

Výsledky státního zdravotního dozoru leden - říjen 2019

V období leden – říjen 2019 provedly orgány ochrany veřejného zdraví 19 530 kontrol v 17 311 provozovných stravovacích služeb. Z tohoto počtu bylo nejvíce kontrol provedeno v rámci plánovaného státního zdravotního dozoru – 12 080 kontrol, 1209 kontrol bylo provedeno na základě podnětů spotřebitelů nebo jiných orgánů státní správy, 546 kontrol bylo provedeno v souvislosti se šetřením podezření na zdravotní potíže spojené s konzumací potravin a 1369 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

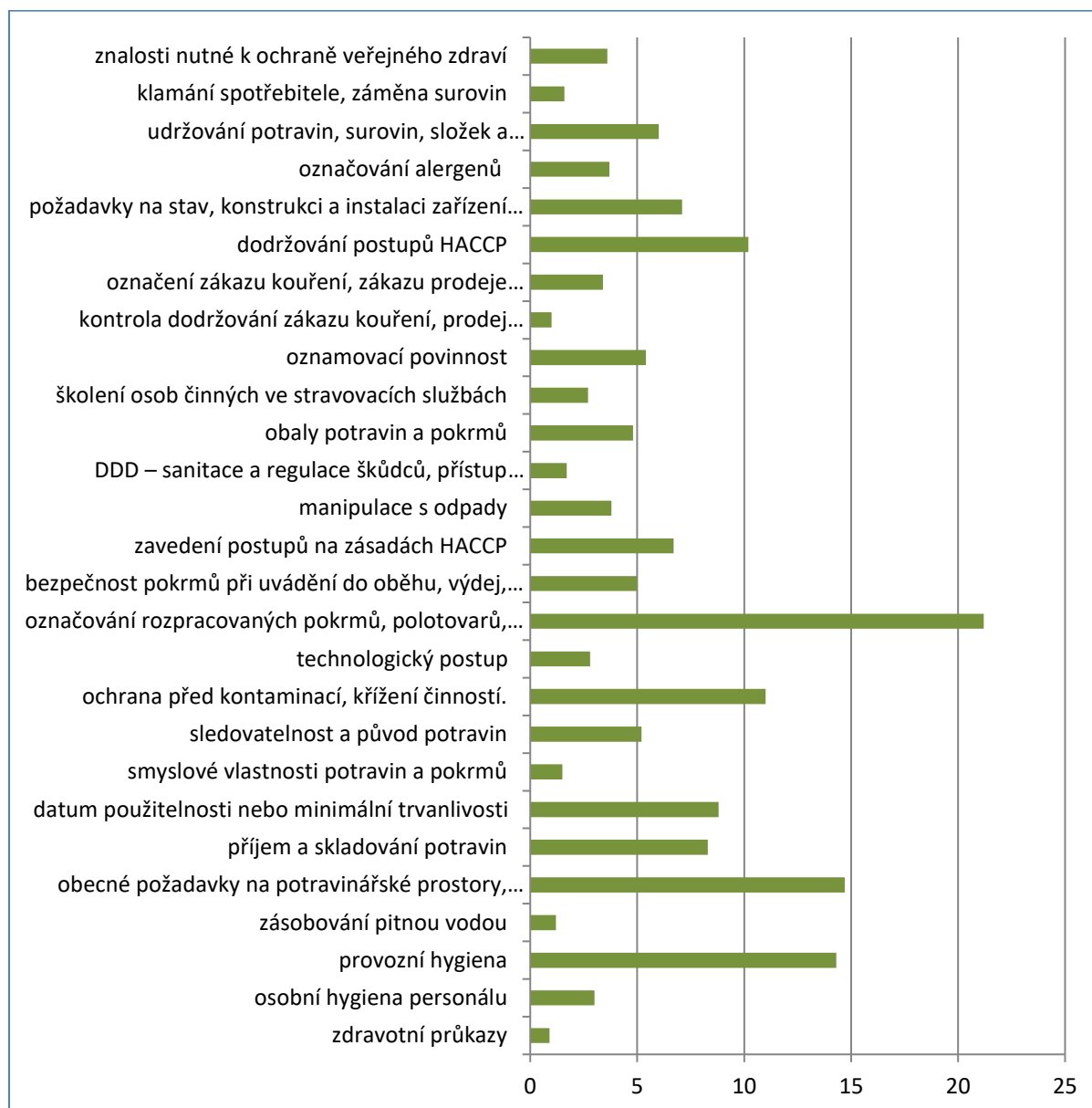
	Kontroly	Provozovny	Subjekty	Opatření	Počet sankcí	Výše sankcí [Kč]
Celkem	19 530	17 311	14 894	852	4580	16 380 300

Na základě výše uvedených kontrolních zjištění bylo za leden – říjen 2019 navrženo 4580 finančních sankcí ve výši 16 380 300,- Kč a 852 opatření. Seznam vybraných opatření uvádí tabulka č. 3. Nejčastějším opatřením uloženým za toto období bylo nařízení povinné sanitace provozovny (ve 322 případech) a nařízení likvidace pokrmů (v 96 případech). Pozastavení výkonu činnosti bylo nařízeno ve 106 případech a uzavření provozovny do odstranění nedostatků bylo nařízeno ve 35 případech.

Tabulka č. 2 Přehled zjištěných závad podle vybraných kontrolovaných parametrů

popis závady	počet kontrol parametru	počet závad (%)
zdravotní průkazy	17 197	0,9
osobní hygiena personálu	17 219	3,0
provozní hygiena	17 657	14,3
zásobování pitnou vodou	10 451	1,2
obecné požadavky na potravinářské prostory, zvláštní požadavky na prostory pro manipulaci s potravinami	14 034	14,7
příjem a skladování potravin	13 596	8,3
datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti	15 116	8,8
smyslové vlastnosti potravin a pokrmů	5413	1,5
sledovatelnost a původ potravin	12 920	5,2
ochrana před kontaminací, křížení činností.	12 184	11,0
technologický postup	3803	2,8
označování rozpracovaných pokrmů, polotovarů, cukrářských výrobků a pokrmů	7442	21,2
bezpečnost pokrmů při uvádění do oběhu, výdej, přeprava, rozvoz	7738	5,0
zavedení postupů na zásadách HACCP	14 841	6,7
manipulace s odpady	11 102	3,8
DDD – sanitace a regulace škůdců, přístup domácích zvířat	3967	1,7
obaly potravin a pokrmů	3662	4,8
školení osob činných ve stravovacích službách	4238	2,7
oznamovací povinnost	6061	5,4
kontrola dodržování zákazu kouření, prodeje tabákových výrobků, prodeje alkoholických nápojů	7376	1,0
označení zákazu kouření, zákazu prodeje tabákových výrobků, zákazu prodeje alkoholických nápojů	8190	3,4
dodržování postupů HACCP	12 362	10,2
požadavky na stav, konstrukci a instalaci zařízení ve stylu s potravinami	9371	7,1
označování alergenů	14 653	3,7
udržování potravin, surovin, složek a meziproduktů při bezpečných teplotách, dodržování chladicího řetězce, rozmrazování potravin	9234	6,0
klamání spotřebitele, záměna surovin	1893	1,6
znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví	2705	3,6

Graf č. 1: Frekvence zjištěných závad (%) za období leden – říjen 2019

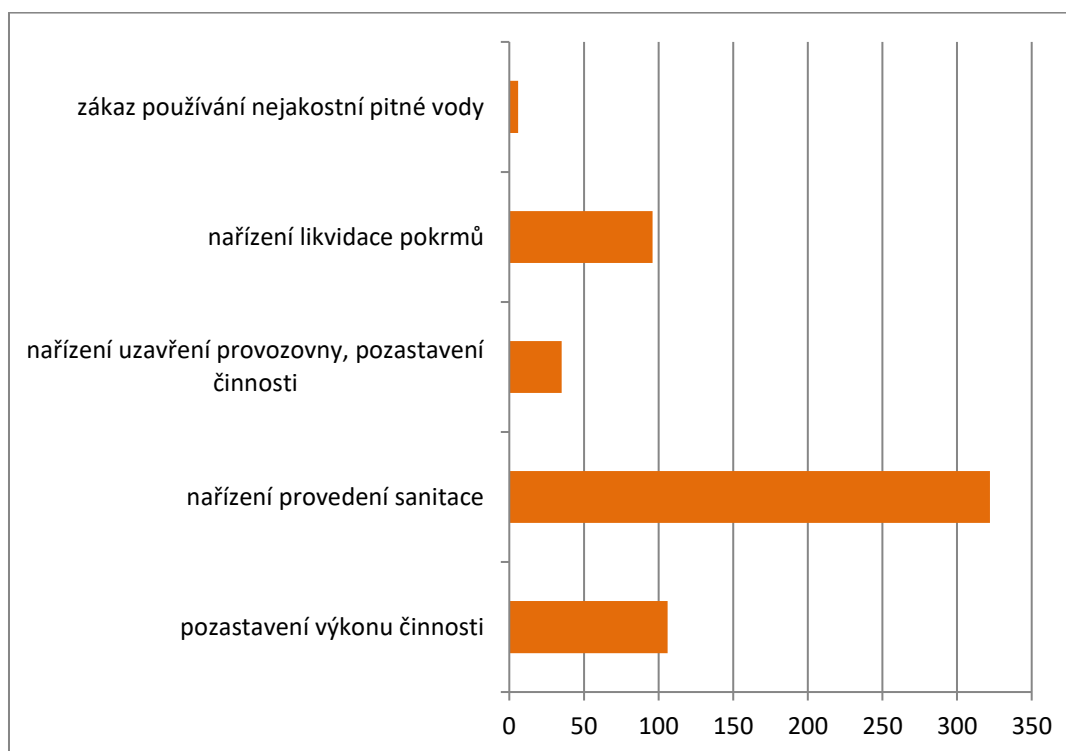


V období leden – říjen 2019 bylo analyzováno 4674 vzorků pokrmů nebo potravin určených k jejich přípravě. U surovin používaných pro přípravu pokrmů bylo provedeno laboratorní vyšetření u 1384 vzorků, dále bylo provedeno laboratorní vyšetření u 654 vzorků teplých a 298 studených pokrmů. Pro účely mikrobiologického vyšetření potravin bylo odebráno 2603 vzorků, dále byly pokrmy hodnoceny na vybrané chemické ukazatele (1047 vyšetření) a v případě sensorického hodnocení bylo provedeno 1289 vyšetření. Jako nevyhovujících bylo v období leden – říjen 2019 hodnoceno 893 vzorků.

Tabulka č. 3: Přehled vybraných vydaných opatření dle druhu

Opatření	Celkem vydáno
pozastavení výkonu činnosti	106
nařízení provedení sanitace	322
nařízení uzavření provozovny, pozastavení činnosti	35
nařízení likvidace pokrmů	96
zákaz používání nejakostní pitné vody	6

Graf č. 2: Přehled počtu vydaných opatření za období leden – říjen 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.