



## Výsledky státního zdravotního dozoru

**leden 2019**

V lednu 2019 provedly orgány ochrany veřejného zdraví 1552 kontrol v 1515 provozovnách stravovacích služeb. Z tohoto počtu bylo nejvíce kontrol provedeno v rámci plánovaného státního zdravotního dozoru – 1041 kontrol, 129 kontrol bylo provedeno na základě podnětů spotřebitelů nebo jiných orgánů státní správy, 16 kontrol bylo provedeno v souvislosti se šetřením podezření na zdravotní potíže spojené s konzumací potravin a 82 kontrol bylo kontrol opakovaných za účelem ověření splnění nařízených opatření, odstranění závad nebo dalšího došetření.

Tabulka č. 1: Počet kontrol, uložených opatření a navržených sankcí

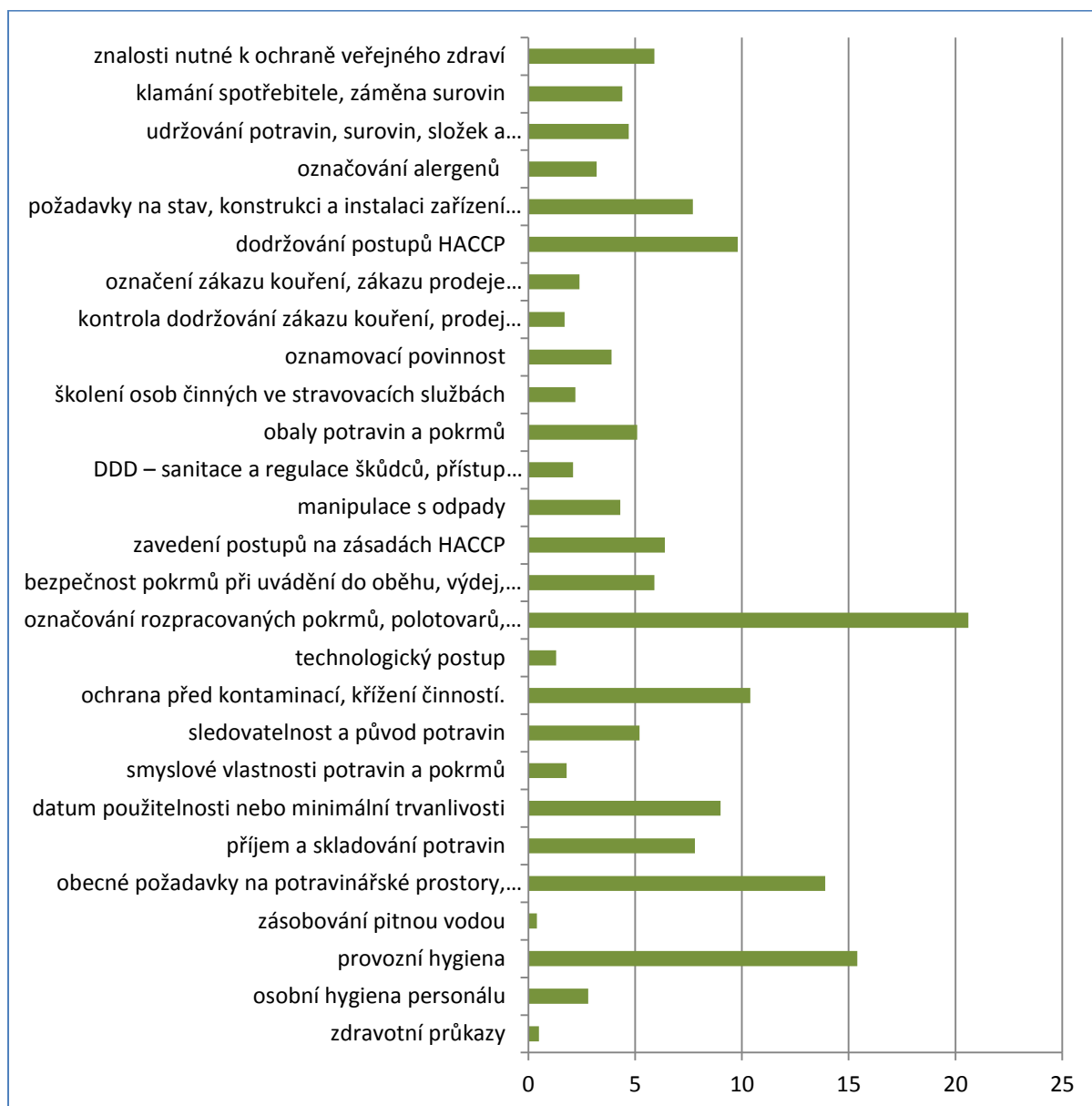
	Kontroly	Provozovny	Subjekty	Opatření	Počet sankcí	Výše sankcí [Kč]
<b>Celkem</b>	<b>1552</b>	<b>1515</b>	<b>1372</b>	<b>56</b>	<b>380</b>	<b>1 555 900</b>

Na základě výše uvedených kontrolních zjištění bylo v lednu 2019 navrženo 380 finančních sankcí ve výši 1 555 900,- Kč a 56 opatření. Seznam vybraných opatření uvádí tabulka č. 3. Nejčastějším opatřením uloženým za toto období bylo nařízení povinné sanitace provozovny (v 17 případech) a nařízení likvidace pokrmů (v 5 případech). Pozastavení výkonu činnosti bylo nařízeno v 7 případech a uzavření provozovny do odstranění nedostatků bylo nařízeno v 1 případě.

Tabulka č. 2: Přehled zjištěných závad podle vybraných kontrolovaných parametrů

popis závady	počet kontrol parametru	počet závad (%)
zdravotní průkazy	1304	0,5
osobní hygiena personálu	1302	2,8
provozní hygiena	1343	15,4
zásobování pitnou vodou	761	0,4
obecné požadavky na potravinářské prostory, zvláštní požadavky na prostory pro manipulaci s potravinami	1112	13,9
příjem a skladování potravin	1023	7,8
datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti	1116	9,0
smyslové vlastnosti potravin a pokrmů	443	1,8
sledovatelnost a původ potravin	993	5,2
ochrana před kontaminací, křížení činností.	962	10,4
technologický postup	304	1,3
označování rozpracovaných pokrmů, polotovarů, cukrářských výrobků a pokrmů	587	20,6
bezpečnost pokrmů při uvádění do oběhu, výdej, přeprava, rozvoz	681	5,9
zavedení postupů na zásadách HACCP	1138	6,4
manipulace s odpady	891	4,3
DDD – sanitace a regulace škůdců, přístup domácích zvířat	338	2,1
obaly potravin a pokrmů	277	5,1
školení osob činných ve stravovacích službách	363	2,2
oznamovací povinnost	511	3,9
kontrola dodržování zákazu kouření, prodeje tabákových výrobků, prodeje alkoholických nápojů	592	1,7
označení zákazu kouření, zákazu prodeje tabákových výrobků, zákazu prodeje alkoholických nápojů	619	2,4
dodržování postupů HACCP	968	9,8
požadavky na stav, konstrukci a instalaci zařízení ve stylu s potravinami	723	7,7
označování alergenů	1162	3,2
udržování potravin, surovin, složek a meziproductů při bezpečných teplotách, dodržování chladicího řetězce, rozmrazování potravin	721	4,7
klamání spotřebitele, záměna surovin	113	4,4
znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví	222	5,9

Graf č. 1: Frekvence zjištěných závad (%) v lednu 2019

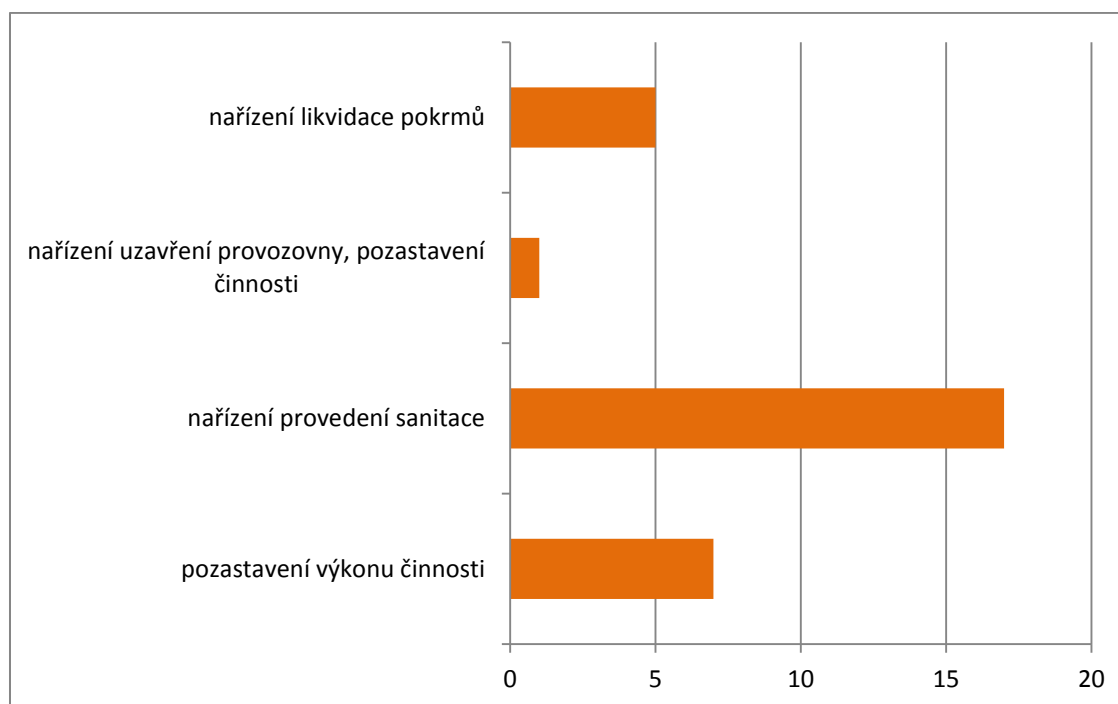


V lednu 2019 bylo analyzováno 75 vzorků pokrmů nebo potravin určených k jejich přípravě. U surovin používaných pro přípravu pokrmů bylo provedeno laboratorní vyšetření u 46 vzorků, dále bylo provedeno laboratorní vyšetření u 9 vzorků teplých a 5 studených pokrmů. Pro účely mikrobiologického vyšetření potravin bylo odebráno 19 vzorků, dále byly pokrmy hodnoceny na vybrané chemické ukazatele (51 vyšetření) a v případě senzorkého hodnocení bylo provedeno 58 vyšetření. Jako nevyhovující byly v lednu 2019 hodnoceny 2 vzorky.

Tabulka č. 3: Přehled vybraných vydaných opatření dle druhu

Opatření	Celkem vydáno
pozastavení výkonu činnosti	7
nařízení provedení sanitace	17
nařízení uzavření provozovny, pozastavení činnosti	1
nařízení likvidace pokrmů	5

Graf č. 2: Přehled počtu vydaných opatření v lednu 2019



Informace o konkrétních případech zjištění nejzávažnějších porušení právních předpisů a hygienických požadavků na provoz stravovacích služeb jsou uvedeny na webových stránkách jednotlivých krajských hygienických stanic.