických nápojích. Dále byly prováděny analýzy energetické hodnoty pokrmů a vybraných živin v rámci cíleného úkolu, a dále v případě šetření podnětů ze strany spotřebitelů byly ověřována přítomnost obsahu lepku v pokrmu

deklarovaném jako bezlepkový nebo obsah minerálních látek v doplňcích stravy. V případě jednoho podnětu na zdravotní potíže po konzumaci doplňku stravy byly provedeny analýzy, zda skutečný obsah živin odpovídá deklarovanému obsahu.

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*. V souvislosti se šetřením alimentárního onemocnění byla zjištěna ve vzorku syrových kuřat používaných ve stánku k přípravě grilovaných kuřat přítomnost *Campylobacter jejuni*, který byl příčinou onemocnění (kampylobakteriózy).

Tabulka č. 23: Počty odebraných vzorků pokrmů podle druhu analýzy za 2013 – 2015

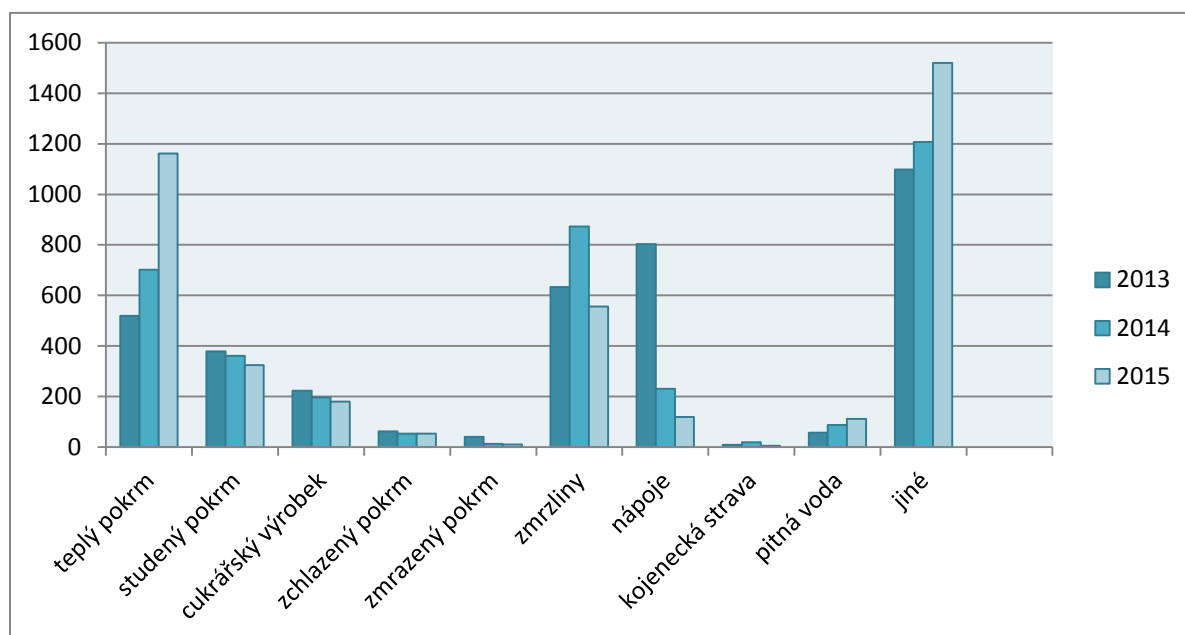
	chemicky		mikrobiologicky		senzoricky		celkem	
	počet vzorků	nevyhovující	počet vzorků	nevyhovující	počet vzorků	nevyhovující	počet vzorků	nevyhovující
2013	1483	120	2336	460	454	28	3825	578
2014	1349	107	2536	456	919	27	3746	555
2015	1316	168	2502	527	986	49	4044	897

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Mezi nejčastěji odebírané komodity v provozovnách společného stravování patřily teplé pokrmy – 1161 vzorků (11,5 % nevyhovělo), studené pokrmy - 325 vzorků (18,2% nevyhovělo), cukrářské výrobky - 180 vzorků (30% nevyhovělo), zmrzliny – 555 vzorků (36,0% nevyhovělo). Dále byly odebírány stěry z pracovních ploch a prostředí (942 odběrů), kdy 14,4% vzorků bylo hodnoceno jako nevyhovujících. Ve 112 případech byly odebrány vzorky pitné vody, kdy 48,2% vzorků bylo vyhodnoceno jako nevyhovujících. Ve srovnání s předchozími lety došlo ke snížení počtu odebraných vzorků nápojů, kdy byl snížen podíl odebíraných vzorků lihovin zejména v porovnání s rokem 2013, kdy byl zvýšený počet vzorků nápojů reakcí na doznívající případ otravy z důvodu konzumace lihovin s vysokým obsahem metanolu. V roce 2015 byl sice počet podstatně nižší, ale v případě alkoholických nápojů byl vždy analyzován obsah etanolu, metanolu a isopropanolu. V případě obsahu metanolu a isopropanolu všechny analyzované alkoholické nápoje vyhověla stanoveným požadavkům. V případě senzorického hodnocení bylo jako nevyhovujících hodnoceno 5% vzorků, hlavně z důvodu nevyhovujícího vzhledu, vůně nebo textury. Mezi ostatní vzorky patří i vzorky doplňků stravy nebo potravin pro zvláštní výživu, které byly odebírány v souvislosti s podněty spotřebitelů na zdravotní potíže spojované s jejich konzumací. Oproti předcházejícím rokům se zásadně zhoršily výsledky mikrobiologické bezpečnosti u vyráběných zmrzlin. Mezi nevyhovujícími vzorky dominuje točená zmrzlina. V oblasti vyráběné točené zmrzliny studenou cestou byl zaznamenán násobný růst počtu výrobců, u

kterých se při kontrole zjistily nedostatky především ve znalostech sanitace a hygieny při provozu výrobce zmrzliny.

Graf č. 19: Srovnání počtu odebraných vzorků podle komodit za období 2013 - 2015



Tabulka č. 24: Počty odebraných vzorků podle komodity za 2013 – 2015

druh vzorku	2013	2014	2015
teplý pokrm	519	702	1161
studený pokrm	379	362	325
cukrářský výrobek	223	197	180
zchlazený pokrm	62	54	54
zmrazený pokrm	41	13	11
zmrzlina	633	873	556
nápoje	803	231	119
kojenecká strava	10	19	6
pitná voda	57	88	112
jiné	1098	1207	1520
<b>celkem</b>	<b>3825</b>	<b>3746</b>	<b>4044</b>

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Podle agens byly nejčastěji příčinou nevyhovujícího hodnocení indikátorové mikroorganismy – v případě koliformních bakterií nevyhovělo 26% odebraných vzorků, u celkového počtu mikroorganismů 21% a u bakterií čeledi *Enterobacteriaceae* 40%, u bakterie *Escherichia coli* bylo zjištěno 3,7% a v případě koagulázopozitivních pak 3,1% nevyhovujících vzorků. Z dalších nálezů byl zaznamenán vyšší výskyt přítomnosti *Salmonella* spp. (0,9 %), což souviselo s došetřováním alimentárního onemocnění, ojedinělý výskyt *Clostridium* spp.

(1,3%) a *Listeria monocytogenes* (0,1%). I v roce 2015 se potvrdil trend z předchozích let, kdy nadále zůstávají na velmi nízké úrovni pozitivní nálezy u bakterií způsobujících závažná onemocnění. V roce 2015 však došlo k nárůstu nevyhovujících nálezů indikátorových organismů, což lze přičíst jednak cílenějším kontrolám, ale také jako důsledek nedůsledného dodržování požadavků správné hygienické a výrobní praxe při přípravě pokrmů.

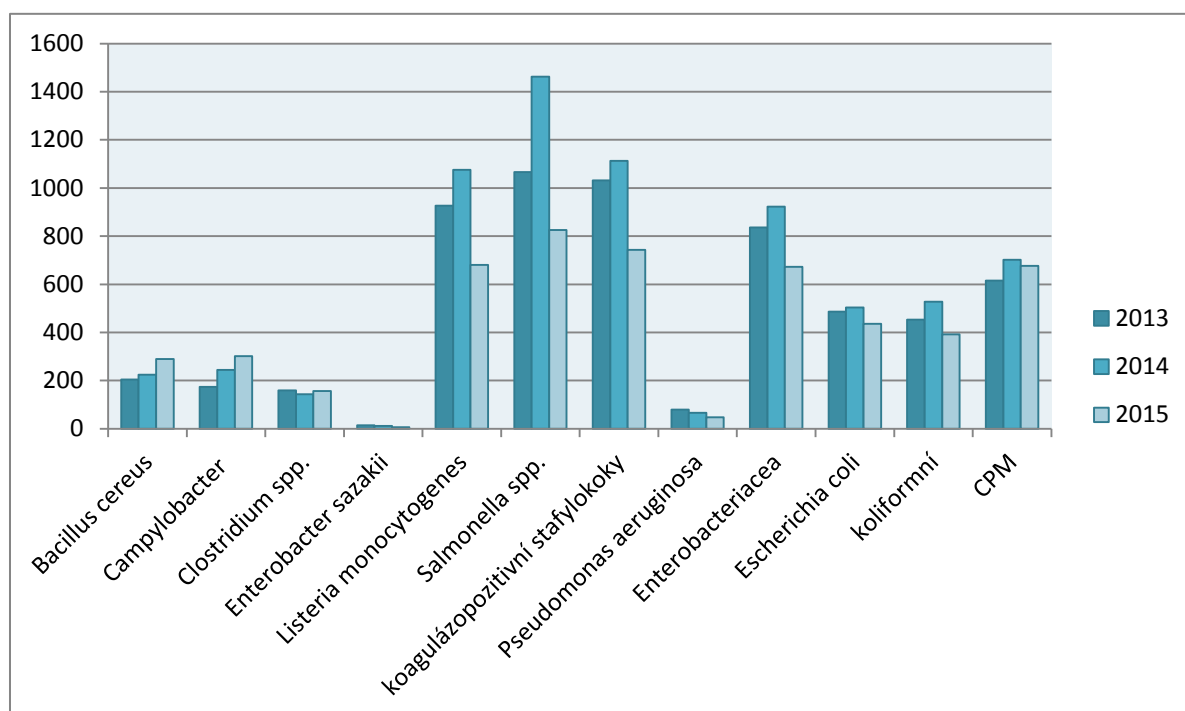
Součástí výkonu státního zdravotního dozoru a zejména pak v případech šetření zvýšeného výskytu onemocnění jsou prováděny stěry z prostředí (např. pracovní plochy, používané náčiní, zařízení k výrobě pokrmů), ale také stěry z rukou osob pokrmy připravujících nebo z jejich pracovních oděvů. Jedná se o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

Tabulka č. 25: Přehled výsledků vybraných mikrobiologických vyšetření za 2013 - 2015

	2013		2014		2015	
	počet vyšetření	nevyhovující	počet vyšetření	nevyhovující	počet vyšetření	nevyhovující
<i>Bacillus cereus</i>	205	0	225	2	289	6
<i>Campylobacter</i>	174	0	245	0	302	2
<i>Clostridium spp.</i>	159	0	144	2	157	2
<i>Enterobacter sakazii</i>	15	1	12	0	6	0
<i>Listeria monocytogenes</i>	926	3	1076	2	681	1
<i>Salmonella spp.</i>	1066	3	1462	2	825	7
koagulázopozitivní stafylokoky	1032	12	1113	6	743	23
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	80	0	66	0	48	0
<i>Enterobacteriaceae</i>	836	269	922	269	672	268
<i>Escherichia coli</i>	487	11	504	17	436	16
koliformní	453	80	527	103	392	102
CPM	616	109	702	88	676	143

Zdroj: Infomační systém hygieny výživy (IS HVY)

Graf č. 20: Přehled počtu vyšetření mikrobiologických kritérií za období 2013 - 2015



### **Cílené úkoly hlavního hygienika**

V roce 2015 byly vyhlášeny následující cílené úkoly hlavního hygienika:

- a) **Monitoring plnění povinností poskytovat informace o přítomnosti látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost v pokrmech**

Dne 13. prosince 2014 se stalo použitelným nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004, s výjimkou požadavků na výživové označování potravin. Nařízení (EU) č. 1169/2011 zachovalo povinnost uvádět v označení potravin přítomnost látek nebo produktů, u nichž bylo vědecky prokázáno, že mohou vyvolat alergii nebo nesnášenlivost, ale tato povinnost byla rozšířena i na potraviny nebalené, včetně pokrmů (Kapitola IV, Oddíl 1 Článek 9 odst. 1 písm. c) nařízení (EU) č. 1169/2011). V článku 44 výše uvedeného nařízení se konkrétně uvádí povinnost poskytnout informace o alergenech, jsou-li potraviny nabízeny k prodeji konečnému spotřebiteli nebo zařízením společného stravování nebalené nebo baleny v místě prodeje na žádost spotřebitele nebo baleny do hotového balení pro přímý prodej, ale není specifikováno, jakým způsobem mají být tyto informace poskytnuty. V návaznosti na toto ustanovení nařízení (EU) č. 1169/2011 byl do zákona č. 139/2014 Sb., kterým se novelizoval zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, doplněn nový § 9a, který předmětnou povinnost ve vztahu k baleným potravinám transponoval do národního právního řádu. Povinnost informovat o přítomnosti alergenů se týká pouze těch alergenních látek, které jsou



uvedeny v příloze II k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 (příloha č. 1), a tato povinnost se týká jak pokrmů, tak i nápojů.

Je nutné zdůraznit, že se v tomto případě nejedná ani v sektoru veřejného stravování o povinnost novou. I do 13. prosince 2014 byl provozovatel stravovací služby povinen spotřebiteli na jeho dotaz informaci o složení, a tedy i o přítomnosti alergenu, poskytnout, a to podle zákona č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů.

V rámci plnění cíleného úkolu realizovaného v prvních dvou měsících roku 2015 bylo zkontrolováno 1407 provozoven stravovacích služeb, nedostatky v poskytování informací o přítomnosti látek nebo produktech vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost v nabízených pokrmech byly zjištěny ve 103 případech (cca 7,3%).

V naprosté většině kontrolovaných provozoven nebyly shledány nedostatky a povinnost poskytování informací o látkách nebo produktech vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost byla v uspokojivé míře naplněna. Přesto byly případy, i když ojedinělé, kdy provozovatel o této povinnosti nevěděl a tudíž ji žádným způsobem nerealizoval. V některých případech došlo k opomenutí skutečnosti, že daná povinnost se vztahuje rovněž i na nápoje. V ojedinělých případech provozovatel nezohlednil tuto povinnost u pečiva vyráběného přímo v provozovně, nebo nedošlo k zapracování problematiky alergenů do postupů založených na principech HACCP. Dalším zjištěným nedostatkem byla skutečnost, že informace pokrývala pouze část sortimentu, nebo sice v jídelním lístku byly sice alergeny uvedeny pod číselnými kódy, ale seznam alergenů nikde nebyl k dispozici. Dalším příkladem neodpovídajícího postupu je příklad, kdy byl vytvořený písemný seznam alergenů obsažených v jednotlivých pokrmech, ale nikde nebylo uvedeno, kde spotřebitel informaci obdrží.

V každé kontrolované provozovně byly zjišťovány také následující informace:

- povědomí provozovatele o povinnosti poskytovat informace o alergenech obsažených v pokrmech;
- způsob realizace povinnosti
- zjišťování a aktualizace informací o alergenech při přípravě pokrmů;
- proškolení personálu;
- informace o reakcích spotřebitelů (zda se spotřebitelé dotazují, na co se dotazují, jak často se dotazují) a zda v minulosti byl tento typ informace vyžadován
- další informace (např. reakce provozovatelů).

Z výsledků monitoringu vyplývá, že je snaha ze strany provozovatelů stravovacích služeb povinnost poskytování informací o látkách nebo produktech vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost přítomných v pokrmech spotřebitelů splnit. Způsoby splnění této povinnosti jsou rozdílné, a volba způsobu závisí na samotném provozovateli. Obecným jevem je rovněž skutečnost, že znalosti provozovatelů potravinářských podniků a jejich schopnost poskytovat



informace spotřebitelům o alergenních látkách obsažených v pokrmech jsou povrchní, roztržité a bez nějaké hlubší snahy o pochopení dané problematiky.

- b) Ověření zdravotní nezávadnosti pokrmů z masa, k jejichž přípravě bylo použito tepelně ošetřené maso nebo tepelně ošetřené masné výrobky, upravené grilováním nebo rožněním, s cílem ověřit bezpečnost pokrmů z hlediska přítomnosti obsahu stanovených polyaromatických uhlovodíků (dále jen „PAU“)

Polyaromatické uhlovodíky (PAU) jsou skupinou aromatických uhlovodíků s nejméně dvěma benzenovými jádry, které vznikají převážně během nedokonalého spalování. Významným zdrojem znečištění polyaromatickými uhlovodíky jsou průmyslové podniky (chemičky, hutě, elektrárny, teplárny), ale také spalovací motory dopravních prostředků nebo lokální topeniště. Ve vnitřním prostředí mohou být významným zdrojem PAU kouření, hoření svíček, vonných tyčinek nebo tepelná úprava potravin (grilování, rožnění, smažení). Řada PAU jsou látky mutagenní, genotoxické a karcinogenní. PAU se vyskytují v řadě potravin, jako jsou obiloviny, rostlinné oleje, káva, doma připravované pokrmy, a to zejména je-li k jejich výrobě nebo přípravě použito uzení, tepelná úprava a sušení, nebo dále u mořských živočichů, kdy příčinou je kontaminovaná mořská voda. Domácí příprava pokrmů, jako je grilování, rožnění a uzení, zejména v případě použití dřevěného uhlí, může vést k poměrně vysokým obsahům PAU v konečných pokrmech. Pro kuřáky je dalším významným zdrojem PAU kouření tabákových výrobků.

Na základě stanoviska EFSA a výsledků analýz zaslaných členskými státy byla v roce 2010 odsouhlasena novelizace nařízení Komise (ES) č. 1881/2006, kterým se stanoví maximální



limity některých kontaminujících látek v potravinách členskými státy, která zahrnovala stanovení maximálních limitů polycyklických aromatických uhlovodíků i pro komoditu „tepelně ošetřené maso a tepelně ošetřené masné výrobky prodávané konečnému spotřebiteli“, kdy se jedná o pokrmy, k jejichž přípravě bylo použito grilování nebo rožnění.

V rámci cíleného úkolu bylo odebráno celkem 260 vzorků tepelně upravených masných pokrmů. Jednalo se především o různá masa upravená grilováním nebo rožněním (vepřové maso, ryby, drůbeží maso), ať již předpřipravená (jako polotovary) nebo upravovaná těsně před tepelnou úpravou nebo v jejím průběhu, uzené maso, výrobky z mletého masa (zejména burgery) nebo různé masné výrobky, opakovaně zauzené nebo grilované. Nejčastěji odebíraným vzorkem tepelně upraveného pokrmu byly masné výrobky (nejrůznější typy klobás, cigára, šunka). Zhruba ve stejné míře jsou zastoupeny pokrmy připravené z kuřecího a vepřového masa (steaky, kebaby, 3x celé selety), v menší míře pak pokrmy z hovězího masa (mleté hovězí (burger), steaky). Nejmenší podíl tvoří ryby, pouze 9 vzorků, kdy je zastoupen pstruh, makrela a losos. Přednostně byly odebírány vzorky pokrmů, které byly upraveny grilováním nebo rožněním na „přímém ohni“, kdy tuk odkapává přímo na rozžhavené uhlí, v rámci odběru vzorků byly zastoupeny ale také další technologie. Konkrétně se jednalo o tepelné úpravy pokrmů grilováním na dřevěném uhlí nebo briketách, grilováním na dřevu, grilováním na plynovém grilu, grilováním na elektrickém grilu, rožněním na dřevěném uhlí event. dřevu, grilováním na

kameni, opakované zauzení masných výrobků, v ojedinělých případech byla tepelná úprava grilovaného masa dokončena v konvektomatu.

Celkem bylo provedeno 252 kontrol ve 252 provozovnách stravovacích služeb a bylo odebráno 260 odebraných vzorků, z nichž 18 bylo hodnoceno jako nevyhovujících.

c) Monitoring rozsahu nabídky a pestrosti pokrmů ve stravovacích službách v zařízeních sociálních služeb (celodenní stravování seniorů) a zdravotnických zařízeních.

V druhé polovině roku 2015 byl hlavním hygienikem České republiky vyhlášen cílený úkol zaměřený na zmonitorování rozsahu nabídky a pestrosti pokrmů ve stravovacích službách v zařízeních sociálních služeb a zdravotnických zařízeních. Úkol vycházel z potřeby získat validní informace a přehled o nabídce pokrmů a potravin, a jejich vhodnosti se zaměřením na danou cílovou skupinu populace. Úkol byl zaměřen na monitoring nabídky potravin a pokrmů ve stravovacích službách ve vybraných zařízeních sociálních služeb (celodenní stravování seniorů) a zdravotnických zařízeních. Součástí byl rovněž monitoring výživové hodnoty poskytované celodenní stravy ve vybraných zařízeních stravovacích služeb. Tento úkol je rovněž praktickou realizací jedné z priorit v oblasti výživy stanovené ve Strategii bezpečnosti potravin a výživy 2014 – 2020, tedy analyzovat stávající stav výživy populace ČR se zohledněním zdravotního stavu obyvatelstva, a dále Akčního plánu pro oblast správné výživy, zejména klíčové priority 4: Podpora dozoru, sledování, hodnocení a výzkumu správné výživy a nutričního stavu obyvatelstva ČR a jeho podskupin.

V každém monitorovaném zařízení, vždy se jednalo o stravovací zařízení s nabídkou celodenního stravování, byly shromážděny jídelníčky za poslední 4 týdny.

V rámci monitoringu byly shromažďovány zejména informace o charakteristice provozovny stravovacích služeb, rozsahu celodenního stravování, způsobu výdeje stravy, původu surovin pro přípravu pokrmů, dodávkách potravin, sestavování jídelníčků, pitném režimu, formě podávání potravin a pokrmů a sledování příjmu stravy a prevence malnutrice. Laboratorní analýza zahrnovala stanovení hmotnosti celodenní porce, energetické hodnoty celodenní porce, soli, bílkovin, sacharidů, tuků a vlákniny.

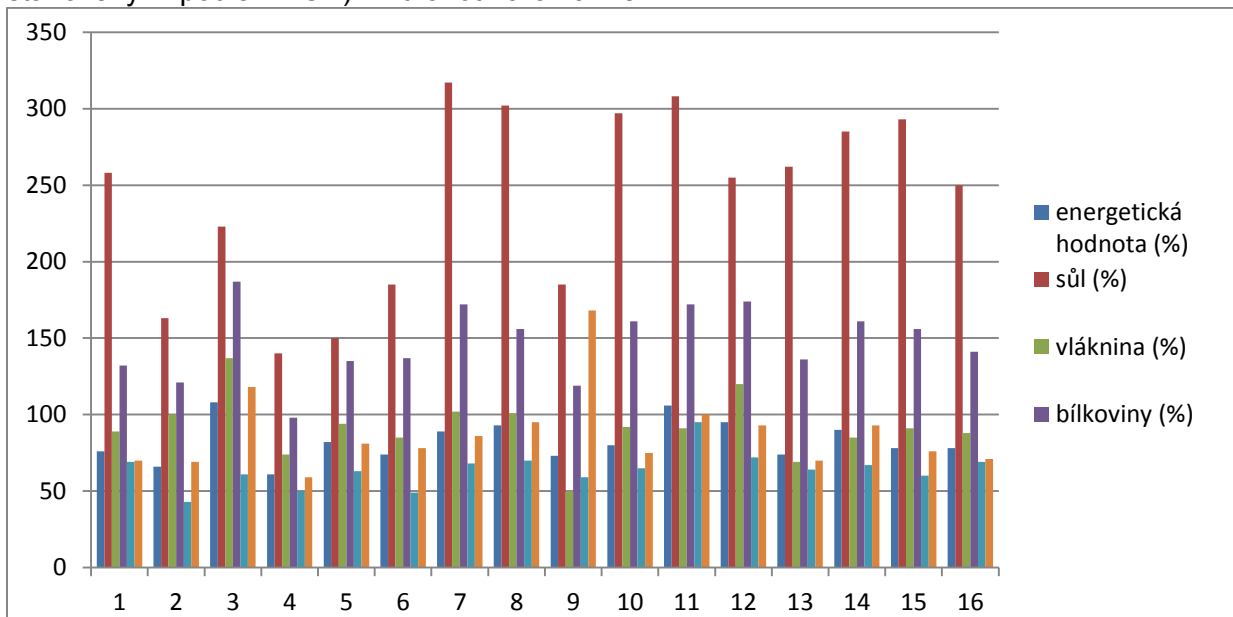
V rámci cíleného SZD byl monitoring proveden celkem v 79 zařízeních poskytujících stravovací služby, z toho bylo 46 zařízení sociálních služeb a 33 zařízení zdravotnických. V případě sociálních služeb probíhal monitoring převážně v domovech pro seniory, v případě zdravotnických zařízení bylo šetření provedeno na vybraných odděleních zdravotnických zařízení, na porodnických odděleních, ve dvou případech se jednalo o léčebny dlouhodobě nemocných. K analýze základních výživových hodnot byly odebrány vzorky ve 39 zařízeních. Byly odebrány vzorky stravy v sedmitýdenním dopředu zvoleném časovém intervalu poskytované každý den, které byly analyzovány jednotlivě. Celkový počet vzorků byl tedy 280 vzorků celodenní stravy. 154 vzorků bylo odebráno ve 22 stravovacích zařízeních sociálních služeb a 119 vzorků bylo odebráno ve stravovacích službách zdravotnických zařízení.

Z výsledků laboratorních analýz vyplývá, že zjištěná energetická hodnota sedmidenního vzorku je v případě zdravotnických zařízení, porodnických odděleních, nižší než průměrná referenční doporučená dávka pro kojící ženy. Tato skutečnost souvisí se zjištěným obsahem bílkovin, tuků a sacharidů, graficky znázorněném v grafu č. 3. Z laboratorních analýz vyplývá, že přívod bílkovin je vyšší než průměrná referenční dávka, pouze v jednom případě bylo zjištěno 98% plnění, ale v případě započtení nejistoty metody bude i tato hodnota

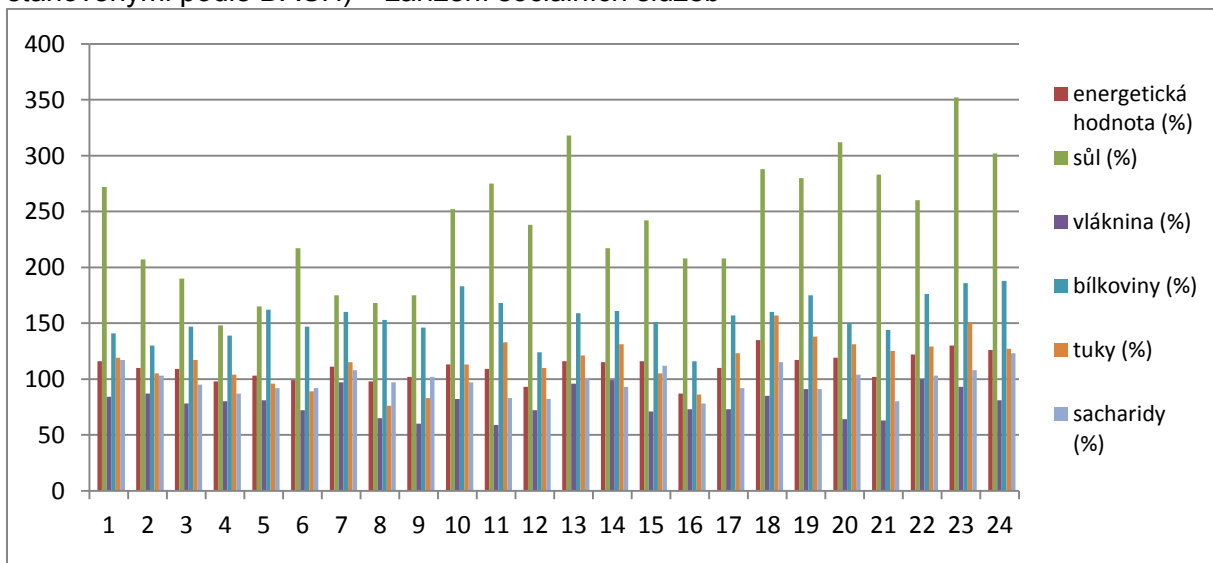


odpovídající. Neuspokojivá je situace v přívodu tuků, kdy pouze v jednom případě bylo zjištěno plnění nad 90% průměrné referenční dávky. V případě obsahu sacharidů byla průměrná referenční dávka naplněna pouze v jednom případě, ve dvou případech byla překročena, kdy v případě obsahu 168% průměrné referenční dávky v jediném případě byly sacharidy hlavním energetickým zdrojem. V ostatních případech byl obsah sacharidů pod průměrnou referenční dávkou. V případě zdravotnických zařízení, porodnických oddělení, je však nutné zohlednit dobu pobytu, která je časově omezená. Nicméně poměr trojkombinace by měl v této situaci odpovídat doporučeným hodnotám, kdy zlepšení a úprava poměru - bílkoviny / tuky / sacharidy povedou i k úpravě energetické hodnoty (zvýšení).

Graf č. 21: Porovnání plnění výživových dávek vybraných živin (porovnání laboratorně zjištěné průměrné hodnoty (bez započtení nejistoty) s průměrnými referenčními hodnotami stanovenými podle DACH) – zdravotnická zařízení



Graf č. 22: Porovnání plnění výživových dávek vybraných živin (porovnání laboratorně zjištěné průměrné hodnoty (bez započtení nejistoty) s průměrnými referenčními hodnotami stanovenými podle DACH) – zařízení sociálních služeb



Z výsledků laboratorních analýz vyplývá, že zjištěná energetická hodnota sedmidenního vzorku je v případě zařízení sociálních služeb dodržována (s výjimkou jednoho vzorku, kdy bylo zjištěno 87%ní plnění průměrné referenční dávky), a naopak ve většině případů průměrná doporučená energetická hodnota překročila 100%. Jak je patrné z grafu, laboratorními analýzami byl potvrzen ve všech případech vyšší obsah bílkovin a ve většině případů i obsah tuků. Průměrná referenční dávka tuků nebyla naplněna pouze v 5 případech. V případě sacharidů byla naopak situace opačná, kdy obsah byl naplněn (překročen) pouze v 11 případech, v ostatních vzorcích byl obsah sacharidů nižší než průměrná referenční dávka. V případě zařízení sociálních služeb je nedodržení optimální trojkombinace: bílkoviny / tuky / sacharidy problematictější, protože klienti těchto zařízení zde pobývají dlouhodobě. Skladba stravy v těchto případech je součástí doživotní komplexní zdravotní péče o klienta a měly by odpovídat současným trendům ve výživě.

Na základě výsledků monitoringu v jednotlivých krajích týkajících se pestrosti stravy poskytované v zařízeních sociálních služeb a ve zdravotnických zařízeních nelze vyvodit jednoznačný a objektivní závěr. Situace se v jednotlivých krajích liší, a odlišná je situace i v jednotlivých zařízeních.

Ze zjištěných výsledků se potvrdila stále zdůrazňovaná situace v nadbytku přívodu soli.



Doporučená denní dávka soli 6 g/den byla v průměru překročena 2 – 3x. V naprosté většině je zvýšený obsah soli v jednotlivých dnech přibližně na stejné úrovni, jen ojediněle docházelo k výkyvům denního přívodu soli (v průměru 5, někdy ale až 8 – 10 g soli, v jednotlivých dnech). V případě zdravotnických zařízení, a zejména porodnických oddělení, je zvýšený přívod soli do určité míry akceptovatelný, a v podstatě i žádoucí, ovšem je nutná další diskuse na odborné úrovni, do jaké výše speciálně v případě porodnických oddělení zvýšený přívod soli akceptovat. Problematictější

je vysoký přívod soli u seniorské populace, kdy je snížení obsahu soli v celodenní stravě nadále nutné věnovat pozornost.

Je nutné upozornit na skutečnost, že pro zjednodušení byly použity pouze průměrné hodnoty stanované laboratorně, kdy nebyla započtena nejistota, a i referenční dávky jsou uváděny jako průměrná hodnoty, a nikoliv rozmezí. Výše uvedená zjištění jsou založena na zjednodušeném modelu vyhodnocení a pouze na souboru 280 vzorků celodenní stravy, kdy k dalšímu posouzení situace bude nutné odebrat další větší soubor vzorků celodenní stravy z dalších zařízení a ke konečnému vyhodnocení situace před návrhem případných opatření provést podrobné a přesnější vyhodnocení získaných dat.

Závěrem lze konstatovat, že pestrosti stravy je věnována ve všech sledovaných zařízeních pozornost. Pestrost stravy vycházela lépe v zařízeních sociálních služeb, což bylo dáno i volbou zdravotnických zařízení (porodnické oddělení) s krátkodobým pobytem osob. U zdravotnických zařízení byly však, co se týká pestrosti, hodnoceny zejména obědy a večeře jako vyhovující. Pro cílovou skupinu kojící ženy je důležité zajištění dostatečného příjmu široké škály živin, které lze dosáhnout vyváženou pestrou stravou. S ohledem na průměrnou délku pobytu pacientek na hodnoceném oddělení lze považovat výsledné hodnocení za

vyhovující. V rámci nutriční péče je evidentní snaha zajistit nejen nutriční požadavky pacientů odrážející se v jejich zdravotním stavu, ale i atraktivní a chutnou stravu s využitím moderních potravin podpořenou nákupem regionálních potravin. Na druhé straně je nutno rovněž brát v úvahu požadavky klientů zejména v zařízení sociálních služeb, kteří často vyžadují své oblíbené pokrmy bez ohledu na pestrost nebo vyváženost stravy. Senioři jsou zvyklí na určité stravovací návyky z minulosti a nechtějí přijímat některé zdravější potraviny, vyžadují spíše stravu tradiční a klasickou českou kuchyní. Navíc jídelničky reagují i na přání klientů (stravovací komise, kniha přání), strava pak není odmítána, a na přání klientů je brán ohled, jelikož tento faktor má velký vliv na celkovou spokojenost klienta se službami v zařízení. Jsou respektovány individuální potřeby klientů zejména ve formě podávané stravy, při tvorbě jídelníčku se také přihlíží k chuťovým požadavkům klientů a zohledňují se např. i tradice. Trendem v zařízeních sociálních služeb se čím dál více stává systém výběru jídel samotným klientem a v tomto případě pak nelze hodnotit pestrost. Pestrost se tak stává individuální záležitostí každého klienta.

### **Cílené regionální úkoly**

Vedle celostátních cílených úkolů jsou na krajské úrovni realizovány cílené úkoly, které se zaměřují na specifické problémy identifikované na území kraje. V roce 2014 se některé kraje soustředily na ověření kvality používaného fritovacího oleje (KHS Královéhradeckého kraje, KHS Zlínského kraje, KHS Olomouckého kraje, KHS Ústeckého kraje, KHS Středočeského kraje). KHS Středočeského kraje se zabývala i v letošním roce používáním potravinářských barviv při výrobě ledových tříští, KHS Olomouckého kraje monitorovala výskyt polyaromatických uhlovodíků v tepelně opracovaných masných pokrmech, nebo např. KHS Karlovarského kraje ověřovala mikrobiologickou nezávadnost ledu pro přípravu nápojů a zařízení pro výrobu ledu. Dále se pozornost soustředila na stravovací služby poskytované v průběhu jednorázových akcí organizovaných zejména ve dnech volna (hygienická stanice hlavního města Prahy), nebo na stravovací služby poskytované v místech soustředěného turistického ruchu během letní sezóny (KHS kraje Vysočina).

## 6.2 Hygiena předmětů běžného užívání

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

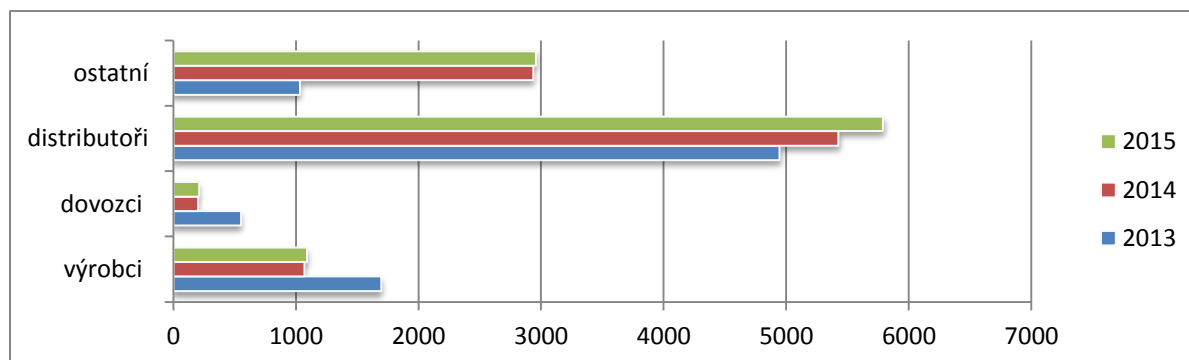
Tabulka č. 26: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2013 – 2014 – předměty a materiály určené pro styk s potravinami

Počty evidovaných subjektů	2013	2014	2015	
Předměty a materiály určené pro styk s potravinami	výrobci	1695	1069	1091
	dovozci	551	201	210
	distributoři	4944	5426	5788
	ostatní	1032	2937	2957
	celkem	<b>8740</b>	<b>9241</b>	<b>9643</b>

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

V sektoru předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami převládají distributoři, kdy se jedná zejména o distribuci kuchyňského náčiní a nádobí. V roce 2015 se počet evidovaných distributorů zvýšil o 362 subjektů, a to hlavně v kategorii distributorů. 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 jsou případy, kdy český výrobce výrobky ve skutečnosti vyrábí mimo území Evropské unie.

Graf č. 23: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2013 – 2015 – předměty a materiály určené pro styk s potravinami



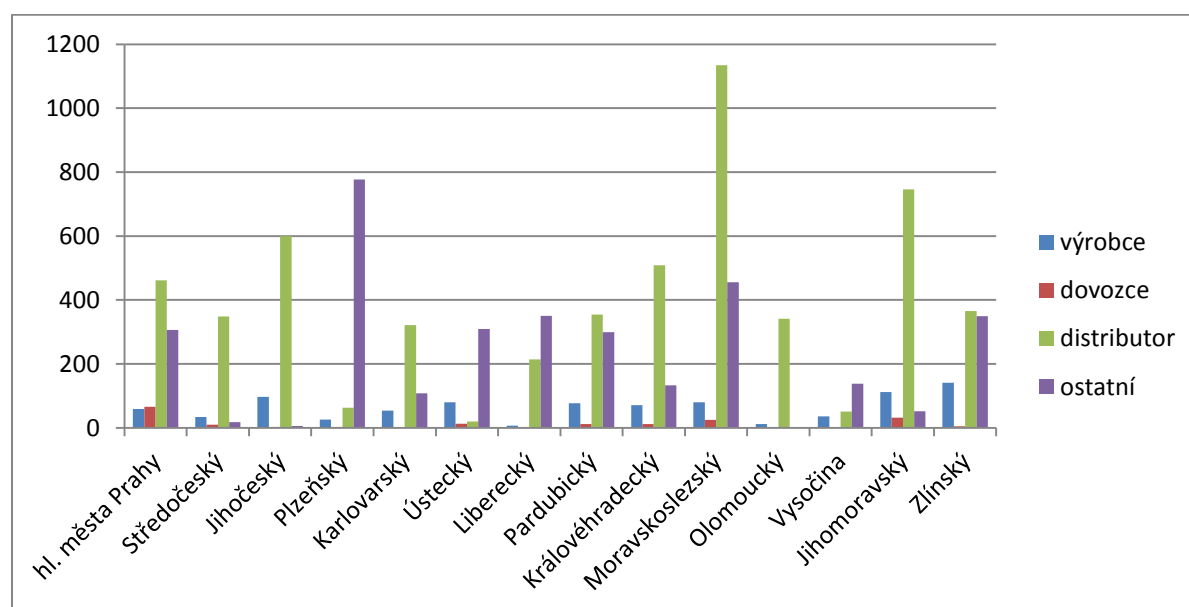
Následující tabulka a graf uvádí přehled evidovaných subjektů v sektoru předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami v jednotlivých krajích za rok 2015 podle rolí jednotlivých subjektů.

Tabulka č. 26: Počet evidovaných subjektů podle krajů a podle role za rok 2015 - předměty a materiály určené pro styk s potravinami

kraj	výrobce	dovozce	distributor	ostatní
hl. města Prahy	59	66	461	306
Středočeský	34	10	348	18
Jihočeský	97	3	600	6
Plzeňský	26	3	63	777
Karlovarský	54	1	321	108
Ústecký	80	13	20	309
Liberecký	7	1	214	350
Pardubický	77	12	354	299
Královéhradecký	71	12	508	133
Moravskoslezský	80	25	1134	455
Olomoucký	12	2	341	1
Vysočina	36	2	51	138
Jihomoravský	112	32	746	52
Zlínský	141	5	365	349
<b>celkem</b>	<b>886</b>	<b>187</b>	<b>5526</b>	<b>3301</b>

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

Graf č. 24: Počet evidovaných subjektů podle krajů a role za rok 2015 - předměty a materiály určené pro styk s potravinami

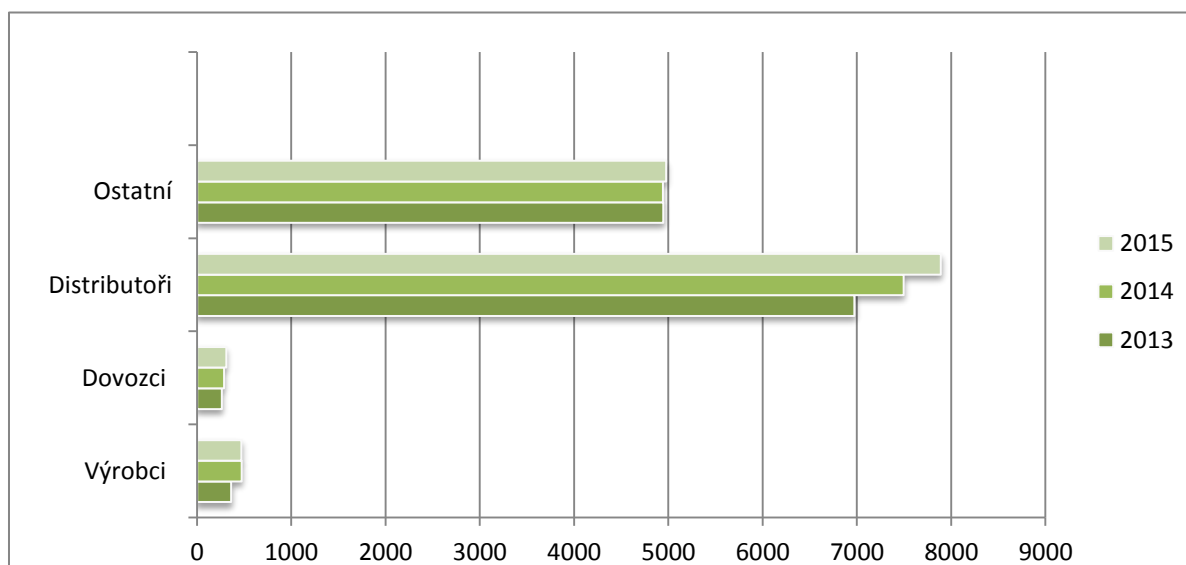


Zdroj: Infomační systém hygieny předmětů běžného užívání (IS PBU)

Tabulka č. 27: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2013 – 2015 – kosmetické přípravky

Počty evidovaných subjektů		2013	2014	2015
Kosmetické přípravky	Výrobci	363	473	471
	Dovozci	264	287	309
	Distributoři	6971	7495	7888
	Ostatní	4945	4942	4976
	celkem	<b>11804</b>	<b>12570</b>	<b>13015</b>

Graf č. 25: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2013 – 2015 – kosmetické přípravky



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

Následující tabulka a graf uvádí přehled evidovaných subjektů v sektoru kosmetických přípravků v jednotlivých krajích za rok 2015 podle rolí jednotlivých subjektů.

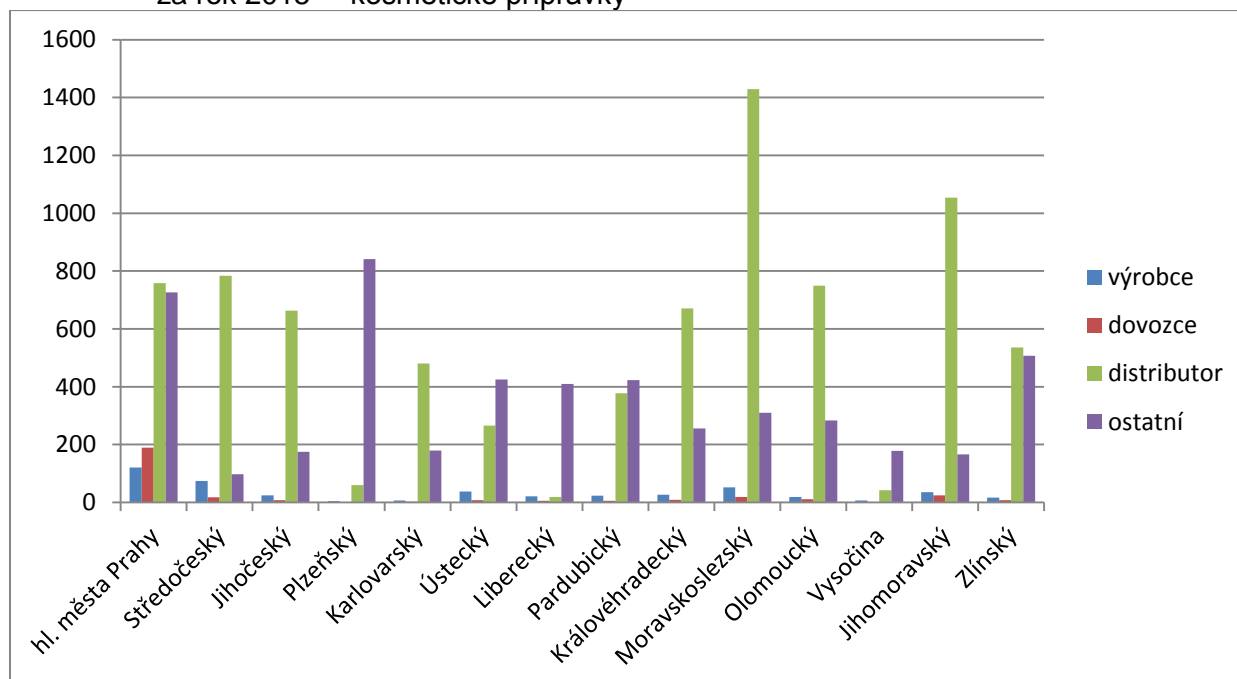


Tabulka č. 28: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů podle krajů a podle role za rok 2015 – kosmetické přípravky

kraj	výrobce	dovozce	distributor	ostatní
hl. města Prahy	121	189	758	726
Středočeský	74	18	784	97
Jihočeský	24	8	663	175
Plzeňský	5	1	60	841
Karlovarský	7	2	480	179
Ústecký	38	8	266	425
Liberecký	21	6	19	410
Pardubický	23	6	377	423
Královéhradecký	27	9	671	256
Moravskoslezský	52	19	1429	310
Olomoucký	19	11	749	283
Vysočina	7	0	42	178
Jihomoravský	36	24	1054	166
Zlínský	17	8	536	507
<b>celkem</b>	<b>471</b>	<b>309</b>	<b>7888</b>	<b>4976</b>

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

Graf č. 26: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů podle krajů a podle role za rok 2015 – kosmetické přípravky





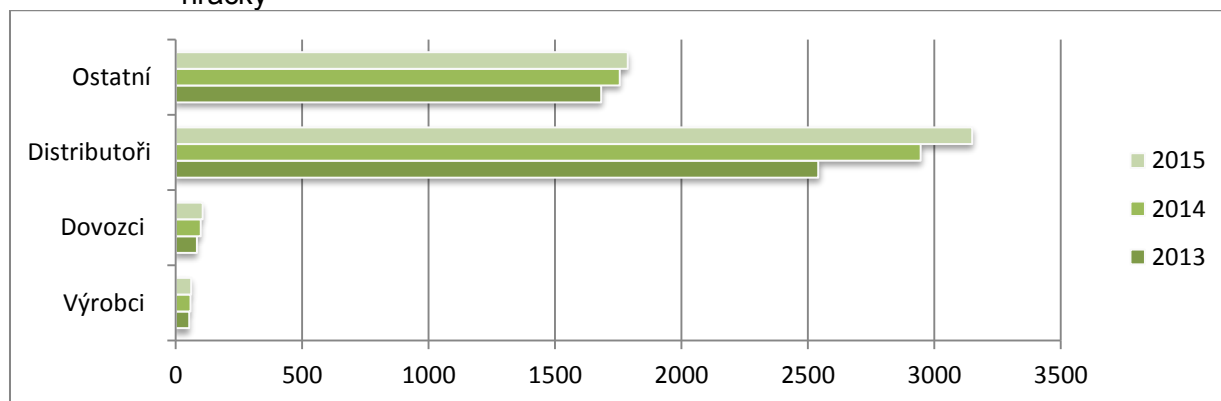
Tabulka č. 29: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2013 – 2015 – hračky

Počty evidovaných subjektů		2013	2014	2015
Hračky	Výrobci	53	58	61
	Dovozci	83	98	106
	Distributoři	2541	2946	3149
	Ostatní	1682	1756	1787
	celkem	<b>4274</b>	<b>4760</b>	<b>5000</b>

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

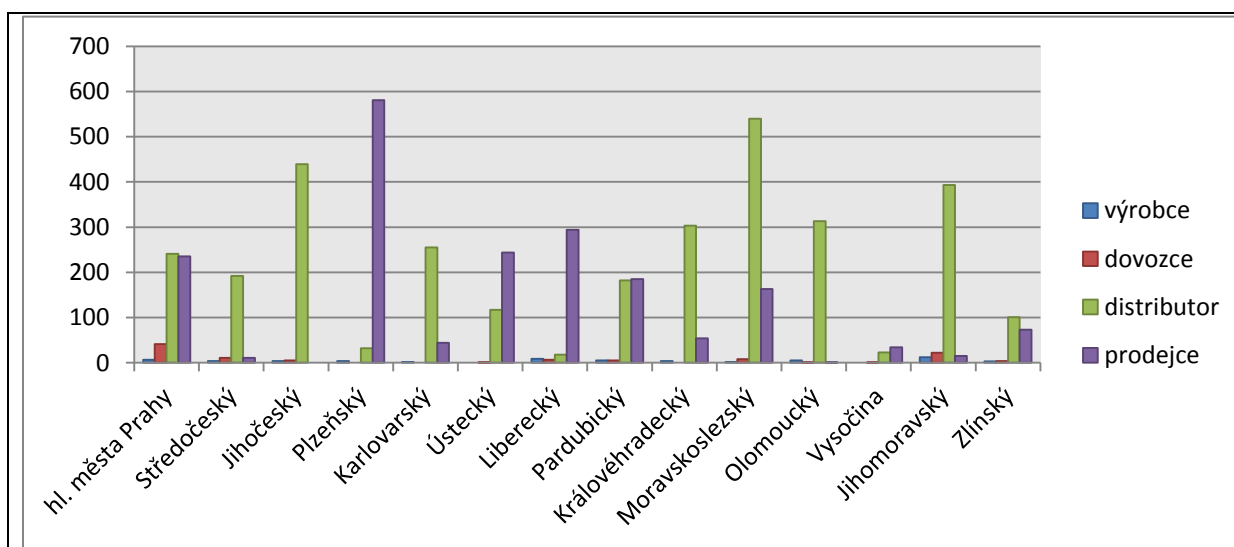
V sektoru hraček jednoznačně převládají distributoři, počet evidovaných dovozců a zejména pak výrobců je velmi nízký. Je nutné si uvědomit, že hlavním dozorovým orgánem v oblasti hraček je Česká obchodní inspekce, OOVZ mají kompetence v případě vybraných chemických látek a v případě hodnocení zdravotního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

Graf č. 27: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů za období 2013 – 2015 – hračky



Následující tabulka a graf uvádí přehled evidovaných subjektů v sektoru hraček v jednotlivých krajích za rok 2015 podle rolí jednotlivých subjektů.

Graf č. 28: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů podle krajů a podle role za rok 2015 – hračky



Tabulka č. 30: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů podle krajů a podle role za rok 2015 – hračky

kraj	výrobce	dovozce	distributor	prodejce
hl. města Prahy	7	41	241	235
Středočeský	4	11	192	11
Jihočeský	4	5	439	0
Plzeňský	4	0	32	581
Karlovarský	2	0	255	44
Ústecký	0	1	117	244
Liberecký	9	7	18	294
Pardubický	5	5	182	185
Královéhradecký	4	0	303	54
Moravskoslezský	2	8	540	163
Olomoucký	5	1	313	1
Vysočina	0	1	23	34
Jihomoravský	12	22	393	15
Zlínský	3	4	101	73
<b>celkem</b>	<b>61</b>	<b>106</b>	<b>3149</b>	<b>1934</b>

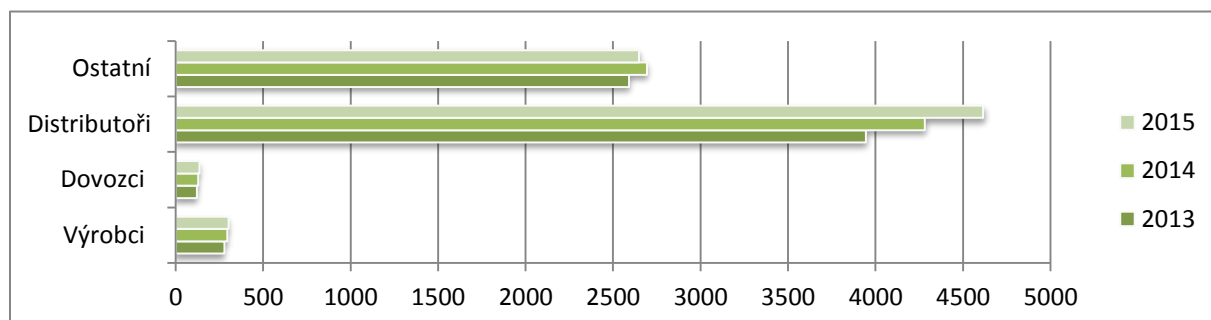
Zdroj: Infomační systém hygieny předmětů běžného užívání (IS PBU)

Tabulka č. 31: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů podle krajů a podle role za rok 2015 – výrobky pro děti do 3 let

Počty evidovaných subjektů		2013	2014	2015
Výrobky pro děti do 3 let	Výrobci	277	295	302
	Dovozci	121	128	136
	Distributoři	3944	4281	4615
	Ostatní	2591	2693	2648
	<b>celkem</b>	<b>6730</b>	<b>4381</b>	<b>7486</b>

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

Graf č. 28: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů podle krajů a podle role za rok 2015 – výrobky pro děti do 3 let



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

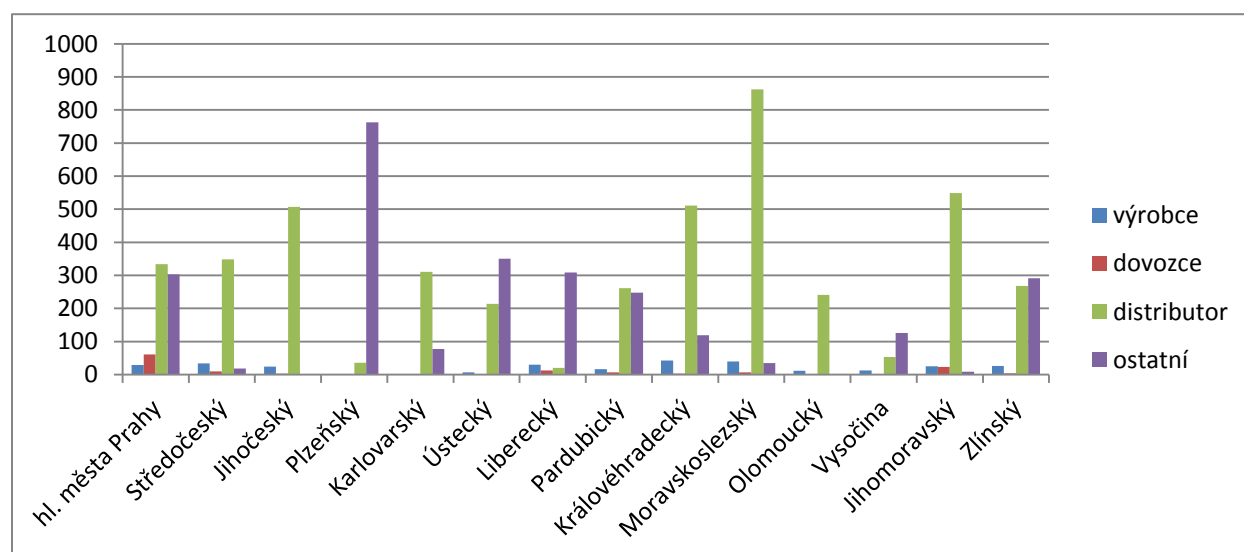
Následující tabulka a graf uvádí přehled evidovaných subjektů v sektoru výrobků pro děti do 3 let věku v jednotlivých krajích za rok 2014 podle rolí jednotlivých subjektů.

Tabulka č. 32: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů podle krajů a podle role za rok 2015 – výrobky pro děti do 3 let

kraj	výrobce	dovozce	distributor	ostatní
hl. města Prahy	29	61	334	303
Středočeský	34	10	348	18
Jihočeský	24	3	507	0
Plzeňský	2	0	36	762
Karlovarský	1	2	311	77
Ústecký	7	1	214	350
Liberecký	30	13	20	309
Pardubický	16	7	261	248
Královéhradecký	43	3	511	119
Moravskoslezský	40	7	862	35
Olomoucký	12	2	241	1
Vysočina	13	0	53	126
Jihomoravský	25	23	549	9
Zlínský	26	4	268	291
<b>celkem</b>	<b>302</b>	<b>136</b>	<b>4515</b>	<b>2648</b>

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

Graf č. 29: Přehled počtu evidovaných kontrolovaných subjektů podle krajů a podle role za rok 2015 – výrobky pro děti do 3 let

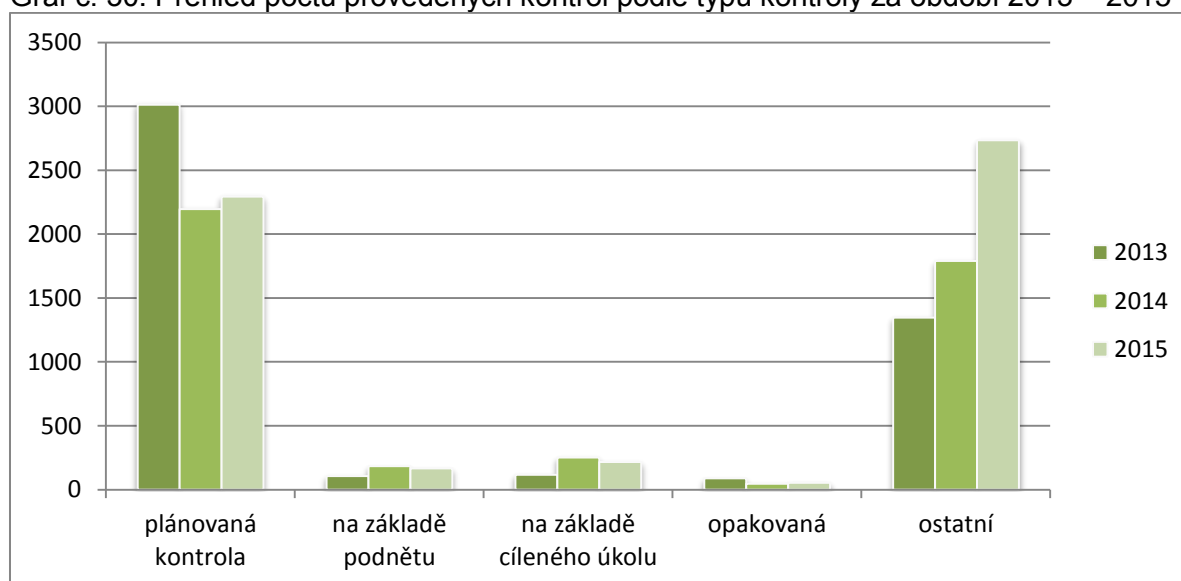


Tabulka č. 33: Přehled počtu provedených kontrol podle druhu kontroly a výrobků za období 2013 – 2015

druh kontroly	2013	2014	2015
plánovaná kontrola	3014	2196	2294
na základě podnětu	107	184	166
na základě cíleného úkolu	116	253	218
opakovaná	89	46	53
ostatní	1347	1791	1860
<b>Celkem</b>	<b>4673</b>	<b>4470</b>	<b>4591</b>

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

Graf č. 30: Přehled počtu provedených kontrol podle typu kontroly za období 2013 – 2015



V roce 2015 bylo v sektoru předmětů běžného užívání provedeno celkem 4591 kontrol, ve srovnání s rokem 2014 je tento počet o 2,7% více. Z celkového počtu bylo nejvíce kontrol provedeno v sektoru kosmetických přípravků – 1585 kontrol (ve srovnání s rokem 2014 nárůst o 16,5%), dále v sektoru hraček bylo provedeno 632 kontrol, což je o 41,0% méně než v roce 2014, kdy důvodem vysokého počtu kontrol v roce 2014 bylo šetření zejména hraček – panenek s měkčenými částmi, které v roce 2015 již cíleně šetřeny nebyly. V sektoru předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami bylo vykonáno 11197 kontrol, tedy o 14,4% více ve srovnání s rokem 2014, a v případě výrobků pro děti do 3 let bylo provedeno 639 kontrol, což představuje 15,3% nárůst ve srovnání s předchozím rokem. V roce 2015 se pozornost soustředila především na kosmetické přípravky zejména z pohledu jejich označování s důrazem na přípustnost a pravdivost deklarace jejich účinků, případné používání nanomateriálů při výrobě kosmetiky a klamání spotřebitele zejména z pohledu uvádění na trh možných padělků kosmetických přípravků. Další prioritou byly vybrané druhy nebezpečných hraček pro děti do 3 let, které se na trhu opakovaně vyskytují a dále pak dovoz plastového kuchyňského náčiní do EU ze třetích zemí, zejména z Číny, nebo zasílaných přes Čínu do EU.

Největší podíl tvoří kontroly plánované – 2296 kontrol (50,0%), dále kontroly na základě cíleného úkolu – 218 kontrol (4,8 %). Na základě podnětu bylo v roce 2015 provedeno 166 kontrol (3,6%), nicméně šetření na základě podnětu bylo dosti náročné, neboť podněty se v řadě případů týkaly více subjektů nebo více výrobků, kdy do šetření jednoho podnětu bylo zapojeno více krajských hygienických stanic. Mezi ostatní typy kontrol se řadí došetření provedené na základě žádosti jiné krajské hygienické stanice, nebo jiného orgánu státní správy, kontroly provedené na základě oznámení RASFF a RAPEX. Kromě toho jsou prováděny kontroly správné výrobní praxe zejména u výrobců kosmetických přípravků a výrobců předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami, kdy v roce 2015 bylo provedeno 101 kontrol tohoto typu.

Tabulka\* č. 34: Počet kontrol podle druhu výrobku a podle typu kontroly osoby za rok 2015

druh kontroly	hračky	kosmetické přípravky	výrobky pro děti do 3 let	předměty a materiály určené pro styk s potravinami	celkem
plánovaná kontrola	160	840	496	798	<b>2294</b>
opakovaná kontrola	5	15	12	15	<b>47</b>
cílená na základě podnětu	7	89	16	27	<b>139</b>
cílená na základě cíleného úkolu	63	58	7	50	<b>172</b>
ostatní	397	583	108	307	<b>1397</b>
<b>celkem</b>	<b>632</b>	<b>1585</b>	<b>639</b>	<b>1197</b>	

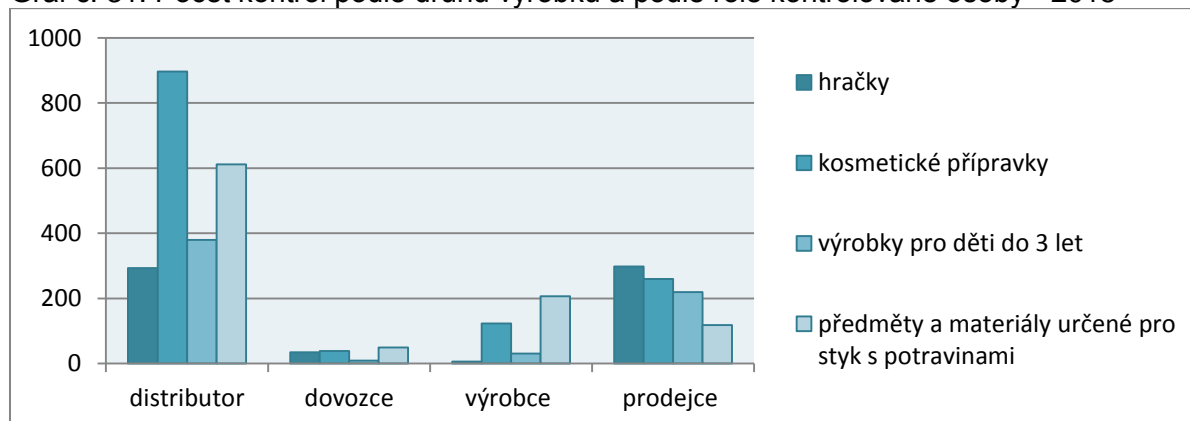
Tabulka\* č. 35: Počet kontrol podle druhu výrobku a podle role kontrolované osoby - 2015

druh výrobku	distributor	dovozce	výrobce	prodejce	celkem
hračky	293	35	6	298	<b>632</b>
kosmetické přípravky	896	39	123	260	<b>1585</b>
výrobky pro děti do 3 let	380	9	31	219	<b>639</b>
předměty a materiály určené pro styk s potravinami	611	50	207	118	<b>1197</b>
<b>celkem</b>	<b>2180</b>	<b>133</b>	<b>364</b>	<b>897</b>	

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

\*) Poznámka: Případné nesrovnalosti v součtech počtu kontrol za jednotlivé druhy a za jednotlivé typy kontrolovaných osob mohou být způsobeny tím, že v rámci kontroly nebyl kontrolován žádný výrobek, bylo kontrolováno více kategorií výrobků, nebo kontrolovaná osoba má více rolí

Graf č. 31: Počet kontrol podle druhu výrobku a podle role kontrolované osoby - 2015



Pokud jde o počty kontrol u subjektů, nejvíce kontrol bylo v roce 2015 provedeno u distributorů předmětů běžného užívání (55,5%), což také souvisí s tím, že počet distributorů je nejvyšší ze všech rolí v uvádění předmětů běžného užívání na trh. U výrobců činil podíl kontrol více jak 10,3 %. V případě kosmetických přípravků a předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami se v pravidelných intervalech provádí kontroly správné výrobní praxe.

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

Významnou charakteristikou oboru PBU je přesah dozorové činnosti do oblastí mezinárodního obchodu, a to nejen v rámci EU, ale i obchodu se zeměmi mimo EU. Nezbytným předpokladem kvalitní a efektivní dozorové činnosti, zejména při dohledu nad tržním prostředím je alespoň základní orientace a pochopení mechanismů mezinárodního obchodu a nutným předpokladem je osvojení a porozumění evropským právním předpisům. Za velmi významnou součást dozorové činnosti lze považovat vzájemnou koordinaci práce s jinými orgány, zejména s orgány celní správy, ale rozšiřuje se spolupráce s živnostenskými úřady a také s Policií České republiky. Výsledkem společné koordinace preventivní činnosti je posílení ochrany národního trhu před uváděním na trh výrobků nebezpečných pro zdraví.

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

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

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

### **Internetový prodej**

Kontrola internetových obchodů se stala součástí výkonu komplexního státního zdravotního dozoru nad výrobci, dovozci i distributory v oblasti předmětů běžného užívání. Nabízení a rozsah prodeje všech výrobků prostřednictvím internetového prodeje se neustále rozšiřuje, a z hlediska výkonu úředních kontrol se jedná o komplikované a časově náročné kontroly. V roce 2015 byly šetřeny zejména prodeje kosmetických přípravků, a to především na základě podnětů spotřebitelů nebo právnických osob. Některé kontroly internetového obchodování byly součástí komplexních hloubkových kontrol daného subjektu. Kontroly internetového obchodování byly zaměřeny zejména na způsob propagace a nabízení zboží s cílem ověřit, zda nejsou při nabízení k prodeji používány nekalé nebo klamavé obchodní praktiky. Závažným problémem je rozvoj internetového prodeje předmětů běžného užívání v mnoha případech vyrobených v domácích podmínkách a bez jakýchkoli znalostí legislativních požadavků.

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



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

Mezi závažná zjištění v uvedené souvislosti patří např.:

- internetový obchod neuvádí kontaktní údaje o provozovateli (obvykle mimo dočasného telefonního čísla),



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

Rozvíjí se rovněž internetový prodej, zejména kosmetických přípravků, v mnoha případech vyrobených v domácích podmínkách a bez jakýchkoli znalostí legislativních požadavků, často navíc osobami, které nejsou evidovány jako podnikající fyzické osoby.

V roce 2015 se největší počet případů šetření internetového prodeje týkal prodeje a nabízení právě kosmetických přípravků, kdy důvodem bylo uvádění klamavých informací, uvádění informací s požadavky na označování a informace o kosmetických přípravcích stanovených právním předpisem, ale zejména podněty na prodej padělků kosmetických přípravků. Příkladem je šetření internetové nabídky tzv. "arabských parfémů", kdy byla zjištěna závažná pochybení a uvádění většiny kosmetických přípravků na trh v rozporu s legislativními požadavky. V případě kosmetických přípravků – olej z australského čajovníku - byly konstatovány nedostatky v označování a prezentaci těchto kosmetických přípravků. Z dalších druhů předmětů běžného užívání byl šetřen např. podnět na internetový prodej dětského kočárku nebo dětské nafukovací vaničky. Bylo provedeno rovněž šetření nabídky tzv. konopné kosmetiky prostřednictvím e-shopu, kdy vzhledem k deklaraci účinků těchto výrobků byl podnět předán SÚKL.

### **Podněty**

V roce 2015 obdržely krajské hygienické stanice přes 280 podnětů v sektoru předmětů běžného užívání, z tohoto počtu bylo cca 37% oprávněných. Nejvyšší počet podnětů se stejně jako v předchozím roce týkal kosmetických přípravků, zejména prodeje kosmetických přípravků po internetu, a dále prodeje padělků parfémů.

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

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



v konečném důsledku deklarované účinky nevykazuje, apod. V souvislosti se zveřejněným upozorněním na dvě šarže kosmetického přípravku – krému Blue Cap z důvodu obsahu kortikoidů byl šetřen podnět spotřebitele na tento výrobek, avšak stížnost byla na základě provedených laboratorních analýzy jako neodůvodněná. Na podnět spotřebitele, který se po neúspěšné reklamaci kosmetického výrobku v místě jeho zakoupení obrátil na KHS s podnětem možného falšování kosmetického přípravku nebo klamavého jednání prodejce vůči spotřebiteli v případě „nepravé“ parfemované vody ACQUA di GIOIA. Podnět doplnil, mimo jiné, údajem o způsobu prodeje z „podpultu“, poškození mechanické části rozprašovače. Vlastní kontrolou bylo zjištěno, že tzv. „reklamovaný nebo falšovaný“ výrobek má odlišné „balení, etiketaci, flakón a další údaje“, které neodpovídají nabízeným produktům řady GIORGIO ARMANI prodávaných jedním ze specializovaných prodejců dekorativní kosmetiky. V provozovně nebyly zjištěny závady týkající se požadavků označování a identifikace distributorů kosmetických přípravků v rámci dodavatelského řetězce. Na základě provedeného šetření byl podnět vyhodnocen jako neodůvodněný.

Tabulka č. 36: Přehled počtu podaných podnětů podle krajů v roce 2015

kraj	celkový počet podnětů	počet podnětů oprávněných	počet postoupených podnětů
<b>Praha</b>	90	46	33
<b>Středočeský</b>	22	5	8
<b>Jihočeský</b>	10	3	0
<b>Plzeňský</b>	8	2	0
<b>Karlovarský</b>	8	1	1
<b>Ústecký</b>	6	1	4
<b>Liberecký</b>	13	5	4
<b>Královéhradecký</b>	7	0	1
<b>Pardubický</b>	11	6	4
<b>Vysočina</b>	3	3	0
<b>Jihomoravský</b>	54	25	3
<b>Olomoucký</b>	14	5	2
<b>Zlínský</b>	12	4	4
<b>Moravskoslezský</b>	30	3	4
<b>celkem</b>	<b>288</b>	<b>109</b>	<b>68</b>

V případě šetření padělků se jako oprávněný podnět ukázal podnět na internetový prodej tzv. „arabských“ parfémů, kdy bylo zjištěno nesplnění právních požadavků na uvádění těchto výrobků na trh, nebo podnět na padělky vlasových šamponů, kdy se jednalo o podnět postoupený příslušným celním úřadem. Jako oprávněný se ukázal podnět na prodej kosmetických přípravků s prošlou dobou použitelnosti.

Druhá nejpočetnější skupina podnětů směřovala do sektoru předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami, kdy podněty se týkaly nejrůznějších typů výrobků spadajících do této kategorie výrobků. Jednalo se např. o řešení podnětů na mlýnek na maso a cukroví, na zápach z poklice na nádobí, podnět na možnou zdravotní závadnost a obsah hormonů v plastovém svačinovém boxu, stojan na nože, atd. V případě podnětu na mlýnek na maso s nástavcem na přípravu strojového cukroví se jednalo o podnět na to, že údajně docházelo

ke špinění těsta při vytlačování cukroví. Z provedených testů byl zjištěn nevyhovující výsledek pouze u jedné velikosti nástavce pro cukroví, kdy mlýnek bylo možné složit dvěma způsoby, při vynechání krájecího nože nutného k mletí masa ke špinění těsta nedochází. V tomto smyslu byl doplněn návod k použití výrobku a podnět byl tímto uzavřen. V případě stojanu byl podnět vyhodnocen jako nepřislušný k šetření OOVZ, neboť se nejednalo o předmět pro styk s potravinami. Příkladem dalším podnětu je podnět spotřebitele na kuchyňskou minutku na vajíčka (pomůcka s tepelnou indikací k vaření vajec), který se týkal kvality použitého materiálu a jeho chybném uvedení na etiketě výrobku, kdy se nejednalo o sklo, ale o polykarbonát. Mezi oprávněné podněty patřily podněty týkající se prohlášení o shodě, resp. prohlášení o hygienické nezávadnosti předmětů určených pro styk s potravinami, která buď scházela, nebo nedopovídala požadavků právních předpisů. Několik podnětů se týkalo nabídky tzv. „titanového“ nádobí, např. olupování antiadhezni titanové vrstvy z hrnců a pánví, kdy se nepodařilo závadnost výrobku došetřit, neboť nebylo možné odebrat zkušební vzorek.

V případě hraček a výrobků pro děti do 3 let se jednalo o podněty na zdravotní závadnost např. stříkajících zvířátek do vody, dětského kočárku, kousátka s chrastítkem, dětského ložního povlečení, dětského teploměru do vody, přebalovací cestovní postýlky.

O výsledcích šetření byly osoby podávající podnět písemně/telefonicky informovány, pokud se nejednalo o případy, kdy nebyla uvedena adresa/telefonní kontakt. V oblasti podávání a řešení podnětů je zaznamenáván setrvalý trend požadování pomoci v řešení neúspěšných soukromoprávních nároků spotřebitelů, např. s reklamací zakoupeného zboží nebo pomoci v případě neplnění informačních povinností ze strany prodávajících.

### **Nedostatky**

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

Výsledky a zkušenosti z dozoru signalizují rozšiřování snahy řady subjektů na trhu vyhnout se plnění legislativních požadavků a následně sankčním dopadům. Mimo výše uvedené jde i o označování výrobků formou, na kterou se legislativní požadavky nevztahují, např. označením "dekorace". Rovněž zvyšování podílu virtuálních sídel společností v Praze, zvyšování počtu těchto virtuálních sídel na jedné adrese a faktická častá "nedohledatelnost" takovýchto společností významným způsobem snižuje vymahatelnost práva a ochranu zdraví spotřebitelů před nebezpečnými výrobky. V Praze rovněž sídlí většina velkých obchodních řetězců. Tento stav determinuje dozorovou problematiku, kde rozhodující je zajištění dozoru v tržní síti, a to jak ve směru zajištění distribuce bezpečných výrobků, tak plnění legislativních povinností těchto subjektů. Na území hlavního města Prahy je velmi málo výrobních provozů i velkých skladovacích kapacit, které jsou přesouvány za okraj území hlavního města Prahy. Evidovaní výrobci mají na území Prahy častěji pouze svá sídla, a výroby jsou buď mimo území hl. m. Prahy nebo vyrábějí u jiných subjektů, rovněž mimo území hlavního města Prahy. V posledních letech se trend zřizování sídel v Praze, která mají stále častěji virtuální charakter, týká i společností typu dovozce, či distributor, které veškerou

vlastní obchodní činnost uskutečňují v jiných regionech ČR a v místě sídla se nenacházejí. Uvedený stav komplikuje dozorovou činnost a mnohdy jediným způsobem, jak provést kontrolu, je vyzvat kontrolovanou osobu ke kontrole na hygienické stanici.

V mnoha případech jsou existující správní prostředky nedostatečné a některé související přestupky (např. padělky, podvodné jednání), které mají i charakter trestných činů, je nutné řešit ve spolupráci s Policií ČR, případně s dalšími institucemi, např. celními úřady. Je zřejmé, že problematika "padělků" přesahuje rámec území ČR a jde o problém celoevropský. Problematika rovněž není řešitelná bez součinnosti společností, u nichž jde o podezření na porušení duševního vlastnictví k jimi vlastněným značkám. V několika případech nebyla součinnost poskytnuta a podezření na padělání nemohlo být potvrzeno.

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



V sektoru kosmetických přípravků je jednoznačně největším problémem zpráva o zhodnocení bezpečnosti kosmetického přípravku, pro kterou stanoví právní úprava Evropské unie přesné požadavky. Ve většině provedených kontrol zpráva není v souladu s platnými požadavky, a jsou případy, kdy odpovědná osoba zprávu není schopna předložit. Dalším problémem je stále vkládání informací o kosmetických přípravcích do databáze EU (CPNP), kdy se sice situace od roku 2013 výrazně zlepšila, ovšem přetrvává problém s aktualizací těchto informací v CPNP, které musí být povinně aktualizovány. Pracovníci krajských hygienických stanic se systémem pracují a využívají jej zejména při přípravě na výkon státního zdravotního dozoru. Ovšem problémem ve vztahu k CPNP je skutečnost, že nemusí být aktualizovány informace o označování kosmetického přípravku, zejména fotografie vnějších nebo vnitřních obalů, a také osobami odpovědnými aktualizovány nejsou, takže i při

změně nebo úpravě obalu v CPNP zůstává původní, neaktuální nebo nesprávná verze. Dalšími nedostatky je označování vnitřního a vnějších obalů kosmetických přípravků, a to zejména uvádění informací deklarujících příznivý vliv na lidské zdraví. Od roku 2013 platí pro uvádění tohoto typu informací, tzv. „zdravotních tvrzení“, rámcová pravidla, která však v mnoha případech nejsou respektována. Na trhu jsou některé kosmetické přípravky prezentovány jako výrobky s preventivními nebo léčivými účinky na lidský organismus, což může vést k záměně s léčivými přípravky nebo zdravotnickými prostředky, a jsou tak kosmetickým přípravkům přisuzovány vlastnosti, které nejsou podloženy a které kosmetickým přípravkům nepřísluší, a naopak zcela schází uvedení vlastní kosmetické funkce. Tyto nedostatky jsou zjišťovány ve významné míře i u výrobků distribuovaných z jiných členských států EU, kdy čeští distributoři přeloží cizojazyčný text, aniž se dále zabývají jeho obsahem a správností. V řadě případů je rovněž problém s určením osoby odpovědné za uvedení kosmetického přípravku na trh. V případě kosmetických přípravků je jedním ze zjišťovaných nedostatků neoznámení použití nanomateriálů v kosmetickém přípravku, nedostatečná kontrola kvality konečného výrobku z hlediska dodržení limitů požadovaných příslušnými právními předpisy.

Tabulka č. 37: Přehled vybraných nejčastějších závad při kontrolách výrobků v roce 2015

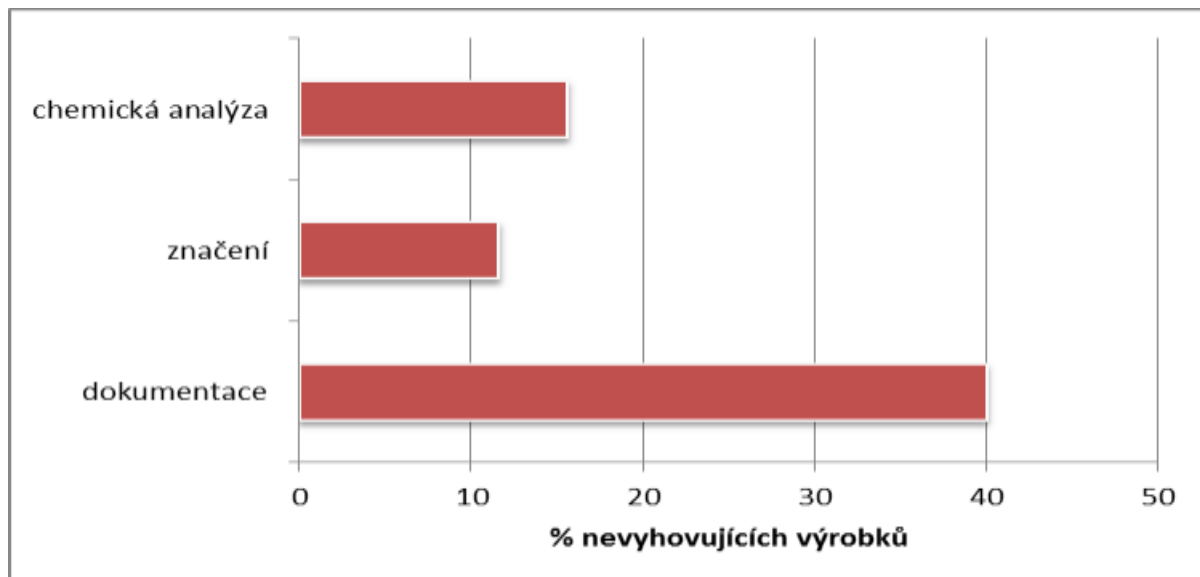
druh výrobku	kontrolovaný parametr	% nevyhovujících výrobků	
hračky	dokumentace	40,0	
	značení	11,6	
	chemická analýza	15,6	
kosmetické přípravky	oznamovací povinnost	13,9	
	zhodnocení bezpečnosti	17,1	
	identifikace v rámci dodavatelského řetězce	7,7	
	informační dokumentace k výrobku	33,3	
	omezení pro látky uvedené v přílohách k nařízení (ES) č. 1223/2009	28,6	
	označování	26,0	
	povinnosti distributora	36,5	
	povinnosti odpovědné osoby	24,0	
	správná výrobní praxe	12,5	
	tvrzení o přípravku	30,0	
	výrobky pro děti do 3 let	dokumentace včetně písemného prohlášení	32,24
		návod k použití	10,5
značení		24,6	
předměty určené pro styk s potravinami	písemné prohlášení o shodě	29,1	
	vedení podpůrné dokumentace	3,5	
	povinnosti distributora	8,3	
	zavedení sledovatelnosti	29,8	
	zavedení zásad správné výrobní praxe	15,6	
	označování	18,9	
	označování o vhodnosti pro styk s potravinami	1,3	

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

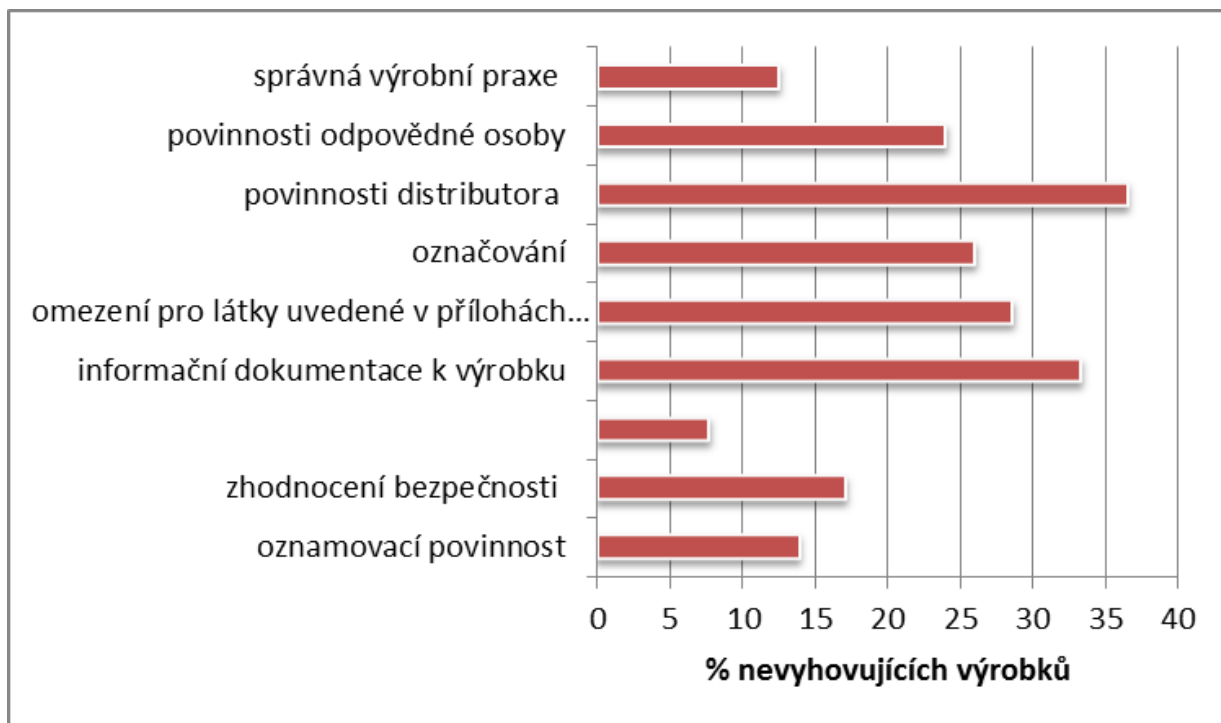
Při kontrolách formálních povinností firem v sektoru předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami je nejčastějším nedostatkem absence, neúplnost nebo nesprávnost prohlášení

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

Graf č. 32: přehled podílu nevyhovujících výrobků ve vztahu k vybraným šetřeným parametrům – hračky (2015)



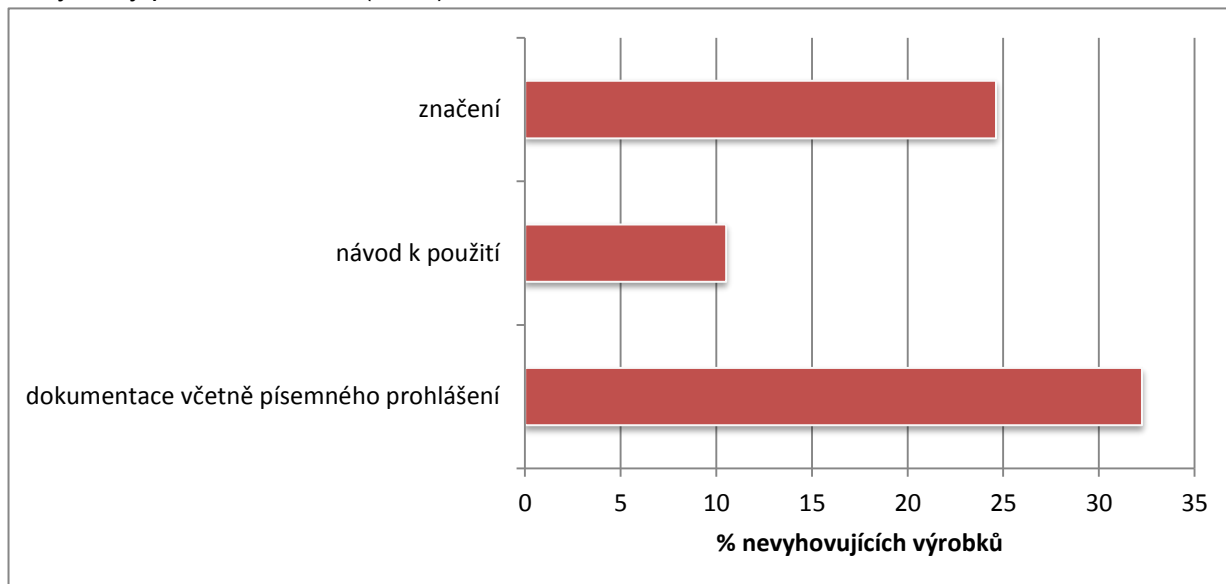
Graf č. 33: Přehled podílu nevyhovujících výrobků ve vztahu k vybraným šetřeným parametrům – kosmetické přípravky (2015)



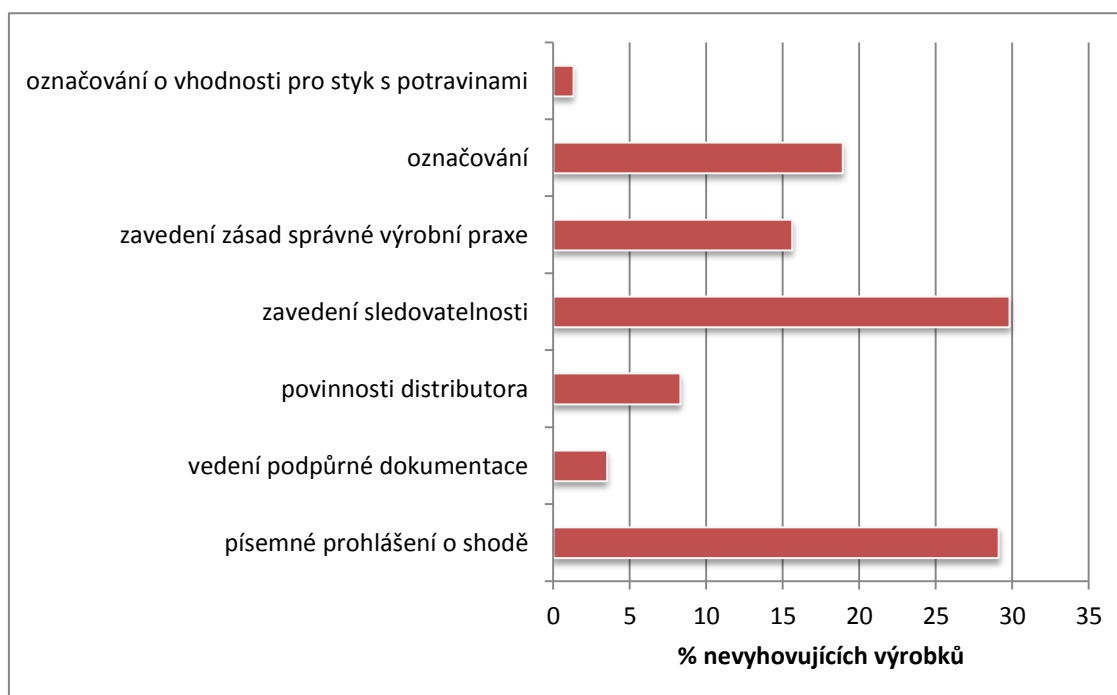
V praxi se odráží i neprofesionálnost a neznalost provozovatelů i zaměstnanců, kteří často nejsou schopni doložit relevantní dokumentaci k prodávaným výrobkům. Jednou z příčin zjišťovaných problémů může být nízká informovanost spotřebitelů a subjektů působících v

distribučním řetězci o legislativních povinnostech v oblasti předmětů běžného užívání, a s tím spojená i nízká medializace této problematiky.

Graf č. 34: Přehled podílu nevyhovujících výrobků ve vztahu k vybraným šetřeným parametrům – výrobky pro děti do 3 let (2015)



Graf č. 35: Přehled podílu nevyhovujících výrobků ve vztahu k vybraným šetřeným parametrům – předměty a materiály určené pro styk s potravinami (2015)





### **Sankce a opatření**

V roce 2015 bylo uděleno celkem 211 finančních sankcí ve výši 1.122.700,- Kč. Nejvyšší počet finančních postihů byl uložen v sektoru kosmetických přípravků (105), nejvyšší suma sankcí připadá rovněž na sektor kosmetických přípravků. V přepočtu na jednu sankci připadá nejvyšší částka na sektor hraček (8.261,- Kč).

Tabulka č. 38: Přehled počtu a výše sankcí a počtu opatření za období 2013 – 2015

	2013		2014		2015	
	počet sankcí	výše sankcí (Kč)	počet sankcí	výše sankcí (Kč)	počet sankcí	výše sankcí (Kč)
<b>bloková pokuta</b>	4	33.000	6	45.000	1	10.000
<b>sankce podle zákona č. 258/2000 Sb.</b>	239	848.200	198	1.208.000	170	930.700
<b>podle jiného zákona</b>	23	381.000	31	512.000	40	182.000
<b>celkem</b>	<b>262</b>	<b>1.255.200</b>	<b>231</b>	<b>1.711.000</b>	<b>211</b>	<b>1.122.700</b>

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

Tabulka č. 39: Přehled počtu a výše sankcí podle druhu výrobku za období 2013 – 2015

	hračky		kosmetické přípravky		výrobky pro děti do 3 let		výrobky určené pro styk s potravinami	
	počet	výše (Kč)	počet	výše (Kč)	počet	výše (Kč)	počet	výše (Kč)
<b>2013</b>	13	44.000	71	295.000	34	85.000	14	72.000
<b>2014</b>	51	661.000	98	547.000	46	141.000	38	405.000
<b>2015</b>	23	190.000	105	563.000	46	173.000	37	196.700

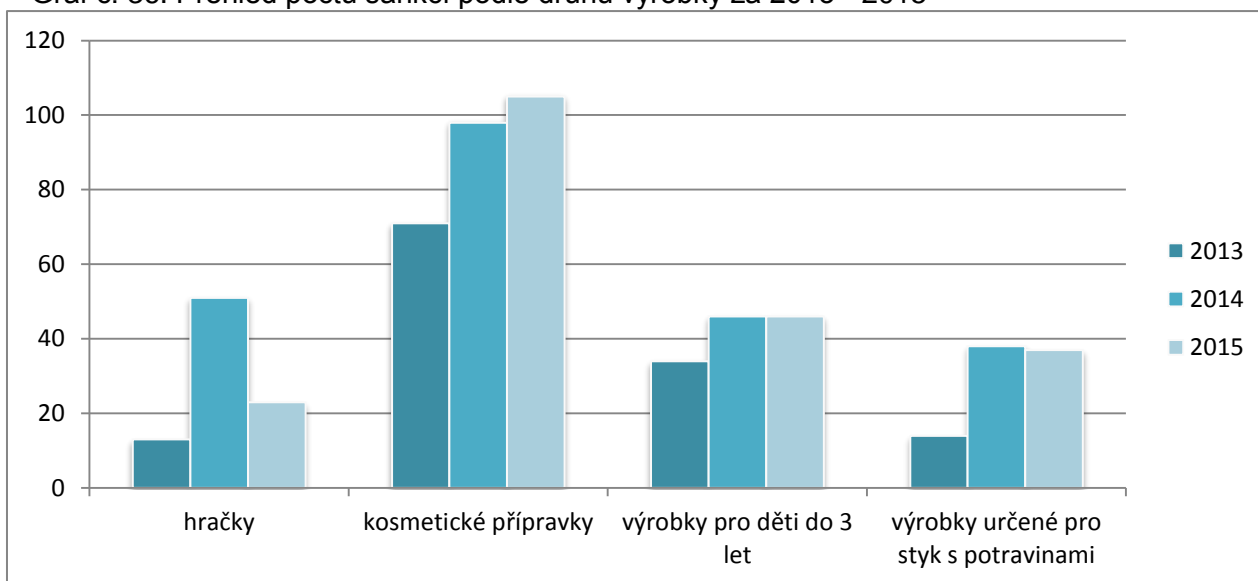
Zdroj: Infomační systém hygieny předmětů běžného užívání (IS PBU)

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

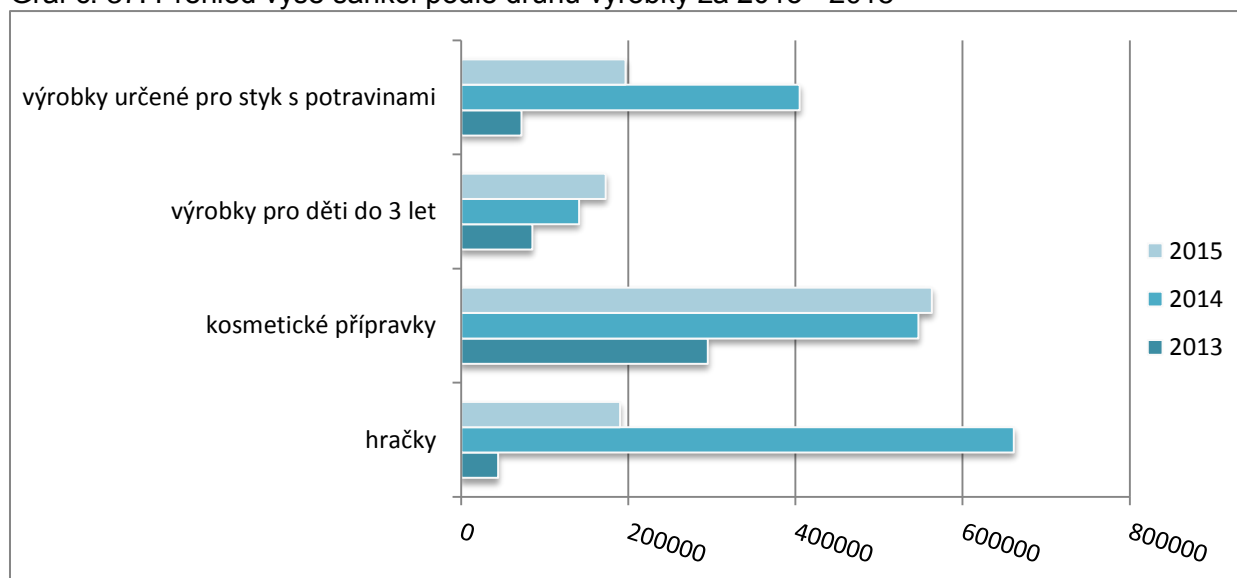
Kromě sankcí finančních se jako nejúčinnější pro výrobce a distributory jeví vyhlášení výrobku jako výrobku nebezpečného, a následné vložení informace do systému RASFF nebo RAPEX. Jsou zaznamenány případy velmi dobré spolupráce ze strany některých provozovatelů, kteří sami přijímají dobrovolná opatření, která konzultují a dávají na vědomí krajským hygienickým stanicím, např. dobrovolné stažení výrobku z obchodní sítě a informování spotřebitelů. V praxi se však stále objevují problémy s opakovaným prodejem

nebezpečných výrobků v tržní síti, kdy sice po prvním vyhlášení jsou výrobky z trhu staženy, ale po nějaké době jsou opět nabízeny k prodeji.

Graf č. 36: Přehled počtu sankcí podle druhu výrobky za 2013 - 2015



Graf č. 37: Přehled výše sankcí podle druhu výrobky za 2013 - 2015



### Odběr a analýza vzorků

V roce 2015 bylo v rámci výkonu státního zdravotního dozoru zkontrolováno celkem 7207 výrobků. Z tohoto počtu bylo nejvíce výrobků – 4187 zkontrolováno u distributorů a dále pak u výrobců – 2376 výrobků. Z počtu 7207 kontrolovaných výrobků bylo 1485 výrobků hodnoceno jako nevyhovujících, kdy nejčastějšími nedostatky je označování výrobků, nedoložení odpovídající dokumentace, nebo nemožnost dosledovat výrobky v obchodním řetězci. Pro účely laboratorního vyšetření bylo odebráno 681 vzorků, kdy na základě laboratorních analýz bylo 54 vzorků hodnoceno jako vyhovujících právním předpisům (11,3%).

Tabulka č. 40: Počet zkontrolovaných výrobků a odebraných vzorků podle kontrolované osoby 2015

	počet výrobků	počet nevyhovujících výrobků	počet odebraných vzorků	počet nevyhovujících vzorků	% nevyhovujících vzorků
distributor	4187	1035	268	38	14,1
dovozce	197	108	75	4	5,3
výrobce	2376	297	41	4	9,8
prodejce	449	45	94	8	8,5
<b>celkem</b>	<b>7207</b>	<b>1485</b>	<b>681</b>	<b>54</b>	<b>11,3</b>

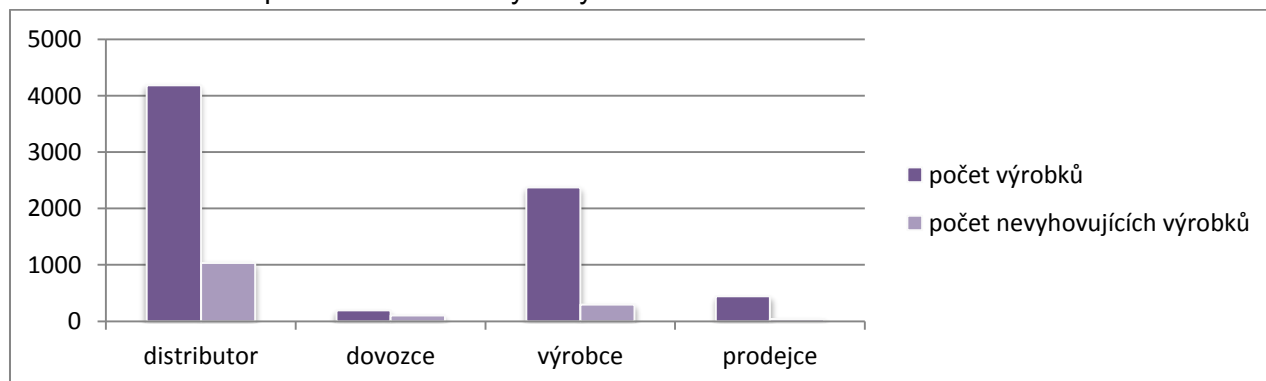
Zdroj: Infomační systém hygieny předmětů běžného užívání (IS PBU)

Tabulka č. 41: Počet zkontrolovaných výrobků podle kontrolované osoby za 2013 - 2015

výrobek	2013		2014		2015	
	počet výrobků	počet nevyhovujících výrobků	počet výrobků	počet nevyhovujících výrobků	počet výrobků	počet nevyhovujících výrobků
distributor	4 206	765	4 412	893	4187	1035
dovozce	132	30	249	43	197	108
výrobce	3 899	868	2 053	198	2376	297
prodejce	279	27	470	62	449	45
<b>celkem</b>	<b>8 516</b>	<b>1 690</b>	<b>7 184</b>	<b>1 196</b>	<b>7207</b>	<b>1485</b>

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

Graf č. 38: Přehled počtu zkontrolovaných výrobků za 2015

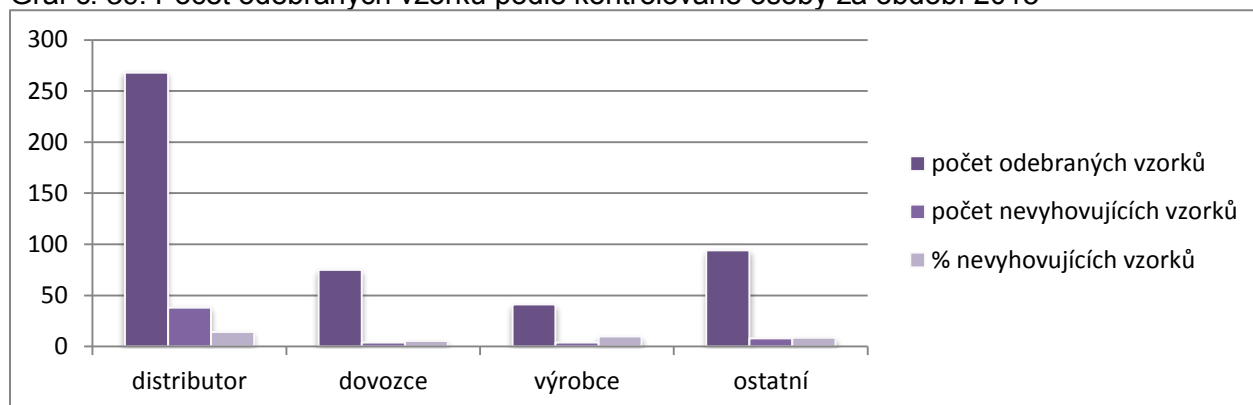


Tabulka č. 42: Počet odebraných vzorků podle kontrolované osoby za období 2013 - 2015

výrobek	2013			2014			2015		
	počet odebraných vzorků	počet nevyhovujících vzorků	% nevyhovujících vzorků	počet odebraných vzorků	počet nevyhovujících vzorků	% nevyhovujících vzorků	počet odebraných vzorků	počet nevyhovujících vzorků	% nevyhovujících vzorků
distributor	230	72	31,3	370	73	19,7	268	38	14,1
dovozce	42	9	21,4	149	14	9,4	75	4	5,3
výrobce	134	19	14,2	110	27	24,6	41	4	9,8
ostatní	34	1	2,9	52	2	3,9	94	8	8,5
<b>celkem</b>	<b>440</b>	<b>101</b>	<b>23,0</b>	<b>681</b>	<b>116</b>	<b>17,0</b>	<b>478</b>	<b>54</b>	<b>11,3</b>

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

Graf č. 39: Počet odebraných vzorků podle kontrolované osoby za období 2015

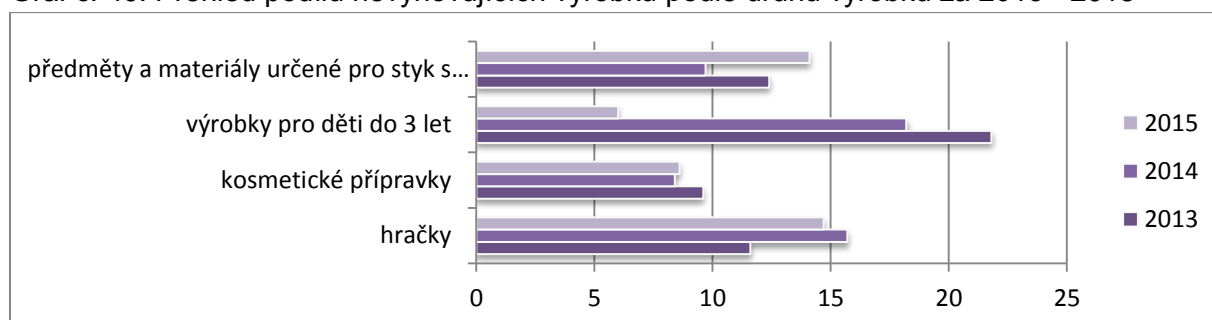


Tabulka č. 43: Přehled podílu nevyhovujících výrobků podle druhu výrobku za 2013 - 2015

druh výrobku	% nevyhovujících výrobků		
	2013	2014	2015
hračky	11,6	15,7	14,7
kosmetické přípravky	9,6	8,4	8,6
výrobky pro děti do 3 let	21,8	18,2	6,0
předměty a materiály určené pro styk s potravinami	12,4	9,7	14,1
<b>celkem</b>	<b>11,7</b>	<b>9,9</b>	<b>10,9</b>

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

Graf č. 40: Přehled podílu nevyhovujících výrobků podle druhu výrobku za 2013 - 2015



Tabulka č. 44: Přehled o počtu kontrol a odebraných vzorků 2015

typ subjektu	druh výrobku	počet subjektů	počet provozoven	počet kontrol	počet odebraných vzorků
distributor	hračky	2244	3156	293	83
	kosmetické přípravky	5942	8010	906	79
	výrobky pro děti do 3 let	3352	4634	379	66
	výrobky určené pro styk s potravinami	4289	5855	640	98
		<b>10 060</b>	<b>13 546</b>	<b>2 218</b>	<b>326</b>
dovozce	hračky	77	107	35	50
	kosmetické přípravky	269	398	39	13
	výrobky pro děti do 3 let	109	137	9	1
	výrobky určené pro styk s potravinami	189	227	50	39
		<b>599</b>	<b>807</b>	<b>173</b>	<b>158</b>
výrobce	hračky	60	61	8	0
	kosmetické přípravky	452	523	123	20
	výrobky pro děti do 3 let	282	312	31	3
	výrobky určené pro styk s potravinami	1059	1130	207	41
		<b>1 807</b>	<b>1 985</b>	<b>369</b>	<b>65</b>
prodejce	hračky	1300	1824	318	27
	kosmetické přípravky	4265	5224	517	27
	výrobky pro děti do 3 let	2021	2745	219	44
	výrobky určené pro styk s potravinami	2389	3075	297	54
		<b>6 670</b>	<b>8 380</b>	<b>1 517</b>	<b>149</b>
<b>celkem</b>		<b>17 790</b>	<b>24 327</b>	<b>4 237</b>	<b>649</b>

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

Poznámka:

Případné nesrovnalosti v součtech počtu subjektů, provozoven, kontrol a odebraných vzorků za jednotlivé kategorie výrobků a za jednotlivé druhy výrobků mohou být způsobeny tím, že v rámci kontroly nebyl kontrolován žádný výrobek, bylo kontrolováno více kategorií výrobků nebo byl kontrolován jiný druh výrobku, než na který byla kontrola zaměřena.

## **Šetření oznámení RAPEX, RASFF a nebezpečné výrobky**

V roce 2015 bylo šetřeno celkem 196 oznámení, které se vztahovaly k dozorovým kompetencím OOVZ. Nejvíce oznámení se týkalo oznámení o nebezpečných hračkách, 139 oznámení, kdy z tohoto počtu se 82 oznámení týkalo výskytu nebezpečných panenek na trhu členských států EU, kdy důvodem oznámení byl zejména obsah ftalátů překračující limity stanovené právními předpisy. V 95 % případů se jednalo o DEHP (di-(2-ethylhexyl)ftalát) vyskytující se v měkčených částech panenek, nejčastěji v hlavičkách. Dalšími šetřenými hračkami byly figurky zvířátek, policejní a lékařské sety a přívěsky k zaplétacím gumičkám. Ve všech notifikovaných případech se jednalo o chemické riziko, v 10 případech kombinované s rizikem udušení. V jednom případě byl výskyt výrobku (panenka) zjištěn i na trhu ČR. Jedná se o jediný notifikovaný výrobek vůbec, jehož výskyt na trhu České republiky byl šetřením potvrzen. Nicméně i ostatní šetřené druhy notifikovaných výrobků (tj. panenky, figurky zvířátek, policejní a lékařské sety a přívěsky k zaplétacím gumičkám) byly na tuzemském trhu nalezeny, ale jednalo se o jiné typy než oznámené, a tudíž do systému RAPEX byly ze strany ČR vloženy nové notifikace.

V sektoru výrobků pro děti do 3 let věku bylo šetřeno 11 oznámení. V 8 případech se jednalo o chemické riziko, které bylo ve třech případech kombinované s rizikem udušení, ve dvou případech se jednalo o riziko udušení jako důsledek snadného odtržení aplikací z oděvu. V případě chemického rizika se nejčastěji jednalo o výskyt zakázaných ftalátů, konkrétně o DEHP (di-(2-ethylhexyl)ftalát). Také byl nalezen nadlimitní obsah šestimocného chromu v dětské obuvi.

Druhou nejvýznamnější skupinou šetřených notifikovaných výrobků byly kosmetické přípravky, kdy bylo šetřeno 44 notifikací. Největší podíl představovaly kosmetické přípravky s hydrochinonem (9), dále 5 kosmetických přípravků napodobovalo potraviny, 5 x se jednalo o přítomnost methylisothiazolinonu. Chemické riziko bylo v některých případech kombinováno s rizikem záměny s potravinou, s rizikem udušení a s rizikem vzniku alergické reakce, ve 2 případech se jednalo o mikrobiální riziko.

Dále bylo provedeno jedno šetření výrobku určeného pro styk s potravinami, kdy se jednalo o problém výskytu azbestu v meziplášti termosky, a proto bylo toto oznámení vloženo do systému RAPEX, a nikoli RASFF.

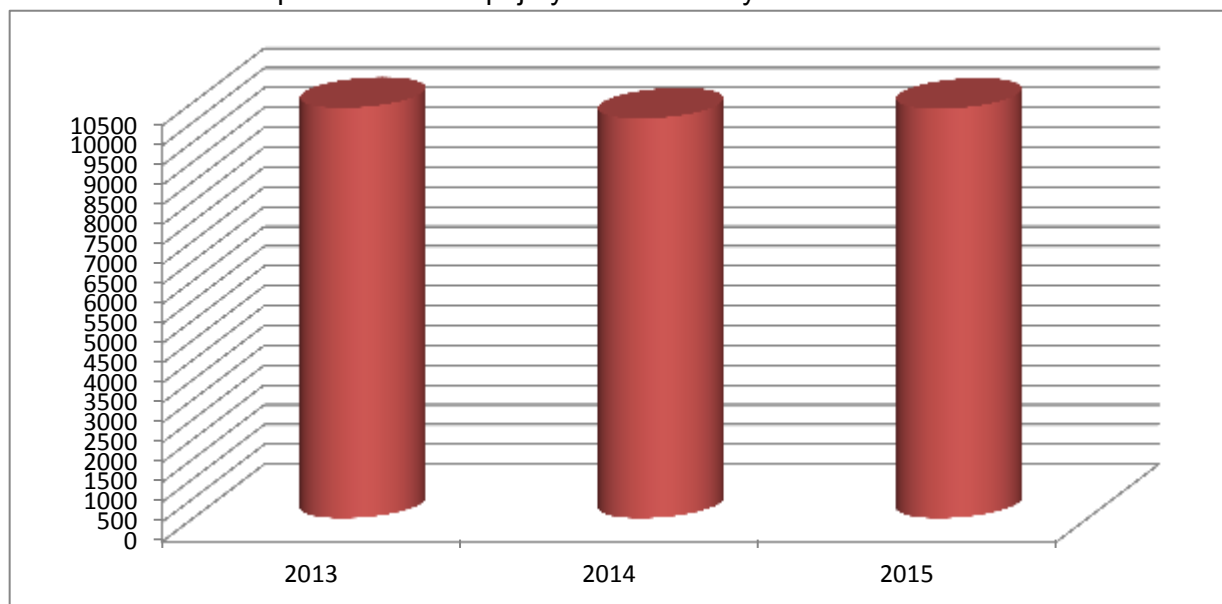
Všechna zasláná oznámení byla vyhodnocena z hlediska jejich relevantnosti pro OOVZ, a předána KHS k šetřením. Například v případě oznámení týkajících se zesvětlujících přípravků na kůži byla oznámení vzata na vědomí, ale cílené šetření neproběhlo, neboť tento druh kosmetických výrobků se na trhu České republiky nevyskytuje. V rámci šetření oznámení ze systému RAPEX v roce 2015 proběhlo 10.336 šetření, což představuje ve srovnání s rokem 2014 nárůst počtu šetření o 2,4%.

Do systému RAPEX byla vložena oznámení o 40 výrobcích, z toho bylo 30 hraček a výrobků pro děti do 3 let věku a 10 kosmetických přípravků. Důvodem vložení oznámení všech hraček a výrobků pro děti ve věku do 3 let do systému RAPEX byl obsah DEHP (di-(2-ethylhexyl)ftalátu), v jednom případě se jednalo o zadržení nebezpečné hračky na hranici ve spolupráci s orgány celní správy, ostatní výrobky byly nalezeny v tržní síti. Pouze jediná z notifikovaných hraček byla vyrobena v Evropské unii, v ostatních případech se jednalo o dovoz z Číny. Z hlediska struktury notifikovaných výrobků se ve 29 případech jednalo o hračky, z toho 9 × plastové panenky s měkčenými částmi (s obsahem DEHP v měkčených částech – hlavičkách panenek), 10 × plastová měkčená zvířátka a 10 × ostatní plastové hračky s měkčenými částmi (policejní a doktorské sady a přívěsky k zaplétacím gumičkám),

a v jednom případě o výrobek pro děti - WC sedátko pro malé děti s obsahem DEHP. Důvodem vložení většiny kosmetických přípravků do systému RAPEX bylo uvedení zakázaných látek v jejich složení (4 × IPBC ve vlhčených ubrouscích pro děti do 3 let, 3 × dibutylftalát v lepidle pro umělé nehty, 1 × isobutylparaben ve vlasovém přípravku), 2 × se jednalo o nepřijatelnou mikrobiologickou kontaminaci kosmetického přípravku.

Přestože se počet oznámených nebezpečných a nevyhovujících výrobků ve srovnání s rokem 2014 snížil o 60%, stále se jedná o největší počet oznámených výrobků v systému RAPEX ze všech členských států EU.

Graf č. 41: Přehled počtu šetřených přijatých notifikací systémem RAPEX za 2013 - 2015



Tabulka č. 45: Přehled počtu šetřených notifikací systému RAPEX za období 2013 - 2015

	2013	2014	2015
<b>hračky</b>	150	121	139
<b>kosmetické přípravky</b>	89	58	44
<b>výrobky pro děti do 3 let</b>	9	6	11
<b>ostatní</b>			1
<b>celkem</b>	<b>248</b>	<b>185</b>	<b>196</b>

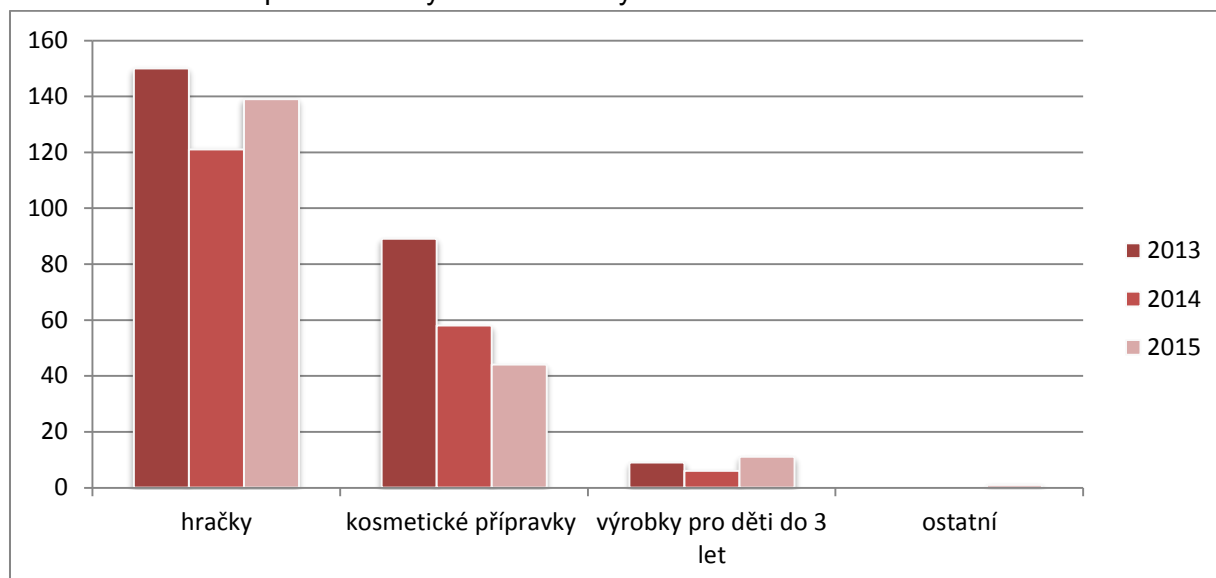
Zdroj: Infomační systém hygieny předmětů běžného užívání (IS PBU)

V případě předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami se informace o neshodných, nebo nebezpečných, výrobcích nebo předávajících prostřednictvím systému RASFF.

V roce 2015 bylo šetřeno 10 oznámení přijatých ze systému RASFF týkajících se předmětů určených pro styk s potravinami. Jednalo se především o oznámení týkající se plastového náčiní z důvodu překročení specifického migračního limitu pro primární aromatické aminy a přítomnost karcinogenních aminů a migrace olova z pitného okraje hrnku na pití. Pouze v jednom případě se jednalo o oznámení, kdy výrobek byl distribuován na trh EU prostřednictvím českého dovozce.



Graf č. 42: Přehled počtu šetřených notifikací systému RAPEX za období 2013 - 2015



Tabulka č. 46: Přehled přijatých šetřených oznámení v roce 2015 ze systému RASFF

Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
papírové ubrousky	primární aromatické aminy, karcinogenní aminy	Čína	varování
sklenice s potiskem	migrace kadmia olova z pitného okraje	Čína přes ČR	varování
mačkadlo na brambory	primární aromatické aminy, karcinogenní aminy	Hong Kong – vyrobeno v Číně	varování
naběračka na polévku	primární aromatické aminy, karcinogenní aminy	Německo – vyrobeno v Číně	varování
nylonová lžice	primární aromatické aminy, karcinogenní aminy	Hong Kong přes Slovensko	varování
obracečka z nerezové oceli a nylonu	primární aromatické aminy, karcinogenní aminy	Hong Kong přes Slovensko	varování
nylonová lžice	primární aromatické aminy, karcinogenní aminy	Čína přes Slovensko	varování
skleněný hrnek	migrace olova a kadmia z pitného okraje	Čína	varování
grilovací náčiní	nikl	Čína	varování
melaminový talíř	melamin a formaldehyd	Čína	varování

OOVZ na základě výsledků SZD bylo do systému RASFF zasláno oznámení o 11 neshodných, nebo nebezpečných, výrobcích, jejichž přehled uvádí tabulka č. 46.

Riziko u nevyhovujících výrobků bylo chemické povahy. Jednalo se především o překročení maximálních limitů specifické migrace pro obsah formaldehydu a primárních aromatických aminů nebo zjištění přítomnosti karcinogenních primárních aminů. V případě náčiní z melaminové pryskyřice bylo dále v několika případech potvrzeno nedodržení limitu po obsah melaminu. Ve všech uvedených případech lze oprávněně usuzovat na nedodržení technologie, zjištěné látky nebyly pouhými příměsemi. Nevyhovující výrobky pocházely zpravidla z Číny, nebo nebyla země původu uvedena, v jednom případě se jednalo o výrobek původem z Indie. Zásadním problémem je nemožnost dosledování distribučního řetězce ve většině případů z důvodu nedoložení nabývacích dokladů nebo předložení falešných nabývacích dokladů.

Tabulka č. 47: Přehled vložených oznámených případů do systému RASFF za rok 2015

Nebezpečný výrobek	Riziková látka	země původu	typ oznámení
sada plastového kuchyňského náčiní	primární aromatické aminy, karcinogenní aminy	Čína	informace
sáček na zdobení	primární aromatické aminy, karcinogenní aminy	Čína	informace
melaminový talíř	formaldehyd	Čína	informace
melaminový hrnek	formaldehyd	Čína	informace
melaminová miska	formaldehyd, melamin	Čína přes Nizozemí	informace
plastová šlehačká metla	primární aromatické aminy, karcinogenní aminy	Čína	informace
melaminový hrnek	primární aromatické aminy, karcinogenní aminy	Indie	informace
melaminová miska	formaldehyd	Čína	informace
melaminový hrnek s víčkem	formaldehyd	Čína	informace
melaminový talíř	melamin	Čína	informace
melaminová miska s potiskem	melamin	Čína	informace

Přehled všech nebezpečných výrobků za rok 2015 je uveden v příloze č. 2 k této zprávě.

## **Cílené úkoly hlavního hygienika**

### **Sledování zdravotní nezávadnosti plastového kuchyňského nádobí a náčiní**

Předmětem cíleného SZD byl monitoring kuchyňského nádobí a náčiní polyamidového a z melamin-formaldehydové pryskyřice, kde dochází k intenzivnímu kontaktu materiálu s potravinou. V důsledku pokračujícího dovozu plastového kuchyňského náčiní a kuchyňského nádobí pro domácnost ze třetích zemí, zejména původem z Čínské lidové republiky, se na trh České republiky, a tím i na jednotný trh Evropské Unie, dostávají výrobky, u nichž existuje riziko nesouladu s požadavky na předměty a materiály určené pro styk s potravinami stanovené nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 a nařízením Komise (EU) č. 10/2011 o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami. Riziko pro spotřebitele spočívá zejména v potenciální zátěži lidského organismu karcinogenními látkami – primárními aromatickými aminy, formaldehydem a melaninem, migrujícími z výrobků určených pro styk s potravinami vyrobenými z polyamidu a melamin-formaldehydové pryskyřice do potravin. Nařízením Komise (EU) č. 284/2011 ze dne 22. března 2011, kterým se stanoví zvláštní podmínky a podrobné postupy dovozu plastového kuchyňského nádobí z polyamidu a melaminu pocházejícího nebo zasílaného z Čínské lidové republiky a čínské zvláštní administrativní oblasti Hongkong, byla stanovena zvláštní kontrolní opatření pro dovoz tohoto druhu výrobků řazených pod celním kódem KN 3924 10 00. V souladu s článkem 5 nařízení (EU) č. 284/2011 bylo jako první místo uvedení předmětných výrobků na trh EU stanoveno Letiště Praha Ruzyně (Letiště Václava Havla). Dovozci plastového kuchyňského nádobí z polyamidu a melaminu pocházejícího nebo zasílaného z Číny nebo Hongkongu, nebo jejich zástupci, jsou povinni v případě, že Česká republika je prvním místem uvedení zásilky do EU provádět dovoz plastového kuchyňského nádobí přes toto první místo uvedení, a dále jsou povinni alespoň 48 hodin před předpokládaným datem a dobou fyzického doručení zásilky dovoz takové zásilky oznámit. Ke každé zásilce výrobků dovážených do EU spadajících pod působnost tohoto nařízení musí být doloženo prohlášení podle přílohy k tomuto nařízení. Všechny nezbytné informace jsou k dispozici na webových stránkách MZ.



I přes platnost nařízení (EU) č. 284/2011, na trhu jsou stále nacházeny výrobky podléhající režimu tohoto nařízení, které však prošly prvními místy vstupu bez provedení kontroly ve smyslu požadavků nařízení (EU) č. 284/2011, nebo výrobky, které nejsou v souladu s požadavky na předměty a materiály určenými pro styk s potravinami.

V rámci cíleného státního zdravotního dozoru bylo odebráno a k provedení laboratorních testů předáno 74 vzorků, z toho 33 výrobků z melamin-formaldehydové pryskyřice a 41 výrobků z polyamidu. Laboratorními testy bylo nalezeno celkem 12 nevyhovujících výrobků - 10 nevyhovujících výrobků z melamin-formaldehydové pryskyřice a 2 nevyhovující výrobky z polyamidu - tj. celkem 16 %. 25 výrobků (tj. 34 %) nevyhovovalo v dalších parametrech typu značení, prohlášení, nabývací doklady, sledovatelnost atd. Přitom mnohé

z těchto parametrů (např. existence správně vypracovaného prohlášení či funkční sledovatelnost) mohou mít přímou vazbu k bezpečnosti výrobku.

Tabulka č. 48: Přehled výsledků za období 2013 - 2015

hodnocení	2013	2014	2015	celkem
vyhovující	16	70	37	123
nevyhovující analyticky	5	8	12	25
nevyhovující prohlášením, značením	37	0	25	62
<b>celkem</b>	<b>58</b>	<b>78</b>	<b>74</b>	<b>210</b>

Od začátku platnosti nařízení se ukazují problémy se zařazováním zboží v rámci celního sazebníku a kódu 3924 10 00. Nařízení se vztahuje pouze na „kuchyňské“ náčiní, tedy jen na část zboží pokrytého kódem 3924 10 00, který zahrnuje jak kuchyňské, tak i stolní nádobí. Od 1. 7. 2011 existují dva nové kódy, jeden pro plastové „kuchyňské“ náčiní z Číny a Hongkongu (3924 10 00 11 – u tohoto kódu se bude v databázi TARIC zobrazovat informace o povinnosti předložit prohlášení podle přílohy k nařízení), a druhý kód bude určen pro plastové „kuchyňské“ náčiní z jiných států (3924 10 00 19). Jako oprávněným se ukázal předpoklad, že někteří dovozci zboží úmyslně deklarují jako „stolní“ nádobí, a zařazují zásilku do kódu „ostatní (plastové) nádobí“ (3924 10 00 90), kdy na zboží pod tímto celním kódem se povinnosti stanovené nařízením (ES) č. 284/2011 již nevztahují. Není ale žádný rozdíl mezi plastovou miskou pro „stolní“ účely a pro „kuchyňské“ účely, protože případná zdravotní rizika jsou naprosto stejná.

#### Sledování zdravotní nezávadnosti měkčených plastových hraček

Předmětem cíleného úkolu bylo provedení státního zdravotního dozoru nad plastovými hračkami, např. ve tvaru zvířátek nebo dalších tvarů, mimo hraček představujících lidské bytosti, které jsou uváděny na trh v České republice. Krajskými hygienickými stanicemi bylo prověřeno, zda měkčené součásti těchto hraček, nebo celé hračky, neobsahují ftaláty v souladu s řádkem 51 přílohy XVII nařízení (ES) č. 1907/2006 (REACH).

Podle § 26 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů, musí výrobce nebo dovozce zajistit, aby při uvedení na trh byly předměty běžného užívání bezpečné, aby za obvyklých nebo běžně předvídatelných podmínek nezpůsobily poškození zdraví fyzických osob. V souladu s článkem 67 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 (REACH) odst. 1 se vybrané ftaláty obsažené v předmětu nesmějí vyrábět, uvádět na trh ani používat, pokud nesplňují podmínky omezení stanovených v řádku 51 přílohy XVII REACH.

V evropském systému rychlého varování pro nepotravinářské výrobky RAPEX se pravidelně objevují informace o plastových hračkách obsahujících vybrané ftaláty. V roce 2014 se jednalo o cca 30 notifikovaných výrobků, včetně sad (setů). OOVZ se notifikacemi zabývaly a v rámci výkonu státního zdravotního dozoru byl potvrzen výskyt tohoto typu nevyhovujících hraček na českém trhu, a to v poměrně značném množství. Důvodem k vyhlášení



nebezpečných výrobků byl, stejně jako u dalších obdobných výrobků notifikovaných v systému RAPEX, nadlimitní obsah vybraných ftalátů. Dalším identifikovaným problémem je nemožnost sledování původu výrobku. Často není znám dovozce či distributor, údaje o výrobci bývají nepravdivé.

V rámci tohoto cíleného úkolu řešily KHS 45 sdělení celních úřadů, a na vstupu do Evropské unie bylo odebráno a podrobeno laboratorním testům 46 výrobků, všechny výrobky vyhověly kritériím na obsah vybraných ftalátů. V tržní síti bylo odebráno a podrobeno laboratorním testům 66 výrobků, z toho bylo 18 výrobků nevyhovujících (tj. 27 % výrobků odebraných v tržní síti nevyhovělo kritériím na obsah ftalátů), 48 výrobků (tj. 73 %) vyhovělo. Tyto výsledky jsou srovnatelné s výsledky SZD v roce 2014 (odebráno a analyzováno 52 výrobků, z toho bylo 13 výrobků (25% vzorků odebraných v tržní síti) nevyhovujících). Celkem (součet kontrol na vstupu do EU a kontrol v tržní síti) bylo posuzováno 112 výrobků, z tohoto počtu bylo jako nevyhovujících hodnoceno 18 výrobků (tj. 16 %).

#### Monitoring označování kosmetických přípravků s důrazem na tvrzení o jejich vlastnostech

Kontroly kosmetických přípravků na trh České republiky probíhají pravidelně, včetně kontrol jejich označování. Z výsledků monitoringu trhu však vyplývá, že v celé Evropské unii narůstá na trhu počet kosmetických přípravků, které deklarují pozitivní účinky na lidský organismus. V některých případech jsou tyto informace takové povahy, že spotřebitel může nabýt dojmu, že se nejedná o kosmetický přípravek, ale o zdravotnický prostředek nebo léčivý přípravek. Nezřídka se vyskytují případy, kdy je deklarován pozitivní vliv přípravku, ale není uvedena žádná kosmetická funkce výrobku, nebo kosmetická funkce není uvedena jako funkce prvotní. Tento stav je spojen se stavem marketingu a snahou osob uvádějících na trh kosmetické přípravky vnutit výrobky spotřebiteli deklarací účinků, které kosmetické výrobky nemají, mít z povahy výrobku a funkce výrobku, tedy kosmetického přípravku, nemohou, nebo je nemají v deklarovaném rozsahu. Důsledkem je pak rostoucí počet podnětů ze strany spotřebitelů na to, že kosmetický přípravek nevykazuje účinky, které jsou v označení nebo prezentaci deklarovány.

Předmětem monitoringu byly kosmetické přípravky uváděné na trh České republiky. V souladu s článkem 19 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1223/2009 o kosmetických přípravcích (dále jen „nařízení o kosmetických přípravcích“) musí být na obalu kosmetického přípravku a na jeho vnějším obalu uvedeny informace podle článku 19 nařízení (ES) č. 1223/2009. Požadavky na tvrzení o kosmetických přípravcích stanoví článek 20 nařízení o kosmetických přípravcích. Základním požadavkem je, že *„při označování, dodávání na trh a propagaci kosmetických přípravků nesmějí být používány texty, názvy, ochranné známky, vyobrazení ani názorné nebo jiné znaky, které by přisuzovaly těmto přípravkům vlastnosti nebo funkce, jež nemají.“* Tvrzení o kosmetickém přípravku musí být v souladu s nařízením Komise (EU) č. 655/2013 ze dne 10. července 2013, kterým se stanoví společná kritéria pro odůvodnění tvrzení používaných v souvislosti s kosmetickými přípravky. Pozornost se soustředila zejména na kosmetické přípravky nabízené v lékárnách nebo lékárenských e-shopech, kde se v některých případech kosmetické přípravky s deklarovaným zdravotním účinkem prezentují jako tzv. léčebná kosmetika, přestože žádná takové kategorie kosmetických přípravků neexistuje.



Jedná se o problém rozšířený v celé EU, který je vnímán i ze strany Evropské komise. Článek 20 nařízení (ES) č. 1223/2009 ukládá EK povinnost předložit do 11. července 2016 Evropskému parlamentu a Radě zprávu o používání tvrzení na základě společných kritérií. Společná kritéria pro používání tvrzení při označování kosmetických přípravků byla přijata nařízením Komise (EU) č. 655/2013. Z výše uvedeného důvodu Evropská komise rozeslala členským státům žádost k zaslání podkladů k vypracování této zprávy o používání tvrzení na základě společných kritérií v oblasti kosmetických přípravků. I toto byl jeden z důvodů k provedení rozsáhlého monitoringu na trhu s kosmetickými přípravky, Ve stanoveném termínu byl EK předložen požadovaný podklad.

Za dobu realizace cíleného úkolu - červen – říjen 2015 bylo zkontrolováno značení u 251 kosmetických přípravků a více jak 2000 informací spadajících do kategorie tzv. zdravotních tvrzení. Současně byly kontrolovány i další požadavky na označování kosmetických přípravků uvedené v článku 19 nařízení (ES) č. 1223/2009. Výsledky lze shrnout takto: Poměrně často byl deklarován jen účinek na lidský organismus bez uvedení kosmetické funkce kosmetického přípravku. Obecně jsou texty typu tzv. zdravotních tvrzení používány v označení kosmetických přípravků a jejich prezentaci, včetně reklamy, na podporu prodeje a



propagaci prodeje. Problémem se jeví používání označení „zdravotní kosmetika“ nebo „léčebná kosmetika“ jako druh kosmetických přípravků. Kosmetickým přípravkům jsou přisuzovány vlastnosti léčivých přípravků tím, že se uvádí jejich použití v případě řady onemocnění nebo se přímo deklarují hojivé účinky. Deklarované zdravotní účinky nejsou dokládány, nebo podklady jsou sice sporné, ale z hlediska dozorového orgánu vzhledem k nejasným požadavkům je v podstatě nelze zpochybnit. V některých případech byly deklarovány antibakteriální nebo dezinfekční účinky kosmetických přípravků, a byly

případy, kdy výrobek byl uveden na trh jako kosmetický přípravek a současně jako zdravotnický prostředek. V některých případech bylo nutné požádat Státní ústav pro kontrolu léčiv (SÚKL) o rozhodnutí o kategorizaci výrobku jednak z pohledu prezentace výrobku nebo z hlediska obsahu a množství přítomné účinné látky, k níž se primárně deklarovaný účinek vztahoval. Za největší problém je nutné považovat internetový prodej, kdy přípravky jsou nabízeny prostřednictvím domén registrovaných v jiném členském státě. Informace o kosmetickém přípravku na internetu se přitom mohou lišit od informací ve značení výrobku, které může být v souladu s požadavky nařízení (ES) č. 1223/2009. Často je využíváno uvedení informací, které představují splnění pouhého legislativního požadavku, zejména informace „netestováno na zvířatech“. Problém je v deklarování účinků kosmetických přípravků obsahujících konopné produkty, např. „neobsahuje psychoaktivní látku THC“, „obsahuje léčivé konopí“. Dalšími informacemi uváděnými v označení a prezentaci kosmetických přípravků jsou tvrzení: „bez parabenu“, „bez silikonu“, „neobsahuje SLES, sulfáty, syntetické vonné látky, barviva ani konzervanty“, „neobsahuje chemická barviva“, „neobsahuje minerální oleje“, „bez ropných produktů“, atd.

Přesnou informaci o počtu nevyhovujících deklarácí nelze poskytnout, jelikož jeden výrobek může obsahovat jen jednu, ale zpravidla více deklarácí, a to nejen o zdravotním účinku

kosmetického přípravku. Nicméně lze odhadnout, že z hlediska použití informací, které jsou pokryty nařízením (ES) č. 655/2013, bylo hodnoceno více než 50% kosmetických přípravků jako nevyhovujících, ovšem se zřetelem na to, že se jednalo o cílenou akci. V tomto případě je nutné mít na paměti, že všechny texty typu zdravotních tvrzení, tedy texty deklarující vliv na zdraví spotřebitele, mohou mít negativní důsledky z hlediska zdravotního stavu. Jsou jednak deklarovány účinky, které kosmetickému přípravku z jeho podstaty nepřísluší, a spotřebitel může nabýt dojmu, že se jedná o zdravotnický prostředek nebo léčivý přípravek, a pak může léčivý přípravek nahradit přípravkem kosmetickým. Může tak dojít k přerušení léčby a použitím nevhodného výrobku nedojde v nejlepším případě ke zlepšení, ovšem může dojít ke zhoršení zdravotního stavu. Navíc není zajištěno, zda daná látka je v kosmetickém přípravku přítomna v takovém množství, aby se projevil deklarovaný účinek. Složení kosmetických přípravků a jejich kontrola není tak striktní, jako v případě léčivých přípravků. Navíc zdravotní účinek kosmetických přípravků se nehodnotí, hodnotí se pouze jejich bezpečnost.

Podle rozsahu porušení byly nařízeny opravy textů s termínem pro splnění opatření, někteří distributoři dobrovolně stáhli výrobky z nabídky a dodavatelé byli požádáni o nápravu, informace o nabízených kosmetických přípravcích na některých e-shopech byly opraveny. V několika případech byla nařízená finanční sankce a k nařízení finančních postihů dochází postupně, pokud ve stanoveném termínu nedošlo ke splnění nápravných opatření nařízených dozorovým orgánem. Přístup subjektů se velmi liší, některé subjekty ochotně spolupracují a nápravu zjednávají v podstatě neprodleně, na druhé straně jsou provozovatelé, kteří dávají přednost ekonomickému zisku a pokutám před dodržováním požadavků právních předpisů. Nezřídka se jedná o firmy, které současně vyrábějí anebo distribuují potraviny – doplňky stravy, léčivé přípravky a zdravotnické prostředky. Zde se projevuje averze k dodržování právních požadavků na označování kosmetických přípravků a jsou evidentní snahy uvádět na trh výrobky v kategorii kosmetických přípravků s deklaracemi příslušícími léčivým přípravkům. Problémem je požadavek na dokládání účinnosti kosmetických přípravků, kdy předpisy sice hovoří o povinnosti jejich doložení, ale již není specifikována povaha dokumentů. V některých případech je předkládáno potvrzení lékaře o účinnosti kosmetického přípravku, někdy jsou jako podklad předkládány odkazy na herbáře nebo publikace v oblasti lidového léčitelství, nebo se dokládají spotřebitelské studie spokojenosti spotřebitelů.



#### Sledování zdravotní nezávadnosti výrobků pro děti do 3 let – zimní obuvi

Předmětem cíleného úkolu je provedení státního zdravotního dozoru nad výrobky pro děti do 3 let – bot určených pro zimní období, které jsou uváděny na trh v České republice s cílem ověřit, zda obuv pro děti do 3 let věku neobsahuje látku (biocid) dimethyl-fumarát v souladu s řádkem 61 přílohy XVII nařízení (ES) č. 1907/2006 (REACH).

Zákaz uvádět na trh výrobky s obsahem dimethyl-fumarátu byl na úrovni Evropské komise přijat rozhodnutím Komise 2009/251/ES ze dne 17. března 2009, kterým se členským státům



ukládá povinnost zajistit, aby výrobky obsahující biocid dimethyl-fumarát nebyly uváděny nebo dodávány na trh, a to na základě zhodnocení rizika.

Biocidní přípravky obsahující látku dimethyl-fumarát by neměly být v EU legálně dostupné pro ošetřování výrobků proti plísním, a žádný výrobek vyrobený v EU nemůže dimethyl-fumarát obsahovat. Nicméně do roku 2009 neexistovalo žádné omezení v případě, kdy byl dimethyl-fumarát přítomen ve výrobcích (nebo surovinách výrobků), které byly do EU



dováženy. Dimethyl-fumarát byl nejčastěji obsažen ve váčcích připevněných uvnitř nábytku nebo přidávaných do krabic s obuví. Postupně docházelo k jeho odpařování a následně k impregnaci výrobku, čímž byl výrobek chráněn před plísními. Dimethyl-fumarát měl však následně účinek i na spotřebitele, kteří se daných výrobků dotýkali. Dimethyl-fumarát pronikl oděvem na kůži spotřebitelů, kde způsobil bolestivou kontaktní dermatitidu, včetně svědění, podráždění, zarudnutí a pálení, v některých případech byly hlášeny akutní dýchací potíže. Dermatitida vyvolaná dimethyl-fumarátem byla zvláště obtížně

léčitelná. Přítomnost dimethyl-fumarátu tedy představuje vážné riziko. Na základě provedených studií byla stanovena jako mezní hodnota pro koncentraci dimethyl-fumarátu ve výši 0,1 mg dimethyl-fumarátu na kg výrobku nebo části výrobku.

V tržní síti bylo odebráno a podrobáno laboratorním testům 41 výrobků, všechny odebrané výrobky (tj. 100 %) byly z hlediska obsahu dimethyl-fumarátu vyhovující. Výsledky cíleného státního zdravotního dozoru potvrdily, že výrobci/dovozci aplikovali platné legislativní omezení a na rozdíl od předcházejících období došlo k výraznému zlepšení situace.

### **Cílené regionální úkoly**

Vedle celostátních cílených úkolů jsou na krajské úrovni realizovány cílené úkoly, které se zaměřují na specifické problémy identifikované na území kraje. V roce 2015 se některé kraje zaměřily na kontrolu označování kosmetických přípravků (např. KHS Karlovarského kraje, KHS Olomouckého kraje), kdy byly kontrolovány informace o době minimální trvanlivosti, deklarace zdravotních účinků, apod. V sektoru předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami se některé KHS soustředily na kontroly a správnost prohlášení o shodě a na ověření souladu limitů specifické migrace pro vybrané látky. Pozornost byla věnována výrobkům pro děti do 3 let, např. byla ověřována bezpečnost dětských botiček z hlediska přítomnosti dimethyl-fumarátu v podšívkách a stélkách obuvi, případně obsahu  $\text{Cr}^{6+}$ , a dále dětské ošacení s plastovými aplikacemi. Pozornost byla také věnována značení těchto výrobků, např. označování dětských bryndáků a dupaček. V případě hraček se některé KHS zaměřily na plastové dětské sady a na panenky spadající do vyšší cenové kategorie jiné, než panenky prověřované v rámci celostátního cíleného úkolu.

## **6. Vzdělávání a vzdělávací aktivity**

### **a) vzdělávání pracovníků**

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

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



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

Tak jako v předešlých letech i v roce 2015 pokračovalo vzdělávání všech pracovníků v několika úrovních s cílem:

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

V roce 2015 se vzhledem k tvorbě a zahájení provozu nových hygienických registrů uskutečnila řada školení, jejichž cílem bylo seznámit se se systémy a s jejich možnostmi a se způsobem jejich fungování. Další školení byla zaměřená na zvládnutí elektronického systému úřední pošty eSpis.

Kromě školících akcí pořádaných v rámci sektoru Ministerstva zdravotnictví se pracovníci krajských hygienických stanic účastní seminářů nebo odborných akcí pořádaných dalšími

orgány státní správy nebo profesními organizacemi, např. profesními sdruženími PROKOS a SYBA, nebo Společností pro výživu. Ve větší míře začala být využívána nabídka školicích akcí v rámci projektu Evropské komise „Better Training for Safer Food“ (BTSF).

#### b) vzdělávací aktivity

Pracovníci odborů HVPBU krajských hygienických stanic vedou semináře na vysokých školách v oborech zaměřených na zdravotnickou a hygienickou problematiku, vedou bakalářské práce a odborné stáže, a podílí se aktivně na stážích lékařů před atestací na krajských hygienických stanicích.

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

### **8. Audity krajských hygienických stanic**

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

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

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

Interní audity se provádějí v tříletém cyklu, kdy každá krajská hygienická stanice je podrobena interními auditu jedenkrát za tři roky, přičemž Ministerstvo zdravotnictví může zadat provedení mimořádného auditu v odůvodněných případech. Auditovaným subjektem

v rámci krajských hygienických stanic jsou odbory hygieny výživy a předmětů běžného užívání (dále jen „HVPBU“), které především vykonávají dozorové činnosti v oblasti dodržování požadavků potravinového práva.

Interní audit je jednou z nejvýznamnějších složek vnitřního kontrolního systému a jeho klíčová role je ujišťovací. Hlavním cílem provedení auditu byla identifikace nedostatků, které nejsou při každodenní práci orgánů ochrany veřejného zdraví zjevné a vlastně různé jevy nejsou ani jako nedostatky vnímány. Identifikace nedostatků povede k přijetí následných opatření k jejich odstranění, což v důsledku povede ke zlepšení výkonu státního zdravotního dozoru. Hlavním výstupem interních auditů jednotlivých krajských hygienických stanic je, že zjištěné neshody nejsou systémové neshody, tedy nesplnění požadavku systémového charakteru, ale jedná se o neshody nesystémové, tedy nesplnění jiných požadavků, nebo odchylky nebo nedostatky, které nemají zásadní vliv na systém, nebo které ovlivňují systém, a jsou odstranitelné bez zásahu do systému dozoru.

Tabulka č. 49: Program interních auditů na období 2013 - 2015

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

## 9 Ostatní

### a) publikace a komunikace

Každá krajská hygienická stanice každoročně zpracovává zprávu o výsledcích kontrolní činnosti v oboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání, které jsou zveřejňovány na webových stránkách jednotlivých krajských hygienických stanic. Kromě toho jsou průběžně zveřejňovány zprávy o výsledcích regionálních kontrolních akcí, které jsou dávány k dispozici i sdělovacím prostředkům. Pravidelně je na regionálních úrovních komunikováno s regionálními médii, jsou zveřejňována oznámení o vyhlášení nebezpečných výrobcích. Dále jsou zveřejňovány praktické informace jak pro provozovatele, tak i pro spotřebitele, např. informace týkající se grilování masa a masných výrobků, doporučení v případě záplav. Na webových stránkách je k dispozici formulář k oznámení zahájení provozu stravovací služby a kontakty pro komunikaci s veřejností. Na webových stránkách KHS jsou k dispozici informace a postup pro oznamování nežádoucích zdravotních účinků kosmetických přípravků – kosmetovigilance.

Na centrální úrovni se zpracovává celková roční zpráva o výsledcích v oboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání. 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 orgánů ochrany veřejného zdraví na různých vzdělávacích akcích v oblasti bezpečnosti potravin nebo předmětů běžného užívání. Byly zveřejněny pokyny a informace týkající se informační povinnosti provozovatele potravinářského podniku podle zákona č. 110/1997 Sb., jak v české, tak i v anglické verzi. Kromě toho jsou k na webu MZ informace týkající se povinnosti notifikovat kosmetické přípravky při jejich uvedení na trh do systému CPNP a informace o žádosti o povolení recyklačních procesů při recyklaci plastů pro účely výroby plastových obalových materiálů, nebo praktický postup při dovozu kuchyňského náčiní původem z Číny a Hongkongu nebo z nich odesílaného.

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



### b) zkoušky ze znalostí 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 2015 se zkoušky uskutečnily např. v hlavním městě Praze ve dvou termínech, kdy osvědčení bylo vydáno 16 osobám, v Jihočeském kraji bylo vydáno osvědčení 15

účastníkům. V moravskoslezském kraji se zkoušky konaly ve dvou termínech, v nichž uspělo 9 účastníků, ve Zlínském kraji pak ze 16 osob uspěla pouze polovina, v Olomouckém kraji bylo vydáno 9 osvědčení o znalosti hub pro osoby uvádějící do oběhu volně rostoucí jedlé houby. Členem zkušební komise je vždy odborník v mykologii.

c) žádosti o informace

V roce 2015 oddělení HVPBU na centrální úrovni zpracovalo písemná vyjádření k více než 500 dotazům veřejnosti, které se týkaly zejména bezpečnosti potravin, uvádění na trh kosmetických přípravků a požadavků na ně, interpretace právních předpisů v gesci Ministerstva zdravotnictví, a dále dotazy týkající se otázek výživy člověka. Krajské hygienické stanice každoročně odpovídají na stovky dotazů, které jsou zasílány přednostně elektronicky, avšak počet není zcela přesně evidován. Podobně je tomu i v případě telefonických konzultací nebo osobních konzultací, které jsou pracovníky oboru HVPBU jak na centrální, tak i na regionální úrovni, poskytovány. Na regionální úrovni se jednalo především o dotazy na podmínky provozování potravinářského podniku různého typu – od velkých provozů až po provoz mobilních vozíků, podávání podnětů a dotazy na jejich vyřízení, dotazy na výrobky označené ve výstražných systémech RASFF a RAPEX.

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

d) ostatní

Krajské hygienické stanice pravidelně připomínají návrhy právních předpisů, které jsou připravovány v rámci rezortu zdravotnictví, nebo i jinými rezorty, pokud se týkají činnosti orgánů ochrany veřejného zdraví. Kromě toho jsou žádány o zaslání připomínek a komentářů k dalším materiálům zpracovávaným na centrální úrovni, jak např. návrhy cílených úkolů, návrhy standardních operačních postupů, různých technických dokumentů, nebo návrhů právních předpisů. Krajské hygienické stanice také v případě potřeby zpracovávají podklady pro kontrolní a zjišťovací mise Potravinového a veterinární úřadu Evropské komise.

Na regionálních úrovních jsou pak pracovníci oboru HVPBU zapojeni do různých regionálních projektů souvisejících s ochranou veřejného zdraví nebo zlepšováním zdravotního stavu obyvatelstva, např. účast pracovníků KHS Olomouckého kraje v komisi Zdravé město Prostějov.



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

a) národní úroveň

- ✓ zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů
- ✓ zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů
- ✓ zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů
- ✓ zákona č. 102/1997 Sb., o obecné bezpečnosti výrobků a o změně některých zákonů (zákon o obecné bezpečnosti výrobků), ve znění pozdějších předpisů
- ✓ zákon č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád);
- ✓ zákon č. 183/2006 Sb., o územním plánování a stavebním řádu (stavební zákon), ve znění pozdějších předpisů
- ✓ zákon č. 379/2005 Sb., o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů
- ✓ zákon č. 350/2011 Sb., o chemických látkách a chemických směsích a o změně některých zákonů (chemický zákon), ve znění pozdějších předpisů
- ✓ zákon č. 500/2004 Sb., správní řád, ve znění pozdějších předpisů
- ✓ vyhláška č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmami, ve znění pozdějších předpisů
- ✓ vyhláška č. 84/2001 Sb., o hygienických požadavcích na hračky a výrobky pro děti ve věku do 3 let, ve znění pozdějších předpisů
- ✓ vyhláška č. 490/2000 Sb., o rozsahu znalostí a dalších podmínkách k získání odborné způsobilosti v některých oborech ochrany veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů
- ✓ vyhláška č. 475/2002 Sb., kterou se stanoví rozsah znalostí pro získání osvědčení prokazujícího znalost hub, způsob zkoušek, jakož i náležitosti žádosti a osvědčení (vyhláška o zkoušce znalosti hub)
- ✓ vyhláška č. 450/2004 Sb., o označování výživové hodnoty potravin, ve znění pozdějších předpisů
- ✓ vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů
- ✓ nařízení vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv



## b) komunitární úroveň

- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin
- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat
- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin
- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 ze dne 20. prosince 2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin
- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 ze dne 20. prosince 2006 o přidávání vitaminů a minerálních látek a některých dalších látek do potravin
- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 ze dne 27. října 2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a o zrušení směrnic 80/590/EHS a 89/109/EHS
- ✓ nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny
- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005 ze dne 23. února 2005 o maximálních limitech reziduí pesticidů v potravinách a krmivech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu a o změně směrnice Rady 91/414/EHS nařízení Komise (ES) č. 2023/2006
- ✓ nařízení Komise (ES) č. 2023/2006 ze dne 22. prosince 2006 o správné výrobní praxi pro materiály a předměty určené pro styk s potravinami
- ✓ nařízení Komise (ES) č. 282/2008 ze dne 27. března 2008 o materiálech a předmětech z recyklovaných plastů určených pro styk s potravinami a o změně nařízení (ES) č. 2023/2006
- ✓ nařízení Komise (EU) č. 10/2011 ze dne 14. ledna 2011 o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami
- ✓ nařízení Komise (EU) č. 284/2011 ze dne 22. března 2011, kterým se stanoví zvláštní podmínky a podrobné postupy dovozu plastového kuchyňského nádobí z polyamidu a melaminu pocházejícího nebo zasílaného z Čínské lidové republiky a čínské zvláštní administrativní oblasti Hongkong
- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1223/2009 ze dne 30. listopadu 2009 o kosmetických přípravcích
- ✓ nařízení Komise (EU) č. 655/2013 ze dne 10. července 2013, kterým se stanoví společná kritéria pro odůvodnění tvrzení používaných v souvislosti s kosmetickými přípravky
- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 ze dne 18. prosince 2006

registraci, hodnocení, povolování a omezování chemických látek, o zřízení Evropské agentury pro chemické látky, o změně směrnice 1999/45/ES a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 793/93, nařízení Komise (ES) č. 1488/94, směrnice Rady 76/769/EHS a směrnic Komise 91/155/EHS, 93/67/EHS, 93/105/ES a 2000/21/ES

- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 764/2008 ze dne 9. července 2008, kterým se stanoví postupy týkající se uplatňování některých vnitrostátních technických pravidel u výrobků uvedených v souladu s právními předpisy na trh v jiném členském státě a kterým se zrušuje rozhodnutí č. 3052/95/ES
- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 765/2008 ze dne 9. července 2008, kterým se stanoví požadavky na akreditaci a dozor nad trhem týkající se uvádění výrobků na trh a kterým se zrušuje nařízení (EHS) č. 339/93
- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004
- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách
- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 ze dne 15. ledna 2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89
- ✓ nařízení Komise č. 1881/2006 ze dne 19. prosince 2006, kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách