

UNIVERZITA KARLOVA
3. LÉKAŘSKÁ FAKULTA



Klára Bereznejová

**Hygiena stravovacího provozu z pohledu krajských
hygienických stanic**

*Food and catering hygiene from regional health
station point of view regional public health authority*

Bakalářská práce

Praha, červen 2024

Autor práce: Klára Bereznejová

Bakalářský studijní obor: Nutriční terapie

Vedoucí práce: **RNDr. Sylva Rödlová, Ph.D.**

práce: **Ústav hygieny 3. LF UK**

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem předkládanou práci vypracoval/a samostatně a použil/a výhradně uvedené citované prameny, literaturu a další odborné zdroje. Současně dávám svolení k tomu, aby má závěrečná práce byla používána ke studijním účelům.

Souhlasím s trvalým uložením elektronické verze mé práce v databázi systému Theses.cz a Turnitin za účelem soustavné kontroly podobnosti závěrečných prací.

V Praze dne 5. června 2024

Klára Bereznajová

Poděkování

Na tomto místě bych ráda poděkovala RNDr. Sylvě Rödlové, Ph.D. za odborné vedení, cenné rady a ochotu při zpracování bakalářské práce. Taktéž bych ráda poděkovala všem respondentům za vstřícné poskytnutí rozhovorů a dalších podkladů ke zdárnému dopracování práce. V neposlední řadě patří poděkování také mé rodině za podporu po celou dobu studia.

Obsah

OBSAH	
ÚVOD	1
METODIKA	3
STANOVENÍ VÝZKUMNÝCH CÍLŮ A OTÁZEK	4
1. STÁTNI DOZOR V OBLASTI HYGIENY VÝŽIVY	5
1.1 Státní veterinární správa.....	5
1.2 Státní zemědělská a potravinářská inspekce.....	5
1.3 Krajské hygienické stanice	6
2. ODBOR HYGIENA VÝŽIVY	8
2.1 <i>Kompetence a pravomoci</i>	9
2.1.1 <i>Kontrolní činnost</i>	9
2.1.2 <i>Sankce</i>	14
2.2 <i>Povinné informace</i>	17
3. HLAVNÍ HYGIENIK ČESKÉ REPUBLIKY	20
4. STRAVOVACÍ ZAŘÍZENÍ	21
4.1 <i>Povinnosti provozovatelů stravovacího provozu</i>	21
4.1.1 <i>Uvádění potravin na trh</i>	22
4.1.2 <i>Označování potravin</i>	24
4.2 <i>Povinnosti osob provozujících činnosti epidemiologicky závažné</i>	28
4.2.1 <i>Hygiena provozní</i>	28
4.2.2 <i>Hygiena osobní</i>	29
PRAKTICKÁ ČÁST	30
METODIKA	30
1. INFORMACE DOSTUPNÉ VEŘEJNOSTI DÁLKOVÝM PŘÍSTUPEM	31
2. KONTROLNÍ ČINNOST KRAJSKÝCH HYGIENICKÝCH STANIC	32
3. NEJČASTĚJŠÍ POCHYBENÍ VE STRAVOVACÍCH PROVOZECH ČESKÉ REPUBLIKY	38
3.1 <i>Opatření a sankce</i>	39
4. ALIMENTÁRNÍ NÁKAZY	42
4.1 <i>Nejčastější alimentární nákazy v České republice</i>	44
5. KRAJSKÉ HYGIENICKÉ STANICE Z POHLEDU HYGIENIKA	49
5.1 <i>Problémy krajské hygienické služby</i>	49
DISKUZE	52
ZÁVĚR	57
SOUHRN	59
SUMMARY	60
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	61
SEZNAM OBRÁZKŮ, TABULEK A GRAFŮ	71
SEZNAM PŘÍLOH	72
PŘÍLOHY	73

Úvod

Kontrola potravinářských provozů se v mediálním prostoru ukazuje téměř stále z jednoho pohledu, a to konkrétně kontrol. Přičemž běžný příjemce těchto zpráv nezaznamená rozdíly v kontrolách z hlediska jejich provedení, ani různých kontrolních orgánů. Přestože se tyto informace týkají zajištění bezpečnosti zdraví široké populace lidí, dohledání bližších informací může být překvapivě složité. Rovněž může být složité dohledání informací pro provozovatele kontrolovaných provozů, ale i širokou veřejnost o správné hygienické praxi.

Jako hlavní téma této práce tak byla zvolena kontrola potravinářských zařízení z hlediska krajských hygienických stanic. Dílčím tématem je také případná standardizace provádění kontrol, případně formulace postihů. Vzhledem k tomu, že jde o činnost vycházející z posuzování jedinci, přestože proškolenými, může být výsledek značně ovlivněn. Dalším zajímavým aspektem, který se do práce promítl, bylo informování veřejnosti. Často jediné dostupné informace (tedy na první pohled) jsou veřejnoprávními či soukromými médii občasné vyžádané informace, které ovšem nemusí být vyvážené.

Téma práce jsem si vybrala původně jako zástupné téma za rozpracované téma Léčba dětí s farmakorezistentní epilepsií pomocí ketogenní diety, které mi nakonec nebylo umožněno zpracovat.. Téma hygieny výživy mě velmi zaujalo během studia nutriční terapie, kdy jsme se mu konkrétně věnovali celý semestr. Také jsem měla možnost strávit týden na praxi na krajské hygienické stanici, kde mne zaujaly postupy pracovníků i jimi řešené případy. V průběhu prováděné praxe mě napadalo množství otázek týkajících se nejen postupů kontrol, které vyústilo v tuto práci.

Zároveň zvolené téma je dle důležité vzhledem k aktuálnímu dění kolem krajských hygienických stanic, konkrétně aktuálnímu možnému zřízení ředitele krajských hygienických stanic a stále většímu přerozdělování kompetencí krajských hygienických stanic, zvláště odboru výživy, na jiné orgány. Krajské hygienické stanice jsou dle mého názoru velmi důležitým článkem ochrany veřejného zdraví, který má jedinečné a velmi významné kompetence v rámci

ochrany veřejného zdraví, které je potřeba nejen zachovat, ale i správně a vhodně medializovat.

Metodika

V teoretické části této práce bylo využito analýzy dostupných zdrojů k práci krajských hygienických stanic a to zejména z právního hlediska, které slouží jako legislativní podklady pro práci krajských hygienických stanic. Právní podklady byly doplněny informacemi z webových stránek orgánů státního zdravotního dozoru a informacemi získanými z rozhovorů s pracovníky odborů výživy několika krajských hygienických stanic, konkrétně odborů výživy. Pracovníky krajských hygienických stanic byly pro účely této práce poskytnuty některé interní materiály a také jimi bylo umožněno nahlédnout do interního informačního systému krajských hygienických stanic. Zároveň proběhla komunikace s IT specialistou jedné z poboček krajských hygienických stanic, který poskytl doplňující informace k zákonu o uveřejňování informací a harmonizaci webových i mobilních aplikací. Syntéza získaných informací vedla ke shrnujícímu textu, který popisuje problematiku kontrol potravinářských provozů ze stran krajských hygienických stanic.

Stanovení výzkumných cílů a otázek

Cílem práce je popis postupu kontroly stravovacích provozů z pohledu krajských hygienických stanic jako právních subjektů, ale i jejich zaměstnanců – osob přímo vykonávajících kontrolu a zároveň i provozovatelů a osob vykonávajících činnosti epidemiologicky závažné. Jako další cíl byla stanovena možnost, aby se souhrn získaných materiálů mohl stát informačním. Další z cílů, které byly stanoveny, je vypracovat v rámci teoretické části materiál, který by mohl sloužit jako přehled problematiky provádění kontrol potravinářských provozů pracovníky krajských hygienických stanic pro studenty nutriční terapie a doplnil tak jejich praktické zkušenosti získané při předepsané výuce. Čtvrtým cílem byla identifikace problémů, které se pojí s praktickými aspekty provádění kontrol a jejich možnými řešeními.

Pro práci bylo stanoveno několik výzkumných otázek, které by měly pomoci naplnit zejména čtvrtý cíl práce. Odpovídá realita kontrol odborů výživy zákonům, které kontroly upravují? Jak efektivní kontroly jsou? Mají pevně daný řád? Jak jsou krajské hygienické stanice otevřené veřejnosti?

1. Státní dozor v oblasti hygieny výživy

Státní dozor v oblasti potravin a potravinového práva vykonávají v České republice primárně tři státní organizace, konkrétně Státní veterinární zpráva, Státní zemědělská a potravinářská inspekce a krajské hygienické stanice. Každá z organizací má odlišné pravomoci dané zákonem. Česká legislativa vychází z legislativy Evropské unie, a proto evropská legislativa již není v práci zmiňována. Práce se soustředí na kontroly v rámci České republiky.

1.1 Státní veterinární správa

První z hlavních organizací státního zdravotního dozoru nad potravinami je Státní veterinární správa, která je zřízena Ministerstvem zemědělství. Ministr zemědělství jmenuje do funkce ústředního ředitele, který organizaci řídí. Státní veterinární zpráva je rozčleněna na Ústřední veterinární zprávu a krajské veterinární zprávy. Krajské veterinární zprávy se věnují činnosti v oblasti jednotlivých krajů. Pod státní veterinární správu také spadá Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv a státní veterinární ústavy (*Výroční zpráva Státní veterinární správy za rok 2022*).

Státní veterinární správa působí v oblasti dohledu nad péčí a zdravotním stavem zvířat, včetně dohledu nad nemocemi přenosnými na člověka i nemocemi ze zahraničí a jejich monitorací. Rovněž je v její kompetenci dohled nad nezávadností živočišných produktů i krmiv pro zvířata včetně produktů i krmiv dovážených ze zahraničí. Státní veterinární správa má také povinnost chránit životní prostředí před ohrožením původem z živočišné výroby. Ve všech výše zmíněných oblastech dozoruje dodržování zákonných povinností plynoucích nejen ze zákonů České republiky, ale i Evropské unie, přičemž při nalezení nedostatku zjišťují jeho příčinu a případně nařizují nápravu nedostatku (*Výroční zpráva Státní veterinární správy za rok 2022*).

1.2 Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Další organizací státního zdravotního dozoru nad potravinami je Státní zemědělská inspekce, která je rovněž jako Státní veterinární zpráva zřízena Ministerstvem zemědělství. V čele orgánu je ústřední ředitel, který Státní

zemědělskou a potravinářskou inspekci řídí. Daná organizace se člení na ústřední inspektorát sídlící v Brně a sedm inspektorátů státní zemědělské a potravinářské inspekce rozmístěné po celé České republice (*Webové stránky Státní zemědělské a potravinářské inspekce 2024*).

Hlavní náplní činností Státní zemědělské a potravinářské inspekce je státní dozor nad potravinami a tabákovými výrobky. Jedná se o specifickou pravomoc Státní zemědělské a potravinářské inspekce, kterou provádí způsobem kontrol potravin a tabákových výrobků již během výrobního procesu a pokračuje v obchodním řetězci, stravovacích provozovnách včetně internetových obchodů. Ale i reklamní činnost v oblasti potravin a tabákových výrobků patří do oblasti spadající pod Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci. Při kontrole kontroluje mikrobiologické požadavky, limity cizorodých látek, limity a označování potravinářských přídatných látek. Dále se zabývá označováním a jakostí potravin, ale i dovozem rostlinných potravin. Při zjištění závady smí nařídit opatření, které může zahrnovat například zákaz prodeje potraviny, zničení potraviny, nebo nařízení testů před uváděním na trh (*Webové stránky Státní zemědělské a potravinářské inspekce 2024, Státní zemědělská a potravinářská inspekce Výroční zpráva 2023*).

1.3 Krajské hygienické stanice

Kompetence krajských hygienických stanic jsou daleko širší než ostatních orgánů, postihují všechny aspekty stravovacích služeb jako služeb epidemiologicky závažných. V době pandemií je právě kontrola prováděna zdravotníky/hygieniky pozitivně vnímána, součástí je edukace personálu. Zřizovatelem krajských hygienických stanic je Ministerstvo zdravotnictví České republiky. Jedná se o orgán ochrany veřejného zdraví, vykonávající státní správu v dané oblasti. Je tedy orgánem správním, ale také je pověřen státním zdravotním dozorem. Základem státního zdravotního dozoru je posuzování a hodnocení zdravotního rizika uložené hygienickým stanicím jako jedinému dozorovému orgánu přímo zákonem. Celkem je v České republice čtrnáct krajských hygienických stanic, tedy v každém kraji je jedna. Hygienické stanice se člení na

odbory, které se dále dělí na oddělení, kterých je většinou vícero a jsou součástí územních pracovišť v jiných městech kraje než je sídlo organizace. Počet územních pracovišť je v každém kraji individuální (*Webové stránky krajské hygienické stanice hlavního města Prahy, 2024, Webové stránky krajské hygienické stanice kraje Vysočina se sídlem v Jihlavě, 2024, Webové stránky krajské hygienické stanice Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně, 2024, KOTRBOVÁ Petra 03. 06. 2024*).

2. Odbor hygiena výživy

Státní dozor ve veřejných stravovacích zařízeních zajišťují krajské hygienické stanice, konkrétně odbory hygieny výživy. Jejich zřizovatelem je Ministerstvo zdravotnictví, které je řídí a kontroluje provoz. Ministerstvo zdravotnictví je také oprávněno rozhodovat v rozporu s rozhodnutím krajských hygienických stanic. Dále reviduje kontrolní plány odborů hygieny výživy a smí určovat četnost i rozsah kontrol včetně kontrolních postupů (*Zpráva o činnosti v sektoru stravovacích služeb a předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami v oblasti ochrany veřejného zdraví 2022*).

Hlavní náplní činnosti odboru hygieny výživy je výkon dozoru ve stravovacích provozech, případně šetření nákaz z potravin v provozovnách. Provozovny, které dle zákona spadají pod státní dozor krajských hygienických stanic, jsou restaurace s nevymezeným okruhem strážníků, centrální kuchyně, školní kantýny, školní jídelny, vysokoškolské stravování a menzy, stravování na zotavovacích akcích, zdravotnická zařízení, zařízení sociální péče a lázeňskou péči, závodní stravování, vězeňské stravování, občerstvení, bufety, cukrárny, dále výčepy, bary, pivnice, vinotéky a čajovny, pevné stánky, ale také mobilní stánky, automaty a pulty, prodejny potravin, sklady, výroby potravin a ostatní stravovací služby. Také pod dohled krajských hygienických stanic patří jiné provozovny např. čerpací stanice, drogerie, kde se prodávají nápoje nebo potraviny a pokrmy. V provozovnách dohlíží na dodržování hygienických požadavků, ale také splnění požadavků na zdroje pitné vody. Od roku 2017 pracovníci krajských hygienických stanic dohlíží také na zákaz kouření v prostorech stravovacích služeb (*Zpráva o činnosti v sektoru stravovacích služeb a předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami v oblasti ochrany veřejného zdraví 2022*).

Důležitou součástí práce odboru hygieny výživy je preventivní dozor, který spočívá ve schvalování projektových dokumentací nových provozoven a změn v užívání, kdy jako dotčený orgán státní správy vydává stanoviska k dokumentacím i ke kolaudacím atd. v územním a stavebním řízení. Ročně KHS posoudí cca 10 000 projektů a záměrů v oblasti společného stravování. Tuto činnost ostatní orgány nevykonávají. Bez souhlasného stanoviska k dokumentaci a plánům stravovacího provozu nelze provozovnu otevřít. Provozovna otevřená

bez kladně vyřízeného stavebního řízení je považována za nelegální. Odbor hygieny výživy neschvaluje provozní řády, ale kontroluje plán HACCP až při kontrole v provozu. A konkrétně se vyjadřuje se závazným stanoviskem k novým provozovnám nebo ke změně užívání provozovny, poté následuje kolaudace a poté proběhne kontrola na základě oznamovací povinnosti, zda provozovna provozuje v souladu se závazným stanoviskem odboru hygieny výživy. Neméně důležitou činností odborů hygieny výživy krajských hygienických stanic je realizace informačního systému regionální úrovně, ale také šetření každého nového hlášení o nebezpečnosti produktu v systému RASFF. Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva slouží k rychlému a efektivnímu sdělení informací o bezpečnosti potravin a krmiv mezi členskými státy Evropské unie. Také přispívá k pohotovému reakci na možné ohrožení zdraví veřejnosti v Evropské unii. (*DVOŘÁKOVÁ Kateřina, 29. 04. 2024, European Commission, 2024, Zpráva o činnosti v sektoru stravovacích služeb a předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami v oblasti ochrany veřejného zdraví 2022*).

2.1 Kompetence a pravomoci

Krajská hygienická stanice, v případě stravování odbor hygieny výživy, je jedním z orgánů, které plní funkci státního zdravotního dozoru. Jak již název odboru napovídá, provádí tuto roli v provozovnách stravovacích služeb. Zde se podílí pracovníci odboru na dozoru nad realizací povinností k ochraně veřejného zdraví plynoucích ze zákona a v případě jejich porušení jsou oprávněni udělit sankce až pozastavit výkon činnosti. Jsou rovněž oprávněni k provádění epidemiologických šetření (§ 82 zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví - *znění od 01.01.2024*).

2.1.1 Kontrolní činnost

Klíčovým nástrojem pro ochranu veřejného zdraví je kontrolní činnost odboru hygieny výživy v jednotlivých stravovacích zařízeních. Kontroly jsou komplexní, v kontextu epidemiologické situace, jsou zaměřeny nejen na kontrolu

potravin a pokrmů z hlediska jejich bezpečnosti, ale i na dozor nad pracovním prostředím zaměstnanců, kontrolu zdravotního stavu zaměstnanců, kontrolu jakosti pitné vody zásobující provozovnu, kontrolu zákazu kouření, kontrolu bezpečnosti používaných materiálů a předmětů přicházejících do styku s potravinami, problematiku hluku z provozoven, atd. Pracovníci KHS mají ze zákona oprávnění provádět epidemiologická šetření, nahlížet a pořizovat výpisy ze zdravotní dokumentace, nařídit zdravotní prohlídku, což pracovníci ostatních orgánů nemohou, neboť toto je vázáno na zdravotnické vzdělání a výkon činnosti orgánu ochrany veřejného zdraví. V důsledku toho nejsou zaměstnanci ostatních orgánů odborně způsobilí vyloučit z manipulace s potravinami osoby postižené infekčním onemocněním, jako např. osoby s infikovanými poraněními, kožními infekcemi, vředy nebo průjmy; nejsou způsobilí k provedení stěrů z povrchu těla a k posouzení epidemické situace a anamnézy. Z těchto důvodů jsou přitom každý rok preventivně (tj. mimo epidemii) orgány ochrany zdraví dočasně vyřazovány z činnosti stovky zaměstnanců stravovacích služeb, kteří představují riziko nákazy a při navrhované změně kompetencí by zůstali neodhaleni. Kontrolní činnost probíhá na základě kontrolních plánů vytvořenými Ministerstvem zdravotnictví České republiky. Plán se sestavuje vždy na 1 rok. Četnost kontrol v jednotlivých podnicích je dle jejich zařazení do jednotlivých kategorií (I., II., III.), které jsou definovány v kontrolním plánu schváleném Ministerstvem zdravotnictví. I. Kategorie označuje provozovny bez výroby, přípravy a zpracování potravin. Nepředpokládá se zde zásadní nebezpečí zdravotního ohrožení spotřebitele. Zde patří například čajovny, výčepy, pivnice, bary, herny, kantýny, nevyvařující provozovny typu pohostinství, mobilní stánky, pulty, vozíky, automaty apod. Četnost kontrol v daných podnicích je nastavena na frekvenci nejméně 1x za 5 let. II. Kategorie označuje provozovny s výrobou, přípravou a zpracováním potravin a jejich uváděním do oběhu s omezeným rizikem. Nelze zde vyloučit nebezpečí zdravotního ohrožení spotřebitele. Mezi dané provozovny například patří malé a střední provozovny s nižší kapacitou výroby, malým počtem zaměstnanců, výdejny jídla, kavárny, vyvařující restaurace, pevné stánky, občerstvení, bufety, cukrárny apod. Četnost kontrol je zde určena na nejméně jednu kontrolu za 3 roky. III. Kategorie zahrnuje

provozovny s výrobou, přípravou a zpracováním potravin a jejich uváděním do oběhu, kdy nelze vyloučit zásadní riziko ohrožení zdraví spotřebitele, a tedy ani vyšší míra rizika z hlediska cílového spotřebitele, činností i sortimentu či počet osob, které mohou být postiženy. Zde patří například sociální služby, nemocniční stravovací zařízení, centrální kuchyně, VŠ menzy, vězeňské stravování, lázně, prodej prostřednictvím internetu nebo zásilkové služby, provozovny s vysokým počtem strážníků (kapacita víc než 500 jídel) stravování potravinářů apod. Četnost kontrol je v daných provozovnách určena na nejméně jednu ročně. Četnosti kontrol se upravuje dle aktuální potřeby a míry rizika. Do kontrolního plánu lze zařadit i provozovny, které jsou problematické a je na tyto provozovny zasíláno více podnětů ze stran strážníků. Vychází se také z hodnocení rizika z hlediska cílového spotřebitele, činností i sortimentu a rovněž počtu osob, které mohou být postiženy. Plnění kontrolního plánu kontroluje ředitel odboru hygieny výživy. Avšak kontrolní plány také podléhají každoročně analýze ze strany ministerstva zdravotnictví a dle výsledků z předchozích let jsou následně upraveny již vytvořené plány jednotlivými pobočkami pro následující rok. K analýze patří srovnání mezi kraji a hledání důvodů rozdílů. Kontroly, které nejsou v plánu jsou například naplánované opakované, nebo následné kontroly z důvodu zjištění závad při kontrole, které jsou zaznamenány v protokolu o kontrole. Namísto opakované kontroly je možné stanovit provozovateli lhůtu pro zasílání nápravy např. fotodokumentací (obklad dlažby, aktualizace HACCP). Pokud se závady týkají provozní hygieny a špatného skladování, vždy je provedena opakovaná kontrola (*BEDNAŘÍKOVÁ Růžena, 28. 05. 2024, DVOŘÁKOVÁ Kateřina, 29. 04. 2024, KOTRBOVÁ Petra 03. 06. 2024, PATKOVÁ Alena, 30. 05. 2024 Zpráva o činnosti v sektoru stravovacích služeb a předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami v oblasti ochrany veřejného zdraví 2022*).

Každé pobočce krajských hygienických stanic jsou stanoveny priority dozoru i četnost kontrol a to regionální i centrální úrovně. Centrální úroveň odboru hygieny výživy je zajišťována Ministerstvem zdravotnictví, zatím co regionální úroveň odboru hygieny výživy je zajišťována jednotlivými odbory krajských hygienických stanic. Ty regionální vychází z analýzy rizika i znalosti

problematiky v regionu (výsledky předchozích kontrol, typy a velikost dozorovaných zařízení a zdravotní rizika pro obyvatelstvo nebo vybrané věkové skupiny). Konkrétně zde krajské hygienické stanice definují cíl konkrétní priority, odůvodnění, rozsah provedených kontrol v daných typech dozorovaných zařízení, termín provedení prioritních šetření, označení priority pro účely zadávání do příslušného registru, v případě, že součástí krajské priority bude odběr vzorků, tak konkretizuje, co odebírat, v jaké četnosti a stanovuje rozsah vyšetření. Priority centrální úrovně souvisí s problematikou celostátního dosahu a rovněž s problematikou na úrovni Evropské unie. Ministerstvo zdravotnictví zde definuje cíle, odůvodnění, rozsah provedených kontrol v daných typech dozorovaných zařízení, termín provedení prioritních šetření, označení priority pro účely zadávání do příslušného registru, způsob a termín předání výsledků plnění priority na Ministerstvo zdravotnictví, v případě, že součástí celostátní priority bude odběr vzorků, tak konkretizuje, co odebírat, v jaké četnosti, a stanovuje rozsah vyšetření (*PATKOVÁ Alena, 30. 05. 2024, KOTRBOVÁ Petra 03. 06. 2024, Ministerstvo zdravotnictví České Republiky, 2023*).

Průběh kontrol kontrolních orgánů udává zákon. Kontroly ze strany odboru hygieny výživy se nikdy nenahlašují dopředu. Při kontrole je nutné vidět provoz v běžných situacích, např. při výrobě pokrmů, výdeji. Pokud by personál o kontrole věděl dopředu, je zřejmé, že si bude dávat pozor na porušení platné legislativy. Pracovníci odboru hygieny výživy navštěvují stravovací zařízení v kontrolních skupinách, přičemž je určen vedoucí kontrolní skupiny. Ten je oprávněn ke kontrole přizvat fyzickou osobu, pokud její přítomnost může dopomoci splnění účelu kontroly. Kontrola se vždy zahajuje předložením služebního průkazu, přičemž zákon jasně udává práva i povinnosti kontrolujícího orgánu. Kontrolní skupina je povinna naplnit účel kontroly a zjistit reálný stav skutečností. V souvislosti s danou povinností je oprávněna vyžadovat potvrzení totožnosti kontrolované osoby i její součinnost během kontroly. Kontrolovanou osobou se rozumí fyzická, či právnická osoba, jejíž aktivita je kontrolována. Zároveň je povinna kontrolované osobě umožnit být přítomna v celém rozsahu kontroly, pokud je to možné. Pracovníci odboru hygieny výživy jsou způsobilí pořizovat zvukové i obrazové záznamy dokumentů, případně zajistit

jejich originály, přičemž musí vystavit potvrzení o jejich zajištění a při zániku důvodu jejich zajištění, je bezprodleně vrátit majiteli. Kontrolující smí použít techniku kontrolované osoby po předchozím ujednání (*DVOŘÁKOVÁ Kateřina, 29. 04. 2024, Část 1 zákona č. 255/2012 Sb. kontrolní řád - znění od 01.07.2017*).

Pracovník krajské hygienické stanice je kompetentní při výkonu státního zdravotního dozoru v provozovnách stravovacího zařízení vstupovat do všech prostor souvisejících s podnikáním, v případě podezření o využití obydlí provozovatele stravovacích služeb k podnikání, je odůvodněn vstup i do prostor sloužících jako bydliště provozovatele. Současně je kontrolovaná osoba povinna být spolupracující v průběhu kontroly a vytvořit podmínky pro výkon kontroly, ani nebránit jejímu výkonu. Pokud dojde k porušení povinností, hrozí provozovateli sankce až 200 000 Kč. Kontrolující je povinen do 30 dní, ve složitých případech do 60 dní, od fyzické kontroly vyhotovit protokol o kontrole a vydat jej kontrolované osobě (*Část 1 zákona č. 255/2012 Sb. kontrolní řád - znění od 01.07.2017*).

V rámci provádění státního zdravotního dozoru ověřují pracovníci odboru dostatečnost znalostí u osob provádějících činnosti epidemiologicky závažné, či nařizují úpravu provozního řádu neodpovídajícího povinnostem plynoucích ze zákona. Také mezi jejich kompetence patří provést během kontroly audit systému HACCP dané provozovny. Dále smí kontrolující skupina, pokud má podezření na znečištění či zdravotní závadnost, zakázat používání surovin, polotovarů či potravin k výrobě, nebo přípravě pokrmu. Totéž platí i v případě vadného označení zmíněných skupin. V případě nalezení zdraví ohrožujících surovin, polotovarů, či potravin smí nařídit znehodnocení, či likvidaci na náklady kontrolované osoby. Ta následně splnění nařízené povinnosti musí doložit. Rovněž voda používaná v provozovně musí odpovídat zákonem předepsané jakosti, v opačném případě smí pracovníci odboru hygieny výživy zakázat, či pouze omezit její používání. V případě podezření na infekční onemocnění smí také nařídit provozovateli provozu odběr a uchovávání vzorků v jimi určeném rozsahu i době, po kterou je opatření nutné dodržovat (*Část 1 zákona č. 258/2012 Sb. o ochraně veřejného zdraví - znění od 01.01.2024*).

V případě zjištění hrubého porušení některé z povinností provozovatele podniku, či zaměstnance, kdy je již pravděpodobnost ohrožení zdraví či života, je v kompetenci odboru hygieny výživy, tedy kontrolujícího pracovníka, až uzavření podniku do doby odstranění nedostatků. Obzvláště se možné uzavření podniku týká nevyhovující provozní hygieny. Při daném porušení zákona se také může rozhodnutím nařídit sanitace s provedením do určitého termínu. Po ústním vydaném rozhodnutí o uzavření podniku na místě kontroly, které je sděleno kontrolované osobě, musí kontrolující vydat i potvrzení o ústním rozhodnutí. Následně vyhotoví a doručí účastníkovi řízení písemné rozhodnutí a to bez zbytečného odkladu. Opětovné otevření je možné až po odstranění závad, které k němu vedly a po souhlasu odboru hygieny výživy. Ten je povinen souhlas vyhotovit bez prodlení, nejpozději do 15 dnů. Případné odvolání smí provozovatel podat do 3 dnů od doručení písemnosti (*Část 1 zákona č. 258/2012 Sb. o ochraně veřejného zdraví - znění od 01.01.2024*).

2.1.2 Sankce

Za porušení povinností provozovatelů nebo osob provozujících činnosti epidemiologicky závažné, které bylo zjištěno při kontrole, mohou pracovníci odborů výživy krajských hygienických stanic udělit sankce. Tyto pokuty vždy vybírá krajská hygienická stanice, kterou byly uloženy. Sankce se řeší blokovou pokutou na místě, příkazem od stolu v rámci správního řízení nebo je možné uložit pouze napomenutí (*DVOŘÁKOVÁ Kateřina, 29. 04. 2024, § 92a zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví - znění od 01.01.2024*).

Sankce do 10 000 Kč se udělují při nesplnění povinnosti lékařských prohlídek a vyšetření dle předpisů, ale také těch, které nařídí pracovníci krajské hygienické služby. Dále se jedná o neuplatňování znalostí a zásad osobní i provozní hygieny a také pokud není zajištěno, aby při činnostech epidemiologicky závažných nedošlo k ohrožení zdraví fyzických osob (§ 92a zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví - znění od 01.01.2024).

Mezi přestupky, za které smí být uložena pokuta až 50 000 Kč, patří umožnění vykonávání činnosti epidemiologicky závažné fyzické osobě, která

nemá dostatečné znalosti k ochraně veřejného zdraví. Zákon říká, že pokud osoba tyto znalosti nemá, nesmí vykonávat činnosti epidemiologicky závažné. Tyto znalosti zkoumá pracovník odboru hygieny výživy krajské hygienické stanice při kontrole (§ 92a zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví - znění od 01.01.2024).

Sankce do 100 000 Kč se udělují za nedodržení správného skladování potravin a pokud pokrmy nesplňující výživové požadavky. Totéž platí pro nesprávné odstraňování potravinářského odpadu z provozu. (§ 92a zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví - znění od 01.01.2024)

Další skupinou jsou sankce udělované do 500 000 Kč, při nesplnění zásad přepravy pokrmů a potravin a nezajištění povinné sledovatelnosti pokrmů a výrobků. Dále se tato výše sankcí uděluje při nesplnění požadavků na kvalitu vody v provozu (§ 92a zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví - znění od 01.01.2024).

Sankce ve výši 1 000 000 Kč jsou udělovány při nesplnění požadavků plynoucích ze zákona na prostory přípravy pokrmů a zařízení celé provozovny. Dále se tato výše sankcí uděluje při nedodržování postupu HACCP a provozního řádu, nebo pokud nejsou vůbec zavedeny. Také musí být prokázáno, že tento postup plní například pomocí dokumentů se zápisem o plnění kontrolních bodů (sledování teplot). Rovněž do rozmezí přestupků se sankcí do 1 000 000 Kč spadá i provoz nelegální provozovny, tedy té, u které nebylo podáno oznámení o zahájení, významné změně, nebo i ukončení činnosti dané provozovny. Dále hrozí tato výše sankce při nedodržení zákonů o výrobě, přípravě, skladování, zchlazování, balení, značení, rozvozu a uvádění na trh potravin (také potraviny ozářené ionizujícím zářením bez povinné dokumentace) a pokrmů, včetně nedodržování pokynů výrobce. Pokud jsou použity jiné suroviny, potraviny, polotovary a potraviny než vyhovující požadavkům na bezpečnost a kvalitu, může být rovněž udělena sankce do této výše (§ 92a zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví - znění od 01.01.2024, § 92m zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví - znění od 01.01.2024, § 17f - i zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích - znění od 01.01.2024).

Vyšší sankce, konkrétně do 2 000 000 Kč, jsou udělovány při neuplatňování zásad a znalostí provozní i osobní hygieny zaměstnancem. Dále totéž platí pro nedodržování zákonů při přijímání potravin, a jejich následném uskladnění (dodržování teplot, ochrana před kontaminací, přístupem škůdců a také dodržování skladování dle výrobce), ale také při tepelném ošetření, výrobě, přípravě, zchlazování, balení, značení, rozvozu a uvádění na trh potravin a pokrmů. To souvisí s povinností používat pouze suroviny, potraviny, polotovary

a potraviny vyhovující požadavkům na bezpečnost a kvalitu. Rovněž tato výše sankce hrozí při nesplnění povinnosti provedení znehodnocení nebo likvidace suroviny, potraviny, polotovaru, či pokrmu, které byly nařízeny při výkonu státního dozoru. Totéž platí při nepodstoupení lékařské prohlídky, která byla nařízena pracovníky krajské hygienické stanice (*§ 92a zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví - znění od 01.01.2024, § 17f - i zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích - znění od 01.01.2024*).

Sankce až 3 000 000 Kč hrozí, pokud dojde k ohrožení či poškození zdraví při výkonu činnosti epidemiologicky závažné. Vždy musí být zajištěno, aby k ohrožení ani poškození zdraví v provozu nedošlo a rovněž nedošlo k podávání pokrmů, které nejsou bezpečné. Dále mezi přestupky s hranicí sankce 3 000 000 Kč patří poskytování stravovací služby v nevyhovující provozovně (*§ 92a zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví - znění od 01.01.2024*).

Sankce až 10 000 000 Kč může být udělena, pokud v provozovnách stravovacích zařízení, či na výrobcích nejsou zpřístupněny všechny informace, které musí být povinně uváděné pro spotřebitele. Stejná výše sankcí hrozí při nedodržení požadavků na kvalitu potravin – smyslových, fyzikálních, chemických a mikrobiologických. Sankce do 10 000 000 Kč jsou rovněž udělovány při nedodržení požadavků na výrobu a přípravu pokrmů, způsob uvádění pokrmů na trh, ale i podmínky uchovávání a manipulace s pokrmy včetně přepravy a uvádění potravin na trh. Musí být vždy dodrženy teploty povinné pro potraviny. Stejná výše sankce hrozí, pokud bylo nedodrženo povinné označování pokrmů a polotovarů ve všech fázích výroby a zachovávání označení šarže. Také při neuvádění ze zákona povinných informací v českém jazyce a to včetně potravin uváděných na trh komunikačními prostředky na dálku, tedy například pomocí internetových obchodů. (*§ 92f zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví - znění od 01.01.2024, § 17f - i zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích - znění od 01.01.2024*).

Nejvyšší sankce a to až 50 000 000 Kč hrozí při nedodržení maximálních přípustných mezí toxikologických látek a radioaktivní kontaminace v potravinách. Taktéž mezi přestupky se stejnou výší sankce patří používání potravin s prošlým datem použitelnosti nebo minimální trvanlivosti, nebo

neoddělení umístění vyřazených potravin od ostatních či není u vyřazených potravin informace o vyřazení z oběhu (§ 92f zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví - znění od 01.01.2024, § 17f - i zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích - znění od 01.01.2024).

Od sankcí za přestupky může být upuštěno, či mohou být sníženy dle rozhodnutí krajské hygienické stanice, pokud došlo k nápravě přestupku, tak jak bylo uloženo. Totéž platí, pokud byla bezprostředně po zjištění přestupku sjednána náprava a nejednalo se ani v jednom případě o přestupek vztahující se k nebezpečnosti potravin, které by mohly ohrozit zdraví. Někteří provozovatelé jsou ovšem k nápravě nedostatků velmi laxní, závady se při kontrolách opakují, a tak dochází vždy k navýšení sankce. Některé krajské hygienické stanice od sankcí nikdy neopouští. (PATKOVÁ Alena, DVOŘÁKOVÁ Kateřina, 29. 4. 2024, 30. 5. 2024, Kotrbová Petra 3. 6. 2024, § 17f - i zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích - znění od 01.01.2024)

2.2 Povinné informace

Všechny povinné subjekty včetně krajských hygienických stanic musí zveřejnit ve svých sídlech a úřadovnách a také na webových stránkách, jakožto místě všeobecně přístupném, povinné informace. Ty jsou určeny zákonem. Patří k nim informace o založení dané hygienické stanice. Konkrétně se jedná o způsob a důvod jejího založení. Dále je povinné zveřejnit principy a podmínky provozu včetně organizační struktury. Také musí být zveřejněna elektronická adresa podatelny, místo i způsob, kde je možné podat žádosti, stížnosti, podněty, návrhy apod. Totéž musí být uvedeno ve vztahu k opravným prostředkům proti rozhodnutím krajských hygienických stanic včetně lhůt, požadavků pro žadatele, popisu postupů, pravidel a označení umístění formuláře, případně způsobu jeho zisku. Mezi další povinné informace k uveřejnění patří přehled nejdůležitějších předpisů, kterými se řídí při výkonu své činnosti a vydávaných rozhodnutí. Rovněž se zveřejňují ty předpisy, které souvisí s informacemi, tedy povinným zveřejňováním a právem žádat o ně. Zveřejněný musí být i sazebník úhrad za

poskytnutí informací i výše úhrad daná nadřízeným orgánem (*Část 1 zákona č. 106/1999 Sb. o svobodném přístupu k informacím - znění od 01.01.2024*).

Všechny informace, o které bylo požádáno, musí být následně zveřejněny cestou dálkového přístupu. Pokud byly poskytnuty jinak než elektronicky, případně byly rozsáhlé, je dostačující zveřejnit dálkovým přístupem pouze informaci vyjadřující obsah poskytnutých informací. Předpisem daná lhůta pro zpřístupnění informací, které byly poskytnuty na žádost, je 15 dní a musí být uveřejněny minimálně 6 let. Dále musí být k dispozici předpisy, které upravují práva občanů ke krajské hygienické stanici opět i s informací, kde je možné do daných předpisů vidět. Také mají být zpřístupněny všechny poskytnuté výhradní licence a podlicence, což je v případě krajských hygienických stanic často například certifikace ISO. Každý rok povinně musí být do 1. března zveřejněna výroční zpráva o činnosti v poskytování informací za předchozí kalendářní rok, případně lze tuto povinnost splnit zveřejněním odkazu do centrálního registru, kde je zpráva zveřejněna. Centrální registr je neomezeně bezplatně přístupný veřejnosti a to i dálkově. Spravuje jej Ministerstvo vnitra. Výroční zpráva musí obsahovat počet podaných žádostí o informace, počet rozhodnutí o odmítnutí žádosti i počet odvolání proti rozhodnutí. V případě proběhlého přezkoumání zákonitosti u rozhodnutí o odmítnutí žádosti, musí výroční zpráva uvést podstatné části rozsudků a všechny vynaložené výdaje k soudnímu přezkoumání. Dále je nutné uvést počet výhradních licencí i stručné opodstatnění k jejich poskytnutí. A v poslední řadě se musí ve výroční zprávě být vypsán počet stížností i s jejich odůvodněním, ale i stručným shrnutím jejich vyřízení. Pokud je zvláštním předpisem vyžadována i výroční zpráva o činnosti subjektu, musí být též zveřejněna. Do její části je začleněna i výroční zpráva o činnosti v poskytování informací. Dále zákon č. 106/1999 Sb. také zmiňuje situace, kdy není možno žádosti vyhovět z hlediska utajování informací. Avšak to se netýká agendy krajských hygienických stanic, nebo pouze okrajově (*Část 1 zákona č. 106/1999 Sb. o svobodném přístupu k informacím - znění od 01.01.2024*).

Je povinné, aby mobilní aplikace i internetové stránky všech povinných subjektů byly především pro osoby se zdravotním postižením, ale i všechny uživatele srozumitelné, ovladatelné, vnímatelné a stabilní. Na všech internetových

stránkách je potřeba zveřejnit prohlášení o jejich přístupnosti a to včetně sdělení v jakém rozsahu tato internetová stránka splňuje, či nesplňuje požadavky na ni kladené. A to včetně odůvodnění a případného řešení (*Zákon č. 99/2019 Sb.*).

3. Hlavní hygienik České Republiky

Hlavní hygienik České republiky má funkci vrchního ředitele sekce. Daná funkce spadá pod Ministerstvo zdravotnictví jakožto přímo jeho orgán. Hlavní funkce hlavního hygienika České republiky je jednání v záležitostech ochrany a podpory veřejného zdraví. Další funkcí hlavního hygienika je sestavovat každoroční metodiky pro tvorbu nových kontrolních plánů státního zdravotního dozoru krajských hygienických stanic. V metodice jsou vždy určeny priority činnosti pro daný rok. Také určuje hlavní úkoly pro svou sekci. Tento post smí zastávat pouze lékař jmenovaný vládou a se specializovanou kvalifikací. Na post hlavního hygienika probíhá výběrové řízení. Hlavní hygienik České republiky bývá jmenován na dobu 5 let a to vždy na základě výběrového řízení (*Ministerstvo zdravotnictví České Republiky, 2023, §80 zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví - znění od 01.01.2024*).

4. Stravovací zařízení

Provozování stravovacích zařízení, tedy výroba pokrmů, jejich zpracování i uvádění na trh, je činností epidemiologicky závažnou. Přičemž pokrmem se dle zákona rozumí za tepla, či studena zpracované potraviny včetně nápojů podávaných ke konzumaci v provozovně stravovací služby (§ 23 zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví - znění od 01.01.2024).

4.1 Povinnosti provozovatelů stravovacího provozu

Provozovatel stravovacího zařízení má ze zákona spoustu povinností, které musí splňovat. Jednou z prvních povinností, kterou musí splnit mimo hygienických požadavků na prostory a jakosti pitné vody užívané v provozovně, je oznámení krajské hygienické stanici, ke které přísluší, zahájení provozu včetně umístění provozoven, jeho ukončení, ale i veškeré změny a to nejpozději v den uskutečnění. Vždy se k oznámení uvádí i konkrétní činnosti, které provádějí v provozovně. Provozovatel musí mít také před zahájením provozu stanoveny kritické body, ať už písemně nebo elektronicky. Jakékoliv monitorovací postupy určené systémem kritických bodů, například kontrola teploty, se evidují po dobu 14 dnů od data výroby produktu. Rovněž se v této délce uchovávají záznamy o přesažení kritických limitů a následně provedená nápravná opatření. Po dobu 1 roku se shromažďují informace o účinnosti systému kritických bodů v dané provozovně. Provozovatel musí také zajistit, že zaměstnanci budou dodržovat uplatňování znalostí osobní i provozní hygieny, aby nedošlo jejich činností k ohrožení zdraví osob infekcí. Jiným typem povinností, než byly předchozí povinnosti, pro provozovatele podniku stravovací služby je povinnost zabezpečit vstup asistenčního nebo vodícího psa osoby se zdravotním postižením, která chce využít služeb podniku. Vstup asistenčního nebo vodícího psa do stravovací části podniku nesmí být znemožněn. Avšak osoba se zdravotním postižením musí prokázat na požádání výcvik psa pro daný účel a to dokladem o výcviku.

(Část 1 zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích - znění od 01.01.2024., Část 1 zákona č. 258/2000 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích - znění od 01.01.2024).

Mezi povinnosti vztahující se k potravinám patří dodržování požadavků na jakost, ať už těch mikrobiologických, toxikologických, chemických, či smyslových. Dále musí vždy dodržovat požadavky výrobce potravin, se kterou se v zařízení pracuje. Mezi požadavky můžeme řadit ty na skladování, použitelnost, hygienu, podmínky uchovávání apod. Taktéž je povinen vždy dodržet lhůty dané výrobcem potravin, které platí samozřejmě i pro rozbalené potraviny. Provozovatel stravovacího provozu nikdy nesmí uvádět do oběhu potraviny, které nemají doložitelný původ. Nikdy nesmí uvést do oběhu potraviny neodpovídající standardům jakosti, ani nijak deformované, znečištěné, narušené, či páchnoucí potraviny (*§ 3 – 3d zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích - znění od 01.01.2024*)

Další důležitou povinností je povinnost nakládání s odpady. V potravinářském provozu je vytvářen také pro jiné typy provozů nestandardní potravinářský odpad. Potravinový a kuchyňský odpad je biologicky rozložitelný a rostlinná část odpadu se může využít jako biomasa ke spalování. Ve stravovacích zařízeních je produkován odpad, který by neměl přijít do komunálního odpadu, pod nějž nespadá. Naopak by měl být vždy jasně zařazen dle katalogu odpadů a dle zařazení by s ním mělo být nakládáno. Přičemž musí být například odpad z živočišných potravin a masa oddělen od odpadu z výroby, ale také jedlých olejů a tuků. Jednotlivé kategorie odpadu musí být tříděny a shromažďovány dle jednotlivých kategorií, nikoliv dohromady. Odpad musí být vždy předán zařízení, které má povolení krajského úřadu pro sběr, výkup, odstraňování nebo využívání odpadů. Nikdy nesmí být potravinářský odpad využit ke krmení zvířat, aby se zamezilo případnému šíření nemocí (*Příloha č. 1 k vyhlášce č. 8/2021 Sb. katalog odpadů - znění od 01.01.2023, § 11 zákona č. 541/2020 Sb. o odpadech - znění od 01.01.2024*).

4.1.1 Uvádění potravin na trh

Provozovatel, který uvádí potraviny, ať už z jiného státu Evropské unie, státu mimo Evropskou unii, nebo vyrobené v jím provozovaném podniku, je povinen všechny potraviny označit dle platné legislativy a zajistit sledovatelnost

potravin. Zároveň platí, že pokud provozovatel přijímá potraviny z jiného státu a uvádí je na trh, musí informovat orgán státního dozoru daný druhem potraviny, o kterou se jedná. Ten vyhodnotí riziko a vymezí rozsah následného informování. Pro uvádění jedlých hub do oběhu, musí provozovatel složit zkoušku ze znalosti hub (*§ 10 - 11a zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích - znění od 01.01.2024*).

Dovoz i uvádění na trh potravin ozářených ionizujícím zářením je možné v případě, že splňují podmínky a požadavky, které jsou kladeny na ozařování potravin v České republice. Dále musí být ozářeny v provozu, který byl schválen Evropskou unií a je tedy uvedena v seznamu, který je uveřejněn v Úředním věstníku. Takovou potravinu musí vždy provázet dokumentace o jejím původu (*§ 4 zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích - znění od 01.01.2024*).

Na trh nesmí být uvedeny potraviny, které jsou neznámého původu nebo mají prošlé datum použitelnosti. Potraviny po uplynutí minimální trvanlivosti smí být uvedeny na trh s označením informujícím o dané skutečnosti, nejsou zdravotně závadné a jsou prodávány odděleně. Avšak pro výrobu potravin nesmí být překročena doba trvanlivosti ani použitelnosti potravin pro výrobu použitých. Pokud má provozovna prodejní plochu více než 400m², je povinnost provozovatele bezpečné potraviny, které ale již nesmí být uváděny na trh, poskytnout neziskové organizaci. Totéž smí s bezpečnými potravinami udělat i provozovatel menší prodejny. Tyto potraviny nesmí být poskytovány za úhradu, ale musí být vždy připojena informace, proč jsou již nevyhovující. Dále totéž platí pro potraviny klamavě označené, či klamavě nabízené ke spotřebě. Rovněž nesmí být prodávány potraviny, které evokují stejné složení v různých zemích Evropské unie, ale v České republice mají odlišné složení od jiné země. Takové potraviny mohou být uvedeny na trh pouze za předpokladu, že je na obale uvedena tato skutečnost, nebo je změna složení opodstatněná. Potraviny s obsahem látek, které jsou legislativně zakázány, či je překročen limit pro jejich bezpečnost také nesmí být uvedeny na trh. Což platí i pro potraviny, které překročí úroveň kontaminace po ozáření dané zákonem. Ani nesmí být ozářené jinak, než je povinné zákonem České republiky. Potraviny z jiného státu Evropské unie nesmí být odmítnuty,

pokud vyhovují předpisům České republiky a mají dostatečnou průvodní dokumentaci (§ 10 - 11a zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích - znění od 01.01.2024).

Co se týče konkrétně stravovacích provozů, nesmí být uvedeny do oběhu teplé pokrmy nevydané do doby dané systémem HACCP v konkrétní provozovně. Tyto pokrmy nelze rovněž dále skladovat, znovu ohřívat, zchlazovat ani zamrazovat za účelem dalšího uvádění do oběhu. Ke spotřebiteli se nesmí dostat o teplotě pod 60 stupňů celsia (*Vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných - znění od 01.01.2007*).

4.1.2 Označování potravin

Další důležitou součástí povinností vázaných k provozu stravovacího zařízení je označování výrobků, rozpracovaných výrobků a polotovarů. Vždy po rozbalení potravin užívaných v provozu, je nutné je označit datem, kdy byla rozbalena a vždy musí být uchovány informace z původního obalu, což je možné vyřešit uchováváním jejich kopií. Často jsou povinné informace k nalezení na obalech. Pro balení potravin musí být použity obaly určené ke styku s potravinami, které mají ochrannou funkci a je u nich vyloučena záměna obsahu. Provozovatel stravovacího provozu, kde se potravina zpracovává, vyrábí nebo balí, či je pouze prvním prodejcem v Evropské unii, musí uvádět na obalu nebo etiketě označení šarže potravin. V případě potravin bez obalu, je šarže nejlépe uvedena na přepravním obalu. Pokud ji nelze uvést na přepravním obalu, uvádí se do dokumentace k potravíně. Toto neplatí pro obaly menší než 10 cm², potraviny, které nejsou spotřebiteli baleny, ale i ty které jsou zabaleny na jeho žádost, nebo pro přímý prodej. Také se tato povinnost aplikuje na potraviny po výstupu z prvovýroby transportovány do místa přechodného uskladnění, balení, přípravy, nebo do organizací producentů. Případně jsou shromažďovány pro bezodkladné použití k zpracování nebo přípravě. Dále se označení šarže nevztahuje na potraviny označené datem minimální trvanlivosti nebo použitelnosti a to konkrétně dnem a měsícem v neměnitelném pořadí. Označit šarži pouze na obalu

platí z logiky věci pro zmrzliny a mražené krémy, nikoliv označování jednotlivých porcí (*Vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných - znění od 01.01.2007, § 6 - 9c zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích - znění od 01.01.2024*).

Polotovary a rozpracované výrobky určené pro skladování v provozu, kde byly vyrobeny musí být označeny daty výroby a spotřeby. Určené pro expedici do jiné provozovny stravovacího zařízení musí obal nebo dodací list obsahovat skladovací podmínky a údaje o výrobcí. Pro tuto práci se rozumí údaje o výrobcí název firmy, či výrobce a sídlo pro právnické osoby. Pro fyzické osoby se rozumí jméno a příjmení výrobce a místo podnikání. V případě odlišnosti v zemi sídla a provozovny výrobce, vždy se uvádí také název země provozovny (*Vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných - znění od 01.01.2007*).

Co se týče studených pokrmů prodávaných v provozovnách stravovací služby, zde se liší povinné informace pro skupinové balení a jednotlivé porce. Stejně podmínky jako studené pokrmy mají i nebalené cukrářské výrobky. Pro skupinová balení platí nutnost uvedení názvu výrobku, počtu kusů či porcí a data nebo hodiny použitelnosti. U jednotlivých porcí je povinné uvádět údaje o výrobcí, název výrobku a jeho množství. Dále se musí uvádět datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti, teplota skladování a způsob ohřevu, pokud je k němu výrobek určen. Pokud chce zákazník takové výrobky zabalit, či dodat, musí být informován o době použitelnosti výrobku, případně o podmínkách skladování, je-li k němu výrobek určen (*Vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných - znění od 01.01.2007*).

Teplé pokrmy, které jsou dopravovány mimo provozovnu musí obsahovat informace o výrobcí, název pokrmu, počet porcí a také datum výroby a hodinu spotřeby. Totéž platí pro zchlazené a zamražené výrobky o více porcích. Avšak namísto hodiny spotřeby je zde uváděno datum spotřeby. Navíc se oproti teplým pokrmům uvádí skladovací podmínky a výrobcem doporučený způsob ohřevu.

V případě, že zákazník požádá o zabalení, či dodání teplého pokrmu, je nutné jej informovat, že je pokrm určený k přímé spotřebě bez uchování (*Vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných - znění od 01.01.2007*).

Další skupinou podléhající povinnosti označování pokrmů a potravin jsou zmrzlinové směsi. Jsou-li vyrobeny v provozovně, kde budou dále prodávány přímým spotřebitelům, je nutné označit směsi názvem a datem včetně času výroby. Pokud jsou rozváženy mimo provozovnu je nutné je označit informacemi o výrobcí, názvem a množstvím směsi. Dále je povinností uvést data výroby a spotřeby a také podmínky skladování (*Vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných - znění od 01.01.2007*).

Posledním typem výrobků stravovacího provozu podléhajícím zvláštním pravidlům o označování jsou nebalené potraviny. Ty musí být viditelně v jejich naprosté blízkosti označeny informací o výrobcí, tedy jménem a adresou provozovatele výroby. Nesmí se vynechat název výrobku a doba minimální trvanlivosti, pokud nemá výrobek dobu použitelnosti. Také musí být uvedena země, či místo původu. To lze označit souhrnně, pokud jsou všechny nebalené potraviny původem ze stejného místa nebo země. V podniku stravovací služby se můžeme také setkat s alkoholem. I ten podléhá povinnosti označování. Konkrétně se jedná o alkoholické nápoje obsahující více než 1,2% alkoholu. U nápojů obsahujících více než 20% alkohol, je nutné uvádět rovněž informace o výrobcí (*Vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných - znění od 01.01.2007*).

Při prodeji na dálku je nutné mít vytvořený informační materiál pro zákazníky s výše uvedenými informacemi dle povahy výrobku, třeba v podobě informací v jídelním lístku s povinnými informacemi umístěného na webových stránkách prodeje, nebo v jiné variantě a následně jej poskytnout nejpozději při doručení (§ 3 zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích).

Pokud má provozovatel provozu v úmyslu vyrábět potravinu s přidanými nutričními látkami nebo látkami s fyziologickým účinkem, je povinen před zahájením výroby oznámit tuto skutečnost ministerstvu a přiložit text označení

včetně povinně uváděné informace, které bude uvádět k výrobku. Totéž platí pro výrobu kojenecké výživy, potravin pro malé děti a zvláštní lékařské účely. Tato povinnost se týká také skupiny produktů pro regulaci hmotnosti, konkrétně těch, které mají nahradit celodenní stravu (§ 3 - 3d zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích - znění od 01.01.2024).

Potraviny uváděné na trh mohou být označeny také různými pojmenováními. Konkrétně se zákon věnuje označení „česká potravina“ nebo označení se stejným významem a to slovnímu i grafickému. To smí být užito pouze pokud 100% všech složek nezpracované potraviny, mléka a vinařských produktů je původem z České Republiky a zároveň jejich prvovýroba, celý proces chovu zvířat včetně porážky i všechny fáze výroby proběhly v České Republice. Pokud se jedná o jinou potravinu než již uvedenou, musí splňovat požadavek na minimálně 75% složek původem z České Republiky, přičemž se přidaná voda nepočítá do složek a výroba rovněž proběhla v České Republice, toto neplatí pro vinařské produkty. Dále je možné označení použít pokud je daná potravina právním předpisem stanovena jako česká potravina a zároveň její výroba proběhla v České republice. Anebo je možné potravinu označit slovy „vyrobena v České republice“, případně slovy se stejným významem, a to pouze pokud výroba proběhla v České republice (§ 9b zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích - znění od 01.01.2024).

Výrobci mohou ošetřit potraviny nejen např. teplotami, změnou pH potravin, ale také ozařováním. Ozařování potravin ultrafialovými paprsky i ionizujícím zářením je také zakotveno v české legislativě. Prováděcí právní předpis stanovuje, u kterých potravin toto ošetření smí být užito, ostatní potraviny mohou být ošetřeny zářením pouze se souhlasem Ministerstva zdravotnictví. Dále jsou předpisem stanoveny nejvyšší akceptovatelné dávky záření i podmínky ozáření potravin. Potraviny, které byly ozářeny, musí být vždy označeny. Ozařování povoluje Státní zemědělská a potravinářská inspekce na bázi žádostí provozovatele, který má již potřebná povolení od úřadu pro jadernou bezpečnost. Vždy je určena konkrétní osoba, která je zodpovědná za splnění všech podmínek pro ozařování potravin. Dále je nutné vést dokumentaci ke všem zdrojům záření dle typů potravin, ale také musí obsahovat záznamy o již ozářených potravinách.

Tuto dokumentaci musí mít uloženou po dobu 5 let (§ 4 zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích - znění od 01.01.2024).

4.2 Povinnosti osob provozujících činnosti epidemiologicky závažné

Zákon definuje povinnosti nejen pro provozovatele stravovacího provozu, ale i konkrétní povinnosti pro fyzické osoby provozující činnosti epidemiologicky závažné. Taková osoba musí vždy informovat o charakteru své práce poskytovatele zdravotních služeb a podrobit se pravidelným kontrolám. V případě nařízení prohlídky orgánem státního zdravotního dozoru, je povinna se prohlídce podrobit.

Vykonávající činnosti epidemiologicky závažné, musí uplatňovat během výkonů těchto činností znalosti k ochraně veřejného zdraví a dodržovat principy hygieny osobní i provozní. Pokud nemá dostatečné znalosti k ochraně veřejného zdraví a zjistí se tento nedostatek při výkonu kontroly pracovníkem odboru hygieny a výživy, je takové osobě nařízen zákaz činnosti a vykonání zkoušky ze znalostí k ochraně veřejného zdraví před komisí (*Část 1 zákona č. 258/2000 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích - znění od 01.01.2024*).

4.2.1 Hygiena provozní

K zásadám hygieny provozní patří nároky na sanitární zařízení a jejich udržování v čistotě a funkčním stavu. Rovněž tak je nutné udržovat v čistotě a funkčním stavu i pomocná zařízení včetně prostoru pro odpočinek, uskladnění úklidových prostředků včetně zařízení k umývání pracovní obuvi, či sušení pracovních oděvů. Potraviny a pokrmy personálu nesmí být v prostorech provozu, ale vždy v odděleném prostoru a odděleném chladicím nebo mrazicím zařízení určeném pro daný účel. Taktéž nesmí být v prostoru provozu nic nesouvisejícího s provozem stravovacího zařízení, ani nesmí být vpuštěny do prostor provozu nepovolané osoby. Pro odložení občanského oděvu, obuvi i osobních věcí slouží pouze pro daný účel vyhrazený prostor. Úklid stravovacího provozu je vždy

prováděn pouze prostředky určenými pro potravinářství uschovávaných v originálních baleních na místě mimo prostory pro práci s pokrmy a potravinami. Nesmí být uchovávány v obalech pro pokrmy a potraviny (§ 49 vyhlášky č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných - znění od 01.01.2007, Část 1 Hlava 2 Díl 3 zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví – znění od 1. 1. 2024).

4.2.2 Hygiena osobní

Hygiena osobní a její dodržování je vyžadováno po každé fyzické osobě vykonávající činnost epidemiologicky závažnou. Tyto osoby musí udržovat osobní ochranné prostředky (Pracovní oděv, obuv, pokrývka hlavy, rukavice, rouška) v čistotě a dle potřeby je vyměnit. Tyto ochranné prostředky jsou uschovávány v prostoru jim vymezeném, stejně tak oděv občanský. Oba typy oděvu nejsou ukládány dohromady. Pracovník provozu v pracovní době nesmí opouštět provozovnu v pracovním oděvu, ani obuvi. Také se zdrží nehygienického chování v prostorech stravovacího provozu a v pracovní době (například kouření). S čímž souvisí péče o tělesnou čistotu a to nejen před zahájením výkonu činnosti, ale i při přechodu z nečisté práce na čistou. Nutnost mytí rukou konkretizuje zákon situačně a to nejen před zahájením činnosti, při přechodu z nečisté práce na čistou, ale i po každém znečištění, použití toalety a manipulaci s odpady. Samozřejmostí je schopnost mytí rukou vhodným přípravkem a teplou vodou. Součástí péče o tělesnou čistotu je i úprava nehtů, na tu také pamatuje zákon. Je nutné při výkonu činnosti epidemiologicky závažné mít nehty krátce zastřižené, nelakované, čisté a být bez ozdobných předmětů na ruce (§ 50 vyhlášky č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných - znění od 01.01.2007).

PRAKTICKÁ ČÁST

Metodika

Informace pro praktickou část práce byly získávány primárně analýzou a syntézou obsahu webových stránek krajských hygienických stanic a výročních zpráv odboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání uveřejňovaných Ministerstvem zdravotnictví České republiky na jeho webových stránkách. Z dat z výročních zpráv odboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání byly dále vytvořeny grafy použité v praktické části práce. Rovněž byly využity zprávy Evropského úřadu pro bezpečnost potravin o nejčtenějších alimentárních nálezích v rámci Evropské unie. Také bylo využito znalostí získaných autorkou práce během praxí na krajské hygienické stanici. Dále byly připraveny dotazníky a následně dle nich vedeny rozhovory s pracovníky krajských hygienických stanic pro doplnění aktuální situace krajských hygienických stanic. Pro diskuzi byl použit rozhovor s pracovníkem v oblasti obchodu, který byl ochoten ukázat aplikaci, kterou používá ke své práci a zároveň hovořit o další podobných aplikacích. Pro práci bylo využito metod popisné statistiky.

1. Informace dostupné veřejnosti dálkovým přístupem

Všechny krajské hygienické stanice mají své webové stránky. Webové stránky nemají jednotný vzhled ani obsah, tím nejsou příliš uživatelsky pohodlné. Některé jsou více uživatelsky přívětivé, jiné méně. Všechny mají v pořádku uvedené ze zákona povinné informace, avšak další informace se v každém kraji výrazně liší. Některé krajské hygienické stanice uvádí i Výroční, či průběžné zprávy o činnosti za daný kraj. Ale všechny mají zcela odlišnou úpravu i množství informací a dat. Někde jsou zprávy za pár posledních let, nebo do určitého roku v minulosti, jinde jen za jedno čtvrtletí. Na některých webových stránkách jsou data pouze za odbor hygieny výživy, jinde lze nalézt data uvedená dohromady za celou krajskou hygienickou stanicí. Nahodilé uveřejňování zpráv u jednotlivých krajských hygienických stanic nemá řád a není nijak zdůvodněno. Na brněnských webových stránkách se nacházejí vyvěšené provozovny, u kterých neproběhla kontrola v pořádku a bylo zjištěno pochybení, což rozhodně může přitáhnout zájem veřejnosti. Dále některé webové stránky krajských hygienických stanic uvádí dokumenty, které mají pomoci, či edukovat veřejnost, ale na webových stránkách jiných hygienických stanic není k nalezení žádný z podobných dokumentů, či edukačních materiálů. Přičemž tyto materiály jsou velmi častý důvod, proč veřejnost stránky navštěvuje. Avšak je nutno zdůraznit, že některé krajské hygienické stanice mají zveřejněné i odpovědi na časté dotazy veřejnosti, případně všechny dotazy, které přišly, což je skvělá služba usnadňující rovněž práci pracovníků krajských hygienických stanic. Jednak lidé tolik nemusí volat a psát kvůli dotazům, protože jsou veřejně přístupné odpovědi na ně dálkovým způsobem a jsou schopni si je najít sami, jednak je to uživatelsky velmi příjemné a zanechá to dobrý pocit o práci krajských hygienických stanic. Dále na každých webových stránkách je úplně jiná možnost viditelnosti kontaktů na jednotlivé, nebo vybrané pracovníky. Někde je uvedena pouze podatelna, jinde jsou alespoň emailové adresy na všechny pracovníky poboček, případně i telefonní čísla. Žádná z krajských hygienických stanic nemá zařízené sociální sítě a aktuálně se do aktivního věku dostává generace, která namísto vyhledávače používá sociální sítě.

[\(Webové stránky krajských hygienických stanic viz. seznam příloh\)](#)

2. Kontrolní činnost krajských hygienických stanic

Krajské hygienické stanice jsou orgánem státního zdravotního dozoru, konkrétně kontrolují restaurace, závodní výdejny/vývařovny, bary, kavárny, nemocniční stravování, stravování v sociálních službách (domovy důchodců), mobilní stánky, pevné stánky rychlého občerstvení, stánky se zmrzlinou a cateringy. Dále kontrolují prodejny potravin, cukrárny a výrobny a to pouze na základě výskytu zdravotních obtíží. Jinak jsou tyto provozovny v dozoru Státní zemědělské a potravinářské inspekce. *(Dvořáková Kateřina, 29. 4. 2024)*

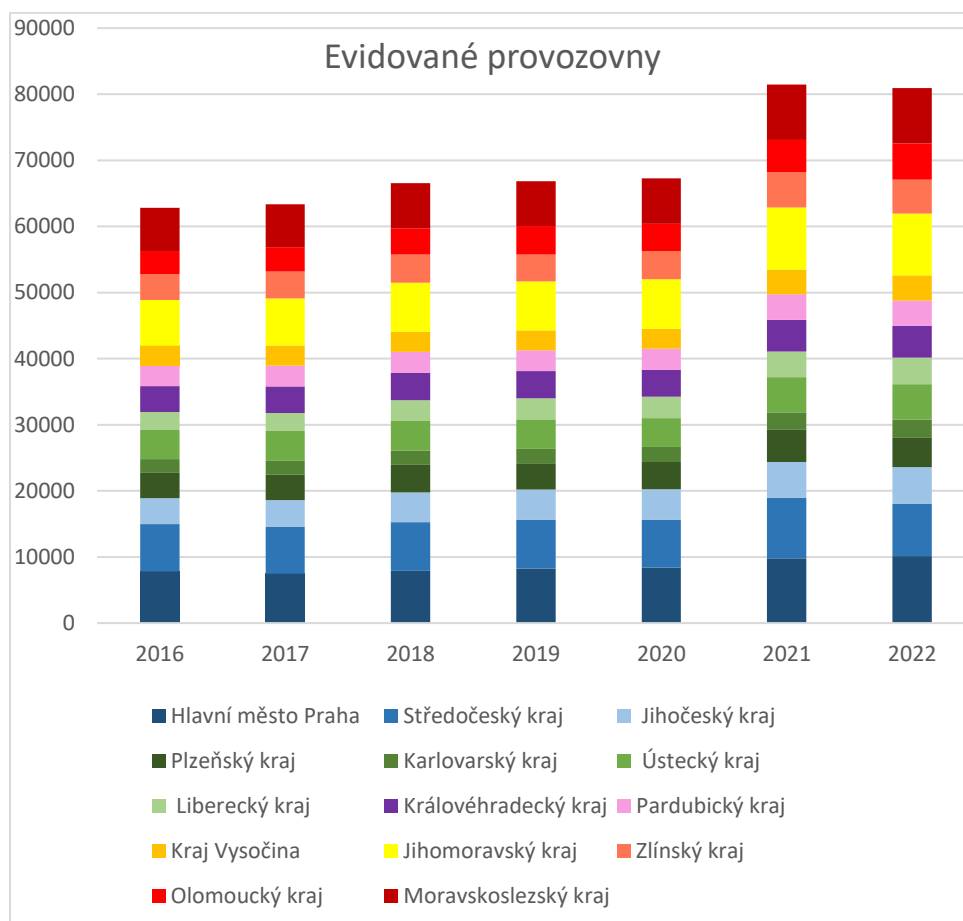
Kontroly krajských hygienických stanic podléhají kontrolnímu plánu. Pokud se kontrolní plán neplní dle ročního nastavení, je nutné to zdůvodnit (např. chybějící pracovníci, dlouhodobé neschopnosti, OČR, výskyt nějaké jiné události, která má přednost např. Covid – 19). Výsledky plnění kontrolního plánu se následně posílá na Ministerstvo zdravotnictví i s odůvodněním *(DVOŘÁKOVÁ Kateřina, 29. 04. 2024)*.

Na kontroly vzhledem k personálnímu nedostatku chodí na pobočce hlavního města Prahy většinou po jedné osobě. Pokud je kontrola prováděna na základě podnětu nebo pracovníci hygienické stanice vědí, že provozovna je problematická, snaží se provádět státní zdravotní dozor ve dvou. Pracovníci odboru hygieny výživy se snaží ve stejném složení kontrolujících osob nechodit do stejných provozoven opakovaně. Vždy se snaží prostřídat mezi sebou dozor v jednotlivých provozovnách. Kontrola provozu zabere hygienikům různě času, dle velikosti provozu. Zpravidla déle trvá kontrola, při které dochází k odběru vzorků, které se následně musí ihned transportovat do Zdravotního ústavu. Přibližně trvají kontroly v terénu 2–3 h, avšak tím práce hygieniků nekončí a pokračuje přípravou a zpracováním protokolu se závadami, což může zabrat přibližně 6h, práce s informačními systémy zabere asi 0,5h a ostatní administrativa dle náročnosti protokolu může zabrat 1-8h. Také z hlediska času je třeba brát v úvahu i cestu na místo kontroly, územní pracoviště jsou rozsáhlá. I tak je práce jednotlivými pracovníky odboru hodnocena jako efektivní *(DVOŘÁKOVÁ Kateřina, 29. 04. 2024, KOTRBOVÁ Petra 03. 06. 2024, PATKOVÁ Alena, 30. 05. 2024)*.

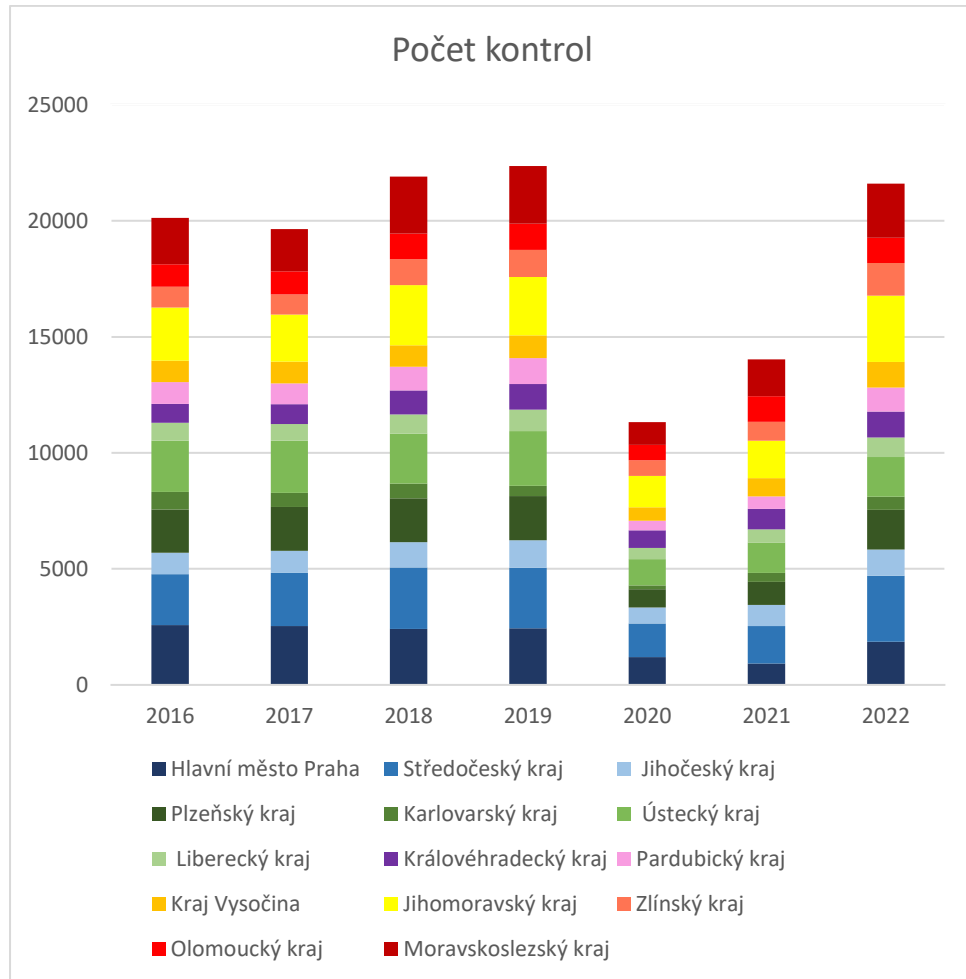
Ke kontrolám se využívají různé pomůcky, především měřicí přístroje na znečištění oleje z fritézy a přístroj na měření obsahu soli v pokrmech, pomůcky k odběru vzorků, ochranné oblečení, mobilní telefony s fotoaparátem, notebooky, počítače služební automobily, ale také formuláře a elektronické registry. Na některých pobočkách také využívají mobilní tiskárny a fotoaparáty. Dále při výkonu státního zdravotního dozoru využívají pracovníci odboru hygieny výživu své poznámky, které si nejčastěji zapisují na papír. Avšak z rozhovoru plyne, že na jedné pobočce mají také vlastní pomocný formulář na poznámky. Dle pracovníků hygieny by velmi by pomohlo při výkonu dozoru pořízení služebních mobilních telefonů pro všechny zaměstnance. Protokoly se dnes již ve většině případů nepiší na místě, ale zasílají se do 30 dnů do datové schránky provozovatele. Také se následně vytvoří zápis o kontrole v rámci státního zdravotního dozoru v systému IS HVY, který je zřízen Ministerstvem zdravotnictví České republiky. Kontroly jsou v systému konkrétně specifikované jako preventivní dozor, státní zdravotní dozor na základě podnětu, výskytu alimentárního onemocnění, úkolu hlavního hygienika, systému RASSF, oznamovací povinnosti. V systému jsou jednotlivé s tím, co by mělo být při jakém typu kontroly zkontrolováno, a která je možno odškrtnout jako v pořádku, pochybení, či nezkontrolováno. Také lze přidat poznámky a jsou zaznamenány i fotografie případné závady, sankce, rozhodnutí o uzavření provozovny, či nařízení sanitace provozovny. Také si díky systému mohou jednotlivé pobočky zkontrolovat plnění plánu pro daný rok. Většinou hygienici zapisují svá zjištění do systému až v kanceláři po proběhnuté kontrole. Dříve byly užívány formuláře, kde se proškrtávalo zda byla daná povinnost kontrolována, pokud byla byly ve formuláři i okénka na stav skutečnosti. Byla to prakticky pouze papírová podoba dnešního systému viz. přílohy č. 15 a č. 16 (*BEDNAŘÍKOVÁ Růžena, 28. 05. 2024, DVOŘÁKOVÁ Kateřina, 29. 04. 2024, KOTRBOVÁ Petra 03. 06. 2024*).

Veřejně dostupná data o nejen kontrolní činnosti hygienické služby jsou výroční zprávy za roky 2016 - 2022 uveřejněné na webových stránkách Ministerstva zdravotnictví. Mezi lety 2020 – 2021 byla koronavirová krize, která souvisí jednak s přesunem pracovníků hygieny potravin z preventivního dozoru nad stravovacími provozy do epidemiologické sféry, jednak s uzavřením

provozoven. Také probíhaly jiné typy kontrol – zaměřené na protiepidemické opatření. Tudíž rozdíly v datech mezi konkrétními lety 2019 a 2022 mohou být způsobeny právě koronavirovou krizí.



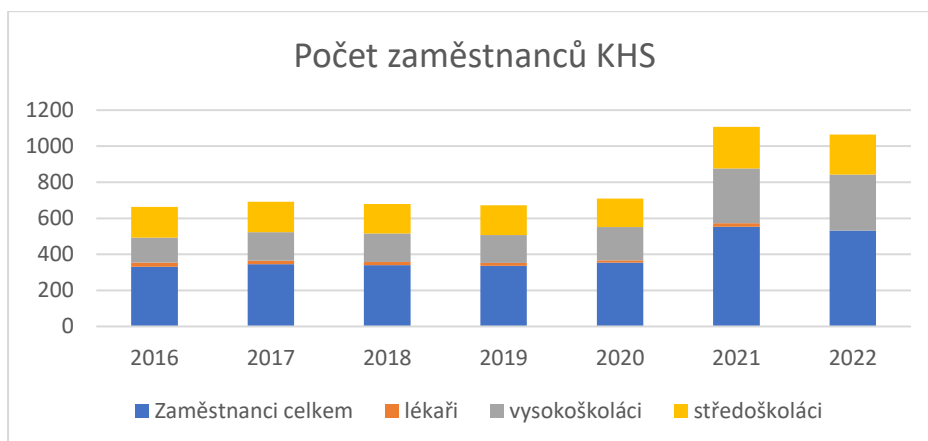
Graf č. 1: Evidované provozovny, graf vytvořen ze zdrojů informací ve výročních zprávách Ministerstva zdravotnictví z let 2016 - 2022



Graf č. 2: Počet kontrol, graf vytvořen ze zdrojů informací ve výročních zprávách Ministerstva zdravotnictví z let 2016 - 2022

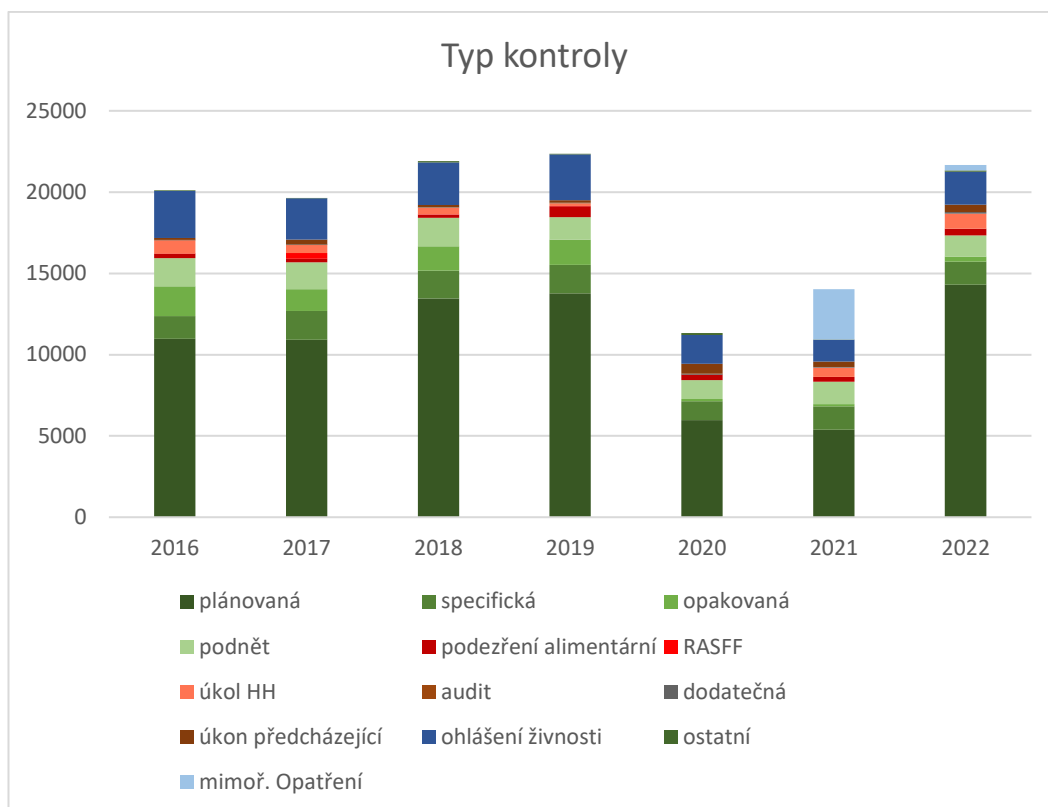
Počet evidovaných provozoven má vzestupný trend. Během 6 let vzrostl na 128,86% původní hodnoty. Počet kontrol vzrostl také, avšak v roce 2019, což byl rok s největším počtem kontrol, vzrostl pouze na 117,14%. Rok 2019 ale nebyl rok s největším počtem provozoven, tím byl rok 2022. Tudíž vzrůst počtu provozoven a kontrol je neúměrný. Během let 2016-2019 počet provozoven vzrostl výrazněji než počet kontrol. Neúměrné je též, že v počtu kontrol se Ústecký kraj vyrovná, dokonce ještě v roce 2019 předčil velké kraje jako je kraj Praha, Středočeský kraj, Jihomoravský kraj, či Moravskoslezský kraj. To všechno jsou kraje s o polovinu větším množstvím provozoven. Otázkou tedy zůstává, kolik je v daném kraji pracovníků daného oddělení oproti ostatním krajům, nebo zda jsou pouze efektivnější. Podobnou aktivitu vykazuje i oddělení výživy

Plzeňského kraje. Situace s personálním obsazením bohužel není v současné době dostačující na nejméně jedné pobočce hlavního města Prahy, avšak na Zlínské pobočce je naopak dostatečná. Odcházejí nejčastěji mladí pracovníci ve věku kolem 26 let a 44 let. (BEDNAŘÍKOVÁ Růžena, 28. 5. 2024, DVOŘÁKOVÁ Kateřina, 29. 4. 2024)



Graf č. 3: Počet zaměstnanců KHS, graf vytvořen ze zdrojů informací ve výročních zprávách Ministerstva zdravotnictví z let 2016 - 2022

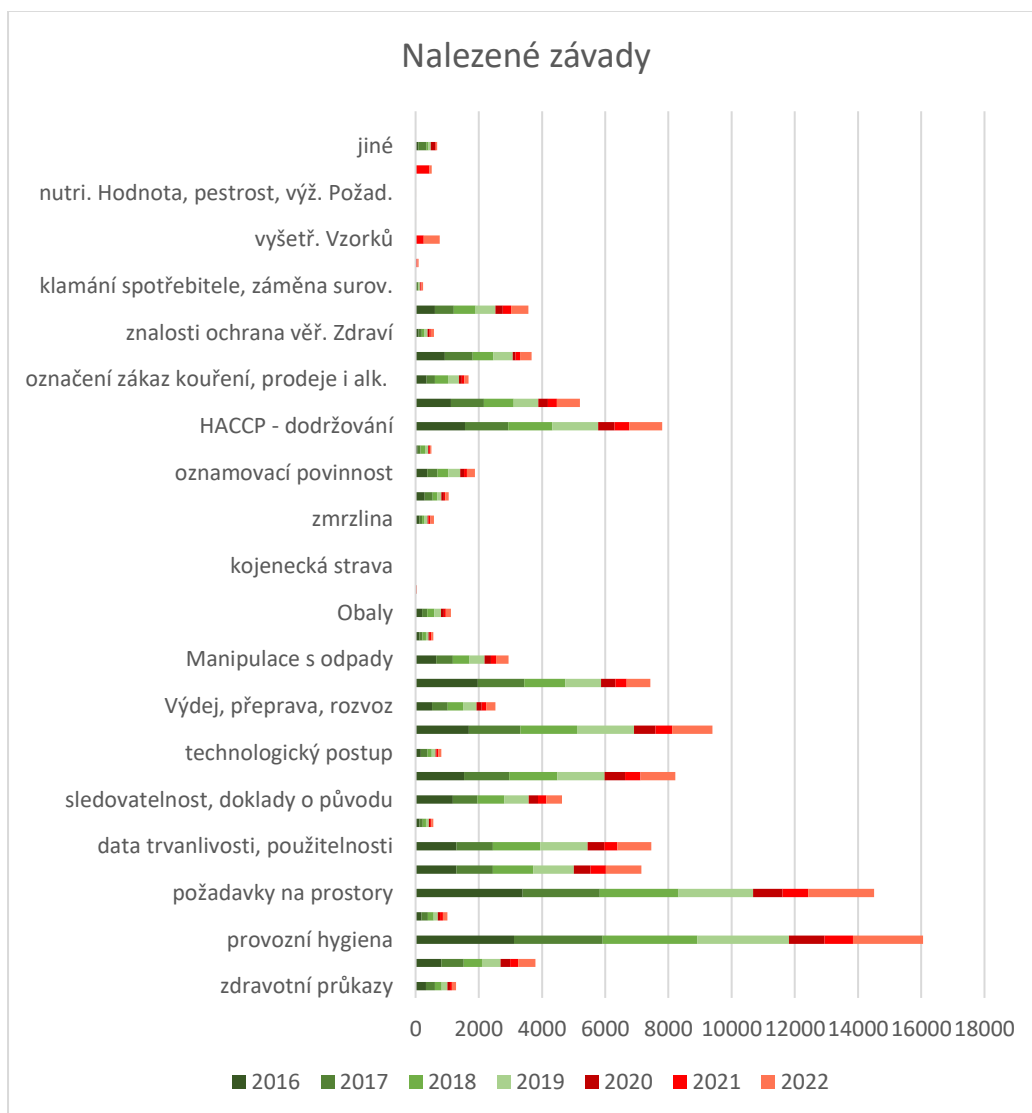
Během let celkový počet zaměstnanců výrazně stoupl a to téměř o polovinu. Otázkou je, ve kterých krajských hygienických stanicích tento počet vzrostl a z jakého důvodu nevzrostl počet kontrol. Paradoxně nejvyšší počet kontrol byl v roce 2019, kdy byl rozdíl v počtu pracovníků oproti roku 2016 pouze 4 plné úvazky. Rozdíl kontrol byl markantní – 2236 kontrol.



Graf č. 4: Typ kontroly, graf vytvořen ze zdrojů informací ve výročních zprávách Ministerstva zdravotnictví z let 2016 – 2022

Nejvíce kontrol je a vždy bylo plánovaných, druhým největším počtem jsou kontroly související s ohlášením živnosti. Vzhledem k tomu, že koronavirová krize ovlivnila typy kontrol, bylo v roce 2022 minimum kontrol opakovaných. Tedy kontrolujících pochybení, kterých se dopustili provozovatelé potravinářských provozů. Avšak kontroly na základě podnětu se nijak výrazně nesnížily a to ani za doby koronavirové krize. Což je velmi pozitivní zjištění, že i přes nutnost kontrol protiepidemiologických opatření, tato oznámení nebyla brána na lehkou váhu. Každoročně nejvíce podnětů řeší Krajská hygienická stanice hlavního města Prahy.

3. Nejčastější pochybení ve stravovacích provozech České republiky

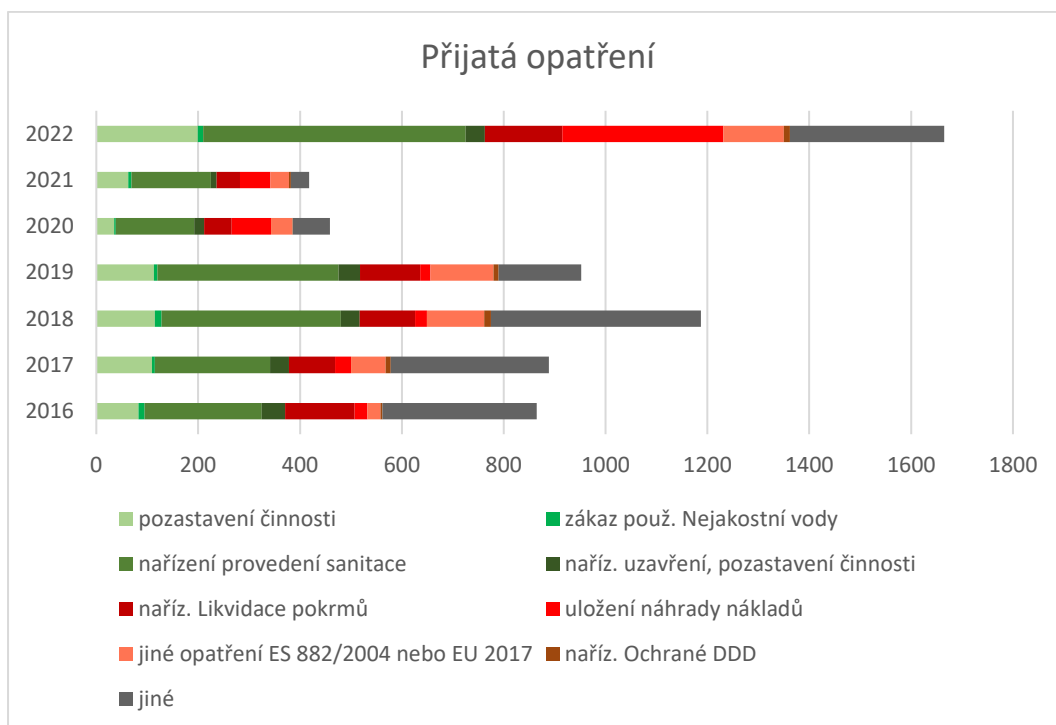


Graf č. 5: Nalezené závady, graf vytvořen ze zdrojů informací ve výročních zprávách Ministerstva zdravotnictví z let 2016 - 2022

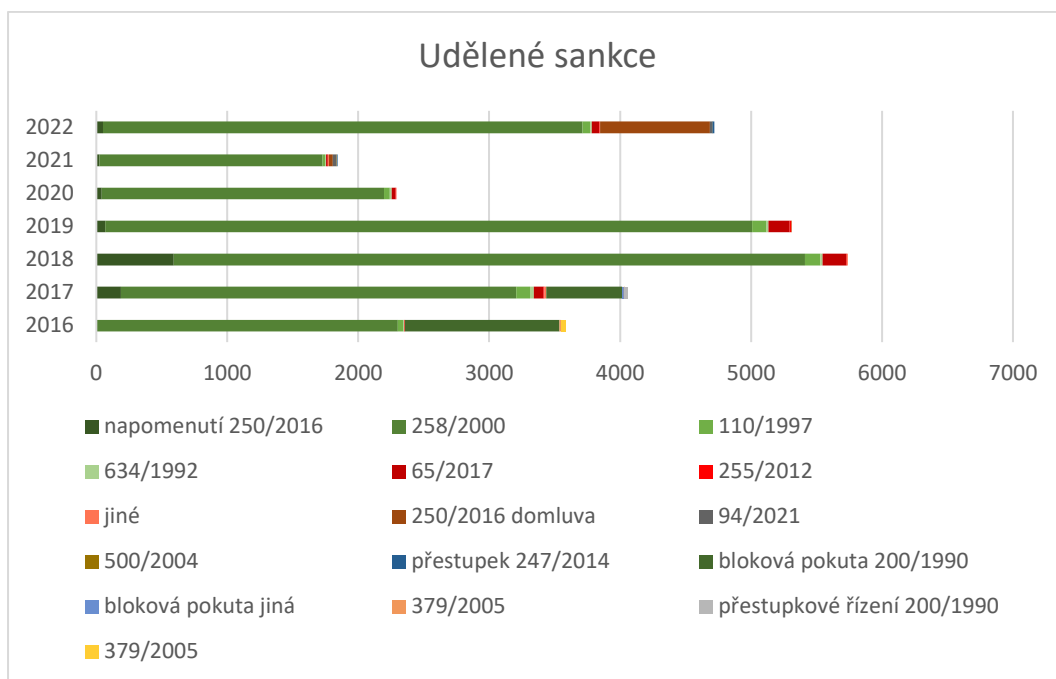
Nejčastějším pochybením ve stravovacích provozech je nedodržování provozní hygieny a požadavků na prostory. Následně výrazně menší problém, ale stále hojně se vyskytující je zavedení a dodržování systému HACCP, označování polotovarů, ochrana pokrmů a potravin při manipulaci, dodržování doby trvanlivosti a použitelnosti potravin a pokrmů a příjem a skladování potravin.

Z rozhovoru z hygieničkou vyplývá, že provozovatelé jsou velmi znalí práv a povinností vyplývajících z kontrolního řádu. Avšak již tak znalí nejsou, co se týče povinností vyplývajících z předpisů v oblasti veřejného zdraví. Proto jsou při kontrole nacházeny nedostatky s následným uložením pokut. To ovšem neplatí pro všechny provozovatele, proto nejsou nacházeny závady ve všech provozech. (PATKOVÁ Alena, 30. 5. 2024).

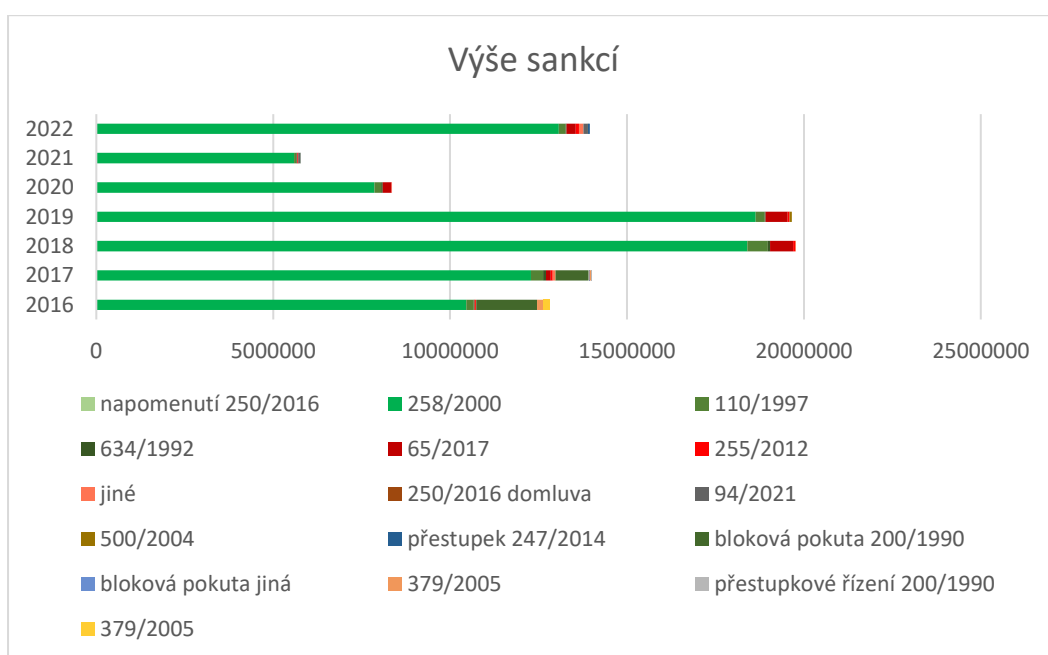
3.1 Opatření a sankce



Graf č. 6: Přijata opatření, graf vytvořen ze zdrojů informací ve výročních zprávách Ministerstva zdravotnictví z let 2016 - 2022



Graf č. 7: Udělené sankce, graf vytvořen ze zdrojů informací ve výročních zprávách Ministerstva zdravotnictví z let 2016 - 2022



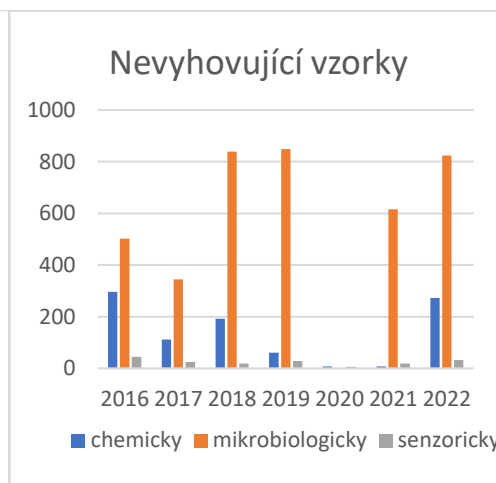
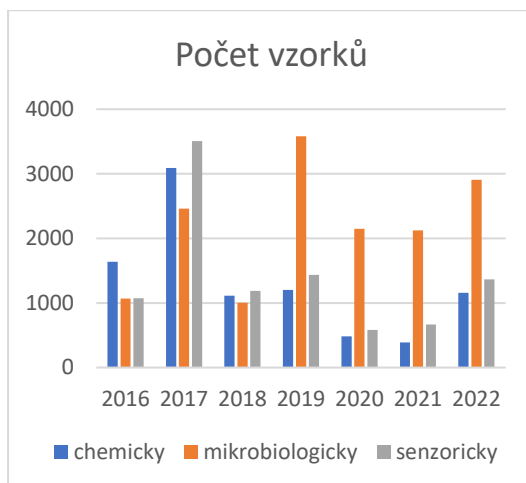
Graf č. 8: Výše sankcí, graf vytvořen ze zdrojů informací ve výročních zprávách Ministerstva zdravotnictví z let 2016 - 2022

Počet nutných opatření proti možnému ohrožení zdraví konzumentů výrazně vzrostl po koronavirové krizi. Naopak počty i výše udělených sankcí byla

nejvyšší v letech 2018 a 2019 a téměř výhradně se týkaly zákona č. 258/2000 Sb. Není daná tabulka, která by jasně definovala výši sankcí za přestupky. Avšak nejméně v jednom kraji je nepsaná dohoda, jaká výše pokut se má dávat za 1 zjištěnou závadu. Nicméně dle závažnosti závady rozhodne úředník o navýšení či snížení výše pokuty, což závisí dle míry rizika ohrožení zdraví lidí. Některé krajské hygienické stanice se snaží alespoň dávat za podobné závady podobné výše sankcí. (*DVOŘÁKOVÁ Kateřina, 29. 04. 2024, KOTRBOVÁ Petra 03. 06. 2024, PATKOVÁ Alena, 30. 05. 2024*)

4. Alimentární nákazy

Každou alimentární nákazu, která je ohlášena, šetří odbory výživy krajských hygienických stanic. Ty následně odebírají vzorky z provozu k analýze. Nákazy potravinami patří k nejčastějším cestám nákazy, které může vyvolat široké spektrum mikroorganismů. Mikroorganismy se mohou již vyskytovat v nakaženém zvířeti, které dále produkuje kontaminované produkty. Dále mohou být živočišné, ale i rostlinné potraviny kontaminovány člověkem. Typickým příkladem je kontaminace znečištěnýma rukama. Důvodem kontaminace může být také špatné skladování a vystavení potravin škůdcům (DVOŘÁKOVÁ Kateřina, 29. 04. 2024, PODSTATOVÁ, Hana, 2002).

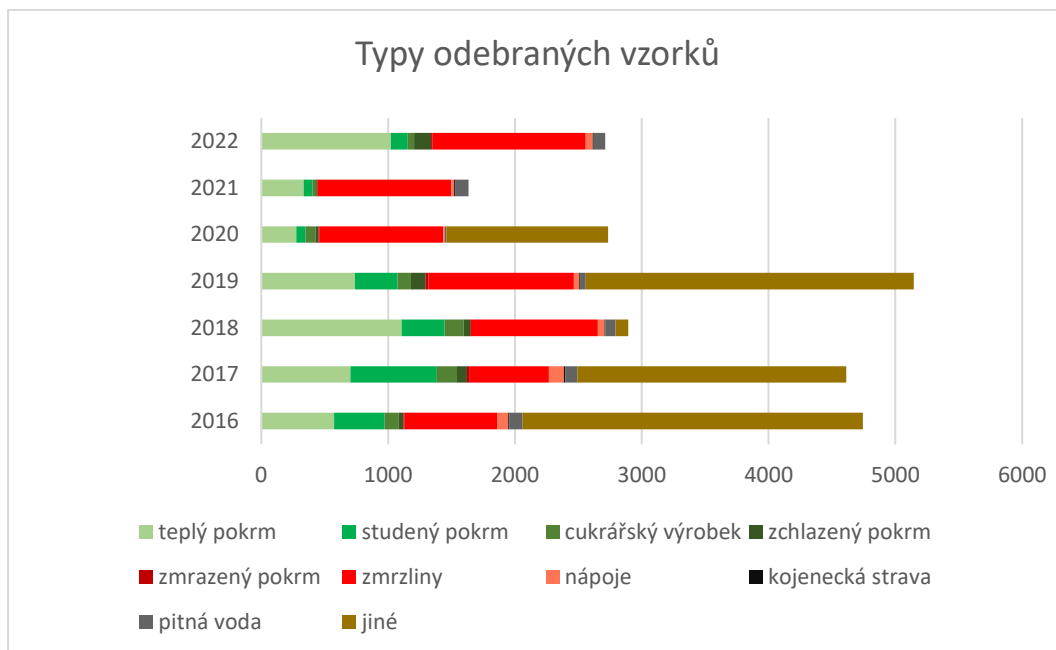


Graf č. 9: Počet vzorků, graf vytvořen vzorky,

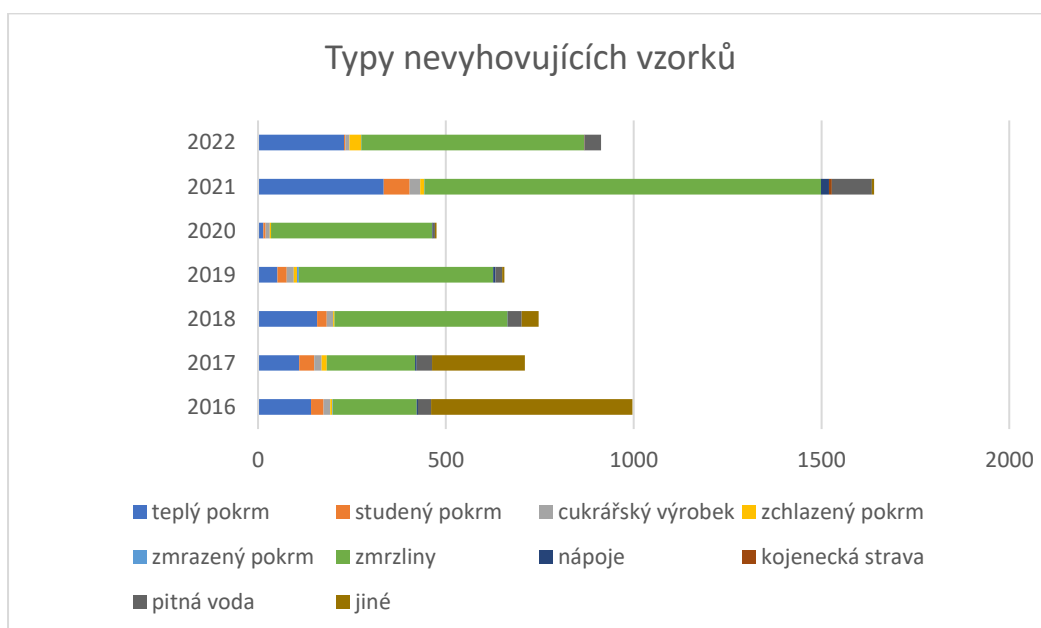
ze zdrojů informací ve výročních
ze zdrojů informací ve výr. zprávách
Ministerstva zdravotnictví
z let 2016 - 2022

Graf č. 10: Nevyhovující

graf vytvořen ze zdrojů
informací ve výr. zprávách
Ministerstva zdravotnictví
z let 2016 - 2022



Graf č. 11: Typy odebraných vzorků, graf vytvořen ze zdrojů informací ve výročních zprávách Ministerstva zdravotnictví z let 2016 - 2022

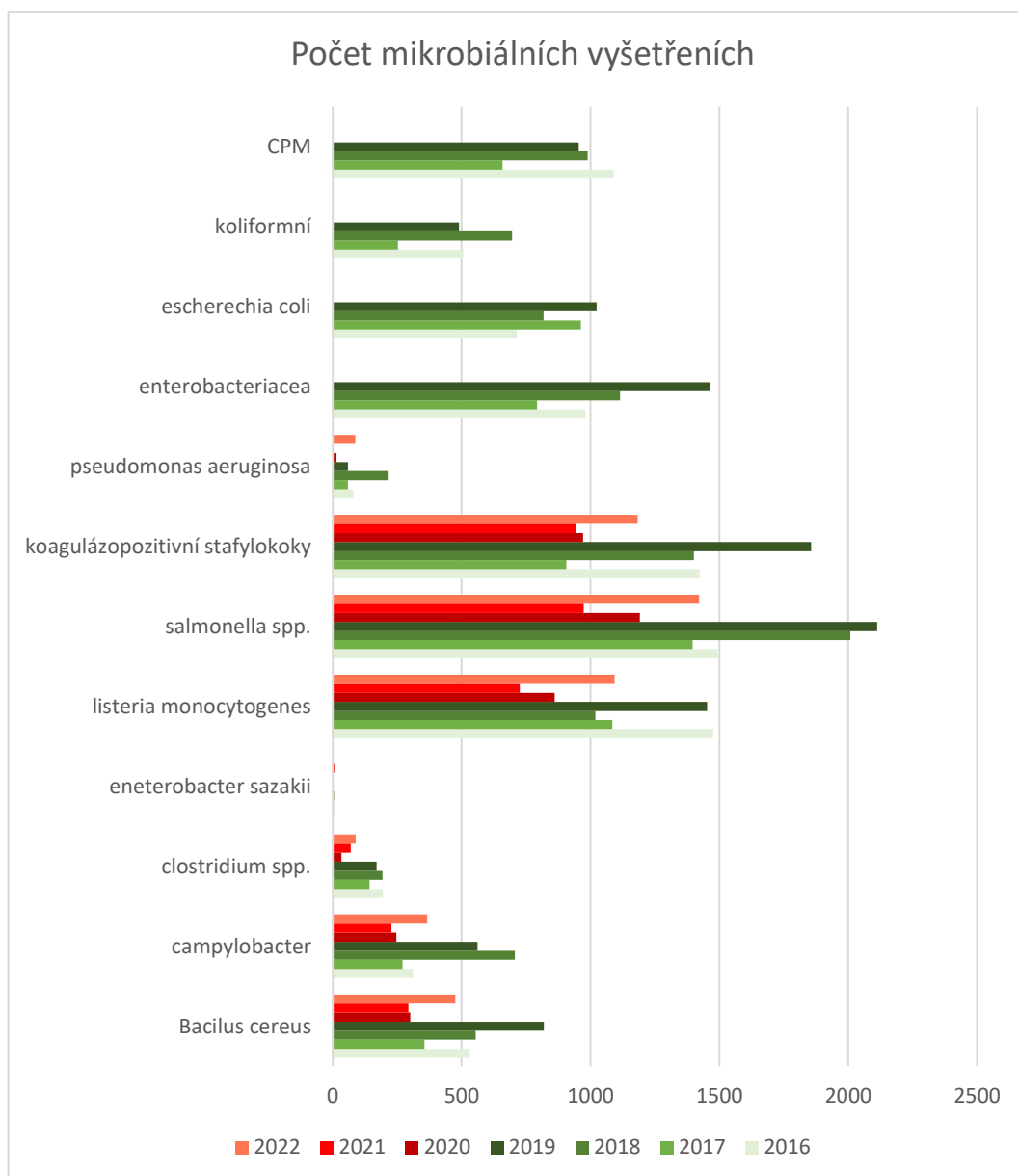


Graf č. 12: Typy nevyhovujících vzorků, graf vytvořen ze zdrojů informací ve výročních zprávách Ministerstva zdravotnictví z let 2016 - 2022

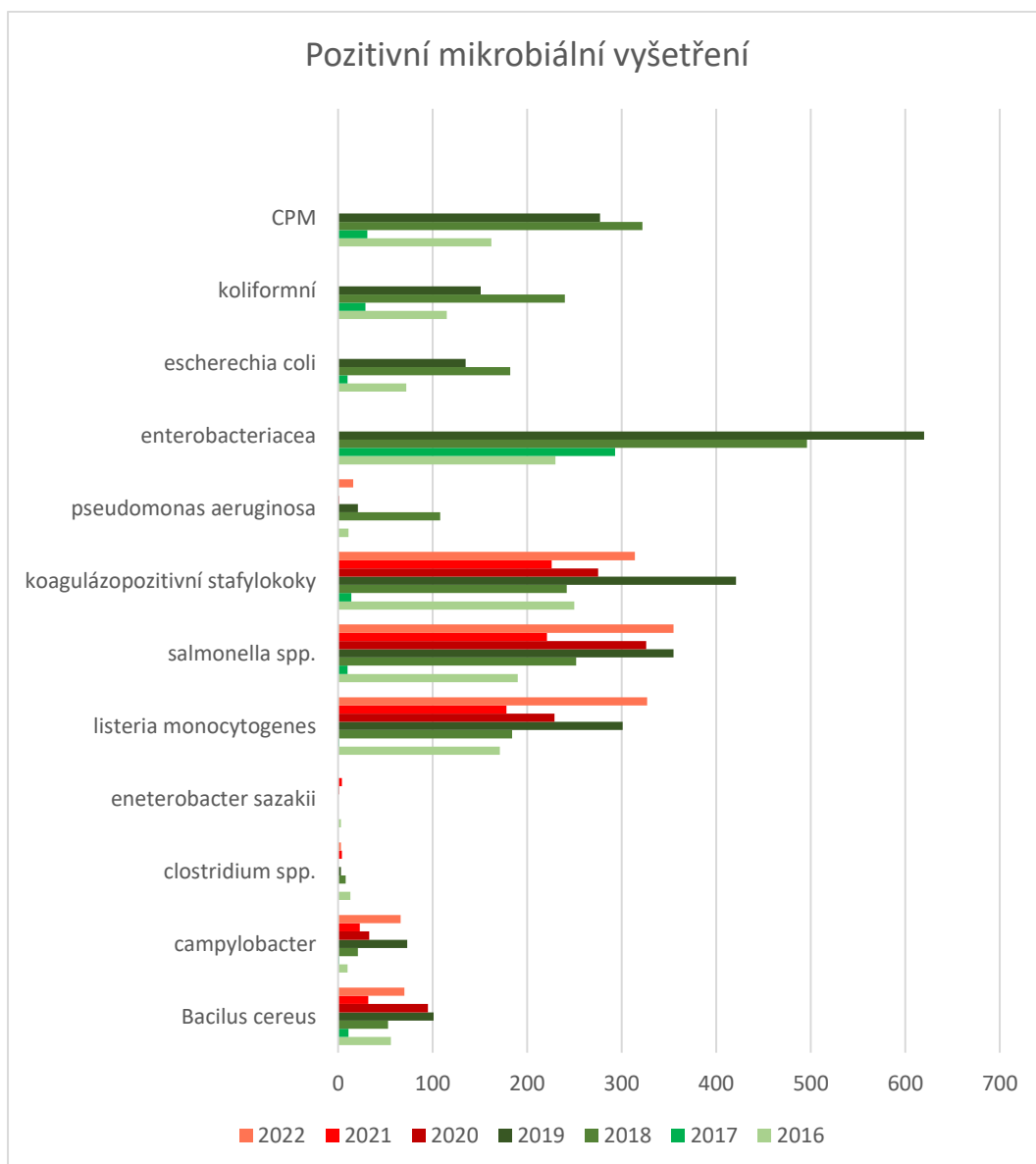
Největší kategorií odebraných vzorků pro mikrobiologické vyšetření tvoří kategorie jiné, kdy se jedná především o stěry z pracovního prostředí a pracovních

ploch, ty byly také do roku 2018 nejčastěji nevyhovující, avšak jejich kontaminace se významně snížila. Dále se nejvíce vzorků odebírá ze zmrzlin a teplých pokrmů. Od roku 2018 je každoročně nejvíce nevyhovujících vzorků pocházejících právě ze zmrzlin a poté teplých pokrmů. Od roku 2019 významně stoupl počet vzorků odebraných na mikrobiologickou analýzu oproti předchozích let, kdy vzorků daného typu bylo odebíraných nejméně. Avšak vždy byly nejméně vyhovující, co se týče výsledků. Nejčastěji aktuálně probíhá preventivní odběr vzorků točených zmrzlin, pokrmů na přítomnost povinně značených alergenů, na obsah akrylamidu a pitnou vodu u kohoutků se sprškami. Dále se v rámci šetření alimentárních nákaz odebírají vzorky a stěry na mikrobiologické vyšetření nebo toxikologii (*Ministerstvo zdravotnictví České republiky 2023, DVOŘÁKOVÁ Kateřina, 29. 04. 2024*).

4.1 Nejčastější alimentární nákazy v České republice



Graf č. 13: Počet mikrobiálních vyšetření na jednotlivé mikroorganismy, graf vytvořen ze zdrojů informací ve výročních zprávách Ministerstva zdravotnictví z let 2016 - 2022



Graf č. 14: Pozitivní mikrobiální vyšetření na jednotlivé mikroorganismy, graf vytvořen ze zdrojů informací ve výročních zprávách Ministerstva zdravotnictví z let 2016 - 2022

Nejčastější mikrobiologické vyšetření vzorku bylo děláno v letech 2016 - 2022 na bakterie *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp.* a koagulázopozitivní stafylokoky. Všechny tyto bakterie jsou zároveň i nejčastěji se vyskytující, přestože jejich výskyt za celou Českou republiku není nijak alarmující svou četností. *Listeria monocytogenes* je pohyblivá bakterie, která se v letech 2016 - 2022 vyskytovala průměrně v 199 nevyhovujících vzorcích za rok. Je nebezpečná především pro vnímavé jedince, kterými jsou novorozenci, těhotné ženy, lidé

s poruchou imunity a starší lidé. U vnímavých jedinců jsou hlavním rizikem meningitidy, u těhotných žen je především riziko potratu a u novorozenců hrozí až smrt. U nerizikových osob může být vylučována například stolicí, avšak infekce nepropukne. Bakterie se přenáší především potravinami, ale může se také přenést z matky na plod. Množí se při teplotách 4 – 45 °C, tedy prevencí je důkladný ohřev všech surovin použitých na výrobu potravin a pokrmů, také správné skladování a dodržování teplot. Důležitá je také pasterace mléka. *Salmonella spp.* se vyskytovala v letech 2016 – 2022 v průměrném počtu 244 z odebraných vzorků za rok. Některé druhy se přenáší fekálně-orální cestou, jiné mají zdroj v kontaminovaných živočišných potravinách, které byly kontaminovány onemocněním zvířete. Bakterie může způsobit tyfus, či paratyfus, které provázejí vysoké horečky, bolesti hlavy a schvácenost. Rychlejší průběh infekce je gastroenteritida, kterou doprovází průjemovitá stolice s možnými příměsí, zvracení a horečka. Prevencí je správná osobní i provozní hygiena ve stravovacím provozu, ale také teploty nad 60 °C. Nejvíce se vyskytující, v průměru 249 případů za rok, byly v daných letech koagulázopozitivní stafylokoky. Hlavním zástupcem koagulázopozitivních stafylokoků je *Staphylococcus aureus*, který produkuje řadu toxinů. Je známý jako původce zejména kožních onemocnění a intoxikací alimentárního původu. Intoxikací z potravin způsobuje v rámci hodin po požití hlavně průjemovitou stolicí a zvracení. Vzhledem k rozšíření kožních infekcí, kterých je původce *Staphylococcus aureus*, je účinnou prevencí dodržování zejména osobní hygieny osob vykonávající činnosti epidemiologicky závažné (DRNKOVÁ, Barbora, 2019, MACELA, Aleš; STULÍK, Jiří; TREBICHA VSKÝ, Ilja; KROČA, Michal; JANO VSKÁ Sylva, 2011, MELTER, Oto; MALMGREN, Annika, 2014, SCHINDLER, Jiří, 2014, ŽEMLIČKOVÁ, Helena, 2019).

Od roku 2020 nejsou již zahrnuty do výročních zpráv bakterie čeledi *Enterobacteriaceae*, bakterie *Escherichia coli*, koliformní bakterie, ale ani celkové počty mikroorganismů. Před rokem 2020 jich nebylo úplně zanedbatelné množství vzhledem k ostatním výsledkům vyšetření. Avšak i *Bacillus cereus* a *Campylobacter* se nevyskytují výrazně méně oproti ostatním bakteriím. Překročení celkového počtu mikroorganismů bylo v průměru v 198 vzorcích za

rok v daných letech. Čeleď *Enterobacteriaceae* zahrnuje původce poměrně závažných onemocnění a intoxikací například *Salmonella*, *Enterobacter*, *Escherichia*, *Klebsiella*, či *Shigella*. Také se k dané čeledi řadí i koliformní bakterie, kterých průměrný nadlimitní výskyt byl v počtu 134 vzorků za rok. Průměrný počet nevyhovujících vzorků ze všech odebraných vzorků byl 409 vzorků za rok mezi lety 2016 – 2020. *Escherichia coli* se vyskytovala v nadlimitním množství v průměrném počtu 100 vzorků za rok během daných let. *Escherichia coli* způsobuje gastrointestinální infekce, které mají odlišný průběh dle virulence dané bakterie. Avšak pojí se s nimi průjmovitá stolice, která může být i s příměsmi, nejzávažnější z nich může vyvolat hemolytickou anemii až selhání ledvin. Prevencí je především dodržování osobní hygieny, ale i hygieny provozu a také dodržování vhodných teplot. *Bacillus cereus* se průměrně vyskytoval mezi lety 2016 – 2020 v 60 vzorcích za rok, kdežto *Campylobacter* jen v 32 vzorcích. Obě bakterie jsou původci průjmových onemocnění. *Bacillus cereus* produkuje enterotoxiny, které způsobují průjmovité stolice se zvracením. *Campylobacter* se vyskytuje u savců i ptáků, *Campylobacter jejuni* se konkrétně vyskytuje u drůbeže a je primárním patogenem člověka. Nejčastějším důvodem propuknutí onemocnění je nedostatečně tepelně upravené maso. Onemocnění probíhá průjmovitými stolicemi s možnou příměsí krve, horečkami a bolestmi hlavy a břicha. Prevencí pro obě onemocnění je především správná provozní hygiena, ale i ta osobní. U *Campylobacter* je to také dodržování dostatečné tepelné úpravy především drůbežního masa (DRNKOVÁ, Barbora, 2019, MELTER, Oto 2019, MELTER, Oto; MALMGREN, Annika, 2014, SCHINDLER, Jiří, 2014, ŽEMLIČKOVÁ, Helena, 2019).

5. Krajské hygienické stanice z pohledu hygienika

Hygienická stanice se oproti Státní zemědělské a potravinářské inspekci snaží stále chovat jako orgán ochrany veřejného zdraví, který nechce udělovat jen sankce, ale jde mu hlavně o prevenci a aby provozovatelé pochopili, jak předcházet vzniku zdravotních obtíží. Krajské hygienické stanice též poskytují bezplatně konzultace. Některá pochybení také řeší pouze edukativně (např. přesolování pokrmů). Hygienická stanice je též zdrženlivější ke zveřejňování jednotlivých provozoven při jejich pochybení, snaží se anonymizovat jednotlivé provozovny, pokud se již zveřejní informace o nich. To je ale známé provozovatelům a ti na to někdy spoléhají (*DVOŘÁKOVÁ Kateřina, 29. 04. 2024*).

5.1 Problémy krajské hygienické služby

Z rozhovoru s hygieničkou hlavního města Prahy vyplývá jako největší problém nedostatečné finanční ohodnocení, což souvisí s nedostatkem personálního obsazení. Ohodnocení není dostačující na založení např. vlastního bydlení. Týká se to hlavně Hygienické stanice hl. města Prahy. Praha je více nákladná pro život. Avšak stejný problém popisují i další pracovníci odboru, jelikož ohodnocení zaměstnanců souvisí s motivací k výkonu práce. V ostatních krajích jsou zaměstnanci daleko stálejší, což potvrzuje i hygienička ze zlínské stanice, kde je personální zajištění dostatečné. Avšak pracovníci z Prahy i Liberce se shodují, že v případě dlouhodobé pracovní neschopnosti, či více frekventovaného ošetřovného na dítě jednoho z pracovníků pobočky, se již stává pobočka nedostatečně personálně zajištěna. Ke dni rozhovoru měl odbor hygieny výživy na jedné z poboček hlavního města Prahy pouze 3 pracovníky. Dalším problémem je nadměrná administrativa a řešení právních náležitostí (psaní příkazů). Právní záležitosti pracovníci řeší většinou bez podpory právního oddělení a je to pro ně velká zátěž. V posledních letech, vzhledem k migraci obyvatel, se setkávají také s jazykovou bariérou a sníženým respektem u provozovatelů stravovacích zařízení. Jako další výrazný problém vidí pracovníci odboru hygieny výživy nedostatečnou oporu u nadřízeného orgánu. Lze zde zmínit například vystoupení pana ministra zdravotnictví dne 03.05.2024

v poslanecké sněmovně Parlamentu České republiky, kde pan ministr obhajoval návrh týkající se odnětí kompetencí a dehonestoval letitou práci oddělení hygieny výživy. Je třeba si uvědomit, že kontroly prováděné oddělením hygieny výživy jsou opravdu náročné, jak odborně (řešení složitých situací na místě, kvalifikování závad, učinění opatření, ukládání sankcí), tak i fyzicky (provozovny jsou v různých podmínkách a různě přístupné) i psychicky (kontrolující jsou často terčem verbálních útoků). Provádí kontroly ve vypjatých dobách a situacích, např. v době covidu, v době metanolové aféry, dodržování zákazu kouření atd. Z těchto všech důvodů potřebují pracovníci plnou podporu vedení ve všech oblastech pracovní činnosti, což shodně nepocítují (*DVOŘÁKOVÁ Kateřina, 29. 04. 2024, KOTRBOVÁ Petra 03. 06. 2024*).

Aktuálně rezonuje téma možného odnětí kompetencí krajských hygienických stanic a předání daných kompetencí Státní zemědělské potravinářské inspekci. Ministerstvo zemědělství je garantem hygienických opatření týkajících se výroby potravin. Je proto neúčelné, aby rozšířilo své kompetence o kontrolování bezpečnosti potravin v provozovnách otevřeného typu, tj. restauracích, občerstveních, pivnicích aj. Je třeba zaměřit dozorovou pozornost Státní zemědělské a potravinářské inspekce na výrobu, dovoz a prodej potravin. Důležité je, aby se závadné potraviny nedostaly vůbec na trh, což je prioritní úkol Ministerstva zemědělství. Zároveň přijetím pozměňovacího návrhu by nedošlo ke snížení počtu kontrolních orgánů, neboť Státní zemědělská a potravinářská inspekce nepostihne všechny oblasti nezbytné pro zajištění ochrany veřejného zdraví v oblasti stravovacích provozů. Při přijetí návrhu by krajským hygienickým stanicím zůstaly v kompetenci pouze provozovny uzavřeného typu (zdravotnická zařízení, sociální zařízení, zaměstnanecké stravování), což je neodůvodnitelné, zdravotně nepřijatelné, strážníci i služby se prolínají. Nelze oddělit orgán ochrany veřejného zdraví od otázek výživy všeho obyvatelstva. (*BEDNARŽÍKOVÁ Růžena, 28. 05. 2024, DVOŘÁKOVÁ Kateřina, 29. 4. 2024, KOTRBOVÁ Petra 03. 06. 2024, Patková Alena, 30.0 5. 2024*).

Dle hygieniků by určitě pomohla krajským hygienickým stanicím větší medializace, o kterou se zaměstnanci snaží, ale je nad jejich síly najít v rámci pracovní doby čas. Hygienici se snaží alespoň medializovat svou práci sepsáním

a uveřejněním článku o výsledcích kontrol na webových stránkách dané hygienické stanice. Rozhodně by uvítali tiskového mluvčího a větší prezentaci jejich práce (*DVOŘÁKOVÁ Kateřina, 29. 04. 2024, KOTRBOVÁ Petra 03. 06. 2024*).

Diskuze

Ochrana veřejného zdraví je velmi důležitou součástí státu. Důležitou částí této ochrany je kontrola dodržování hygienického zabezpečení potravinářských provozů.

Samostatným tématem v otázce kontrol je i vlastní metodika jejich provádění. Krajských hygienických stanic mají vyvinutý informační systém IS HVY, kam by si mohli kontrolující zadávat informace přímo během kontroly a nemuseli je po kontrole přepisovat z papírů, kam si často píší poznámky v průběhu prováděné kontroly. Je pochopitelné, že odůvodnění případných nedostatků se píše lépe v klidu kanceláře, ale s tím by mohla pomoci aplikace do mobilního telefonu či tabletu, která by byla propojena se systémem a v průběhu kontroly by protokol automaticky zpracovávala dle zadaných skutečností. Následně by si je kontrolující pouze zkontrolovali a mírně upravili. Je možná otázkou, zda musí být odůvodnění psáno v celých větách, nebo zda by alespoň v některých případech mohlo být uvedeno pouze heslovitě, při zachování výstižnosti a zřetelnosti. Systém IS HVY funguje na předdefinovaných úkolech, ke kterým je možné připojit i fotografie (důležitá součást provádění kontrol). Jeho efektivnější využívání by mohlo být velkým usnadněním práce odborů hygieny výživy. Zároveň by bylo dosaženo stejného metodického průběhu kontrol v celé republice napříč hygienickými stanicemi. V současné době téměř žádná kontrola neprobíhá podle podle dopředu pevně stanovených bodů. Pokud by pracovník v daném provozu opomněl zkontrolovat nějakou část, nebude toto opomenutí zjistitelné. Pevně dané body by měly být dodržovány dle IS HVY, avšak s tímto potenciálem systému se v praxi příliš neworkuje. Existující metodika kontrol je prakticky výpis platné legislativy avšak nejsou v ní pevně stanovené body, podle kterých by kontrola probíhala. Tento postup se tak při kritickém zhodnocení může jevit netransparentně a neobjektivně. *(DVOŘÁKOVÁ Kateřina, 29. 04. 2024, BEREZNAJ Michal, 24. 04. 2024, Standardní pracovní postup pro provádění státního zdravotního dozoru ve stravovacích službách pro zaměstnance krajských hygienických stanic – interní materiál, Standardní operační postup při hromadném výskytu alimentárních nákaz – interní materiál, Standardní pracovní postup při*

odběru vzorků potravin a pokrmů pro pracovníky odboru hygieny výživy – interní materiál).

V rámci provádění státního zdravotního dozoru ověřují pracovníci odboru dostatečnost znalostí u osob provádějících činnosti epidemiologicky závažné, či nařizují úpravu provozního řádu neodpovídajícího povinnostem plynoucích ze zákona. Toto pravidlo však často není uplatňováno a někteří pracovníci odboru hygieny výživy volí spíše edukaci pracovníků, než kontrolu jejich znalostí. Vystává proto otázka, zda by tato činnost, která je značně časově náročná a nezaručuje osvojení všech zmíněných povinností kontrolovanými pracovníky a provozovateli, neměla být vyřešena jinou formou. Nedostatek času by mohl být využit jiným způsobem. Časově efektivnější by bylo zapsat přestupky a pouze odkázat na zdroj, kde by pracovníci i provozovatelé našli podmínky provozu. Tento návrh však souvisí se stavem webových stránek Krajských hygienických stanic, který není uspokojivý. Na většině webových stránek Krajských hygienických stanic není k nalezení žádný edukační materiál. Naopak na webových stránkách státní zemědělské a potravinářské inspekce je značné množství informačních materiálů rozříděných do různých témat, doplněných navíc sekcí s nejčastějšími otázkami a odpověďmi.. Tato strategie by jistě mohla napomoci větší efektivitě orgánu ochrany veřejného zdraví, protože by se ušetřil čas věnovaný stále se opakujícím dotazům a jejich osvětlování provozovatelům. Na nedostatek času a personálu si stěžují i sami pracovníci krajských hygienických stanic – *„Osobně si myslím, že hygiena by se i nadále měla zabývat hlavně prevencí, ale vzhledem k personálnímu nedostatku si spíše připadáme jak hasiči, kteří hasí pouze urgentní záležitosti.“ (Dvořáková Kateřina, 29. 4. 2024).* Uvedený názor ale potvrzuje i nutnost prevence – tedy i poskytování srozumitelných informací provozovatelům. Ti, aby mohli být kontrolováni, tak musí být nejprve poučeni a jak již bylo zmíněno, na stránkách krajských hygienických stanic takovéto informace většinou chybí. Je otázkou, zda chybějící informace nepřispívají k malému množství pokut, které jsou ukládány. Například Petra Kotrbová poukazuje na nutnost časově náročné edukace - *„V rámci činnosti orgánu ochrany veřejného zdraví využíváme jak edukační cestu, tak i represivní*

cestu. Musí se používat obě. Při státním zdravotním dozoru, při preventivním dozoru (projektové dokumentace, kolaudace, změny užívání) i v rámci konzultací edukujeme provozovatele, zaměstnance i veřejnost. V případě zjištění nedostatků nastupuje represivní cesta.“ (KOTRBOVÁ Petra, 03.06. 2024)

(DVOŘÁKOVÁ Kateřina, 29. 04. 2024, KOTRBOVÁ Petra, 03.06. 2024, § 19 odst. 3 zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví - znění od 01.01.2024, Webové stránky Státní zemědělské a potravinářské inspekce, [Webové stránky krajských hygienických služeb viz. seznam příloh](#)).

Inspiraci pro funkční systém webových stránek není třeba hledat daleko - Slovenská republika má Úrad verejného zdravotníctva Slovenskej republiky, pod který spadají úřady veřejného zdravotnictva. Tento úřad i jeho pobočky mají jednotné webové stránky, které jsou pod jednou doménou a je možný proklik na jednotlivé pobočky, což umožňuje z obecných informací přesun na jednotlivé pobočky jednoduchým proklikem. Zároveň nemusí řešit odlišný obsah webových stránek a odlišné informace u každého kraje, protože webové stránky jsou jednotné. Vždy jsou k dispozici výroční zprávy za každou pobočku. Dále jsou k dispozici přehledné sekce určené pro širokou veřejnost (občany), podnikatele a pro odbornou veřejnost. Povinnosti plynoucí z legislativy pro jednotlivé obory jsou zjednodušeně přeformulovány, vypsán je i přehled služeb, které je možné poskytnout ze strany úřadu, k dispozici jsou na stránkách již zmíněny nejčastější otázky a jejich řešení. Transparentnost je zaručena i zveřejněním veškerých publikovaných materiálů v on-line verzi – tedy dostupné veřejnosti. Veškerá činnost úřadu je nejen zdokumentovaná, ale i přístupná, včetně informací o zapojení do projektů, průzkumů, mezinárodní spolupráce (*Webové stránky Úřadu veřejného zdravotnictva Slovenskej republiky*).

Slovenská obdoba českých krajských hygienických stanic má oproti českým krajským hygienickým stanicím i Facebookové stránky, kam jsou umístěovány edukační a informační materiály různé povahy. Na této síti jsou pořádány například i soutěže pro školy, kdy vítěz získá workshop z programu slovenského úřadu. Pro širokou veřejnost a pro představení práce úřadu je v rámci příspěvků představeno např. Národní referenční centrum pro expoziční testy xenobiotik, kdy je přidán krátký edukační text a obrázky z průběhu testování.

V našich podmínkách (českých) má facebookové stránky Státní veterinární správa. Státní zemědělská a potravinářská inspekce používá sociální síť instagram. Sociální sítě jsou velmi dobrou možností nejen uveřejnění informací, ale i sebe prezentace, což v rámci krajských hygienických stanic v České Republice chybí. Využívají je mnozí influenceři, kteří tak zejména u mladé aktivní populace přebírají postavení autority. Například instagram Karolíny Four, která vystudovala technologii potravin na české zemědělské univerzitě a aktuálně radí mimo jiné se správnou hygienou potravin má značný počet sledujících. Státní zemědělská a potravinářská inspekce to rozhodně pomohlo ke zviditelnění i větší popularitě mezi veřejností, což dokládá 7 491 sledujících ke dni 2. 6. 2024. Dnes má sociální sítě téměř každá firma, veřejný činitel i města a vesnice v České republice. Tuto možnost Krajské hygienické stanice zcela opomíjí. Založení sociálních sítí, klidně i jednoho účtu za všechny stanice hygienické správy, by velmi pomohlo k zviditelnění i zvýšení popularity krajských hygienických stanic nejen u mladé generace. A popularita přitahuje i zájemce o obor, případně zájem vytváří u sledovatelů, což by mohlo být klíčové pro nábor nových zaměstnanců. Zároveň je to možnost, jak edukací zasáhnout co největší okruh lidí a zabránit šíření nepravd či přímo lží nejen v odborech hygieny výživy, ale i ostatních částí týkající se ochrany veřejného zdraví - například očkování. V současné době je velmi oblíbená edukace spojená s propagací na sociálních sítích, čehož zatím nevyužila ani Státní zemědělská a potravinářská inspekce (pouze u webových stránek) a toto pole má stále nevyužitý potenciál z hlediska opravdu odborných a ověřených informací. Trend sledování odborníků (i na velmi sofistikovaná témata) je patrný, pokud ovšem mají založený a funkční účet na sociálních sítích (*Webové stránky Úradu verejného zdravotníctva Slovenskej republiky, Facebooková stránka Státní veterinární zprávy, Facebooková stránka Úradu verejného zdravotníctva Slovenskej republiky, Instagramová stránka Státní zemědělské a potravinářské inspekce – Potraviny na pranýři, Instagramová stránka Karolína Four*).

Příkladem částečného využití on-line prostoru ke komunikaci s veřejností může být Brněnská Krajská hygienická stanice, zveřejňující podniky, které neobstály při kontrole. Totéž dělá Státní zemědělská a potravinářská inspekce, která ale medializaci výsledků svých kontrol věnuje značnou péči s poměrně velkým

úspěchem u veřejnosti. O totožném postupu u Krajských hygienických stanic není slyšet. Bylo by také dobré se zamyslet, zda by stejný, ne-li větší úspěch nepřineslo zveřejňování naopak provozů, kde bylo vše v pořádku a které by byly takzvaně ukázkové. To by totiž mohlo být motivací pro provozovatele udržovat podnik ve stavu, v jakém má být a zároveň využít hodnocení krajské hygienické stanice jako reklamy a pro veřejnost službou, která dodává důvěru nejen v samotný potravinářský provoz, ale i v důležitost a využitelnost veřejné služby krajských hygienických stanic. Otevřeností a transparentností by si krajská hygienická stanice mohla vydobýt postavení státní důvěryhodné autority, které jí vzhledem k její práci náleží (*webové stránky Krajské hygienické stanice Jihomoravského kraje se sídlem v Brně, Instagramová stránka Potraviny na pranýři*).

Závěr

Teoretická část práce se zabývá postupy a legislativním zabezpečením kontrol potravinářských podniků pracovníky krajských hygienických stanic. Práce se zabývá především výsledky těchto kontrol, efektivitou práce pracovníků odborů hygieny výživy krajských hygienických stanic a informacemi, které jsou dostupné veřejnosti.

Mezi hlavní problémy, které pociťují pracovníci odboru výživy krajských hygienických stanic patří nedostatečné finanční ohodnocení práce, které souvisí s nedostatečným personálním zajištěním. Avšak personální zajištění není nedostatečné na všech pobočkách. Během let 2016 – 2022 se výrazně navýšil počet zaměstnanců odboru hygieny výživy, ale navýšil se výrazně i počet provozoven, které kontrolují. Z čehož plyne nedostatečné personální zajištění i při navýšení počtu zaměstnanců. Jako další problém vidí v nadměrné administrativě, která pracovníky zatěžuje a odvádí od hlavní podstaty práce. Také pracovníci odboru hygieny výživy necítí podporu nadřízeného orgánu. Rovněž pociťují nedostatečnou prezentaci jejich práce a samotným chybí větší medializace výsledků odboru, ideálně v podobě tiskového mluvčího.

Práce se zabývá také kontrolní činností orgánu, která nemá žádný jasně daný postup, který by byl sjednotitelem výkonu státního dozoru. Existuje informační systém IS HVY, ale ten není daným způsobem užíván. Za pochybení udělují odbory výživy sankce, které nejsou pevně dány tabulkou. Zákon pouze specifikuje možné intervaly za dané pochybení. Ale i tak se některé krajské hygienické stanice, konkrétně jejich pobočky, domlouvají na podobné výši sankcí za danou hygienickou stanici. K nejčastějším pochybením v provozech stravovacích zařízení je nedodržování provozní hygieny. Avšak vzhledem k počtu odebraných vzorků k mikrobiologickému rozboru z provozoven stravovacích zařízení, není nikterak výrazný počet vzorků nevyhovujících.

Podle volně dostupných informací soudí veřejnost nejen výkon státních orgánů, ale také jejich věrohodnost. Zveřejňování je proto důležitou součástí práce veřejnoprávních orgánů, podle této činnosti, ne podle reality, hodnotí veřejnost výkonnost organizací. Rozdíl v množství dostupných informací je v rámci krajských hygienických stanic veliký. Bylo by vhodné vylepšit vzhled i obsah

většiny webových stránek, ideálně vytvořit jedny souhrnné. Dále je více než žádoucí založení sociálních sítí krajských hygienických stanic. V rámci zefektivnění práce kontrolujících pracovníků odboru hygieny výživy je žádoucí začít používat dostupný systém IS HVY během kontroly, případně jeho úprava, či propojení s aplikací.

Souhrn

Jako hlavní téma této práce byla zvolena kontrola potravinářských zařízení z hlediska krajských hygienických stanic. Práce se tedy zabývá především výsledky kontrol, efektivitou práce kontroly provádějících pracovníků odborů hygieny výživy KHS a informacemi, které jsou dostupné veřejnosti.

Teoretická část práce se zabývá postupy a legislativním zabezpečením kontrol potravinářských postupů pracovníky krajských hygienických stanic. Praktická část práce se zabývá kontrolní činností.

Zveřejňování je důležitou součástí práce veřejnoprávních orgánů – podle této činnosti, ne podle reálně vykonané práce, hodnotí veřejnost výkonnost organizací. Rozdíl v množství dostupných informací je v rámci krajských hygienických stanic veliký.

Summary

Main topic of this bachelor's work is food and catering inspection from czech regional public health authority point of view. Inspection outcomes, work efficiency and information accessible to general public are mainly discussed.

Theoretical part of this work deals with legislative and methodology of inspections made by regional public health authority inspectors. Practical part is concentrated to inspections and its outcomes.

Important part of public authorities work is also publishing of results and outcomes of their work, as it serves as foundation for evaluation by general public. Web pages quality of czech regional public health authorities is unsatisfactory and there are big differences among individual regional authority.

Seznam použité literatury

Zdroje použité v kapitole 1. praktické části práce a v diskuzi:

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE PARDUBICKÉHO KRAJE. *Krajská hygienická stanice Pardubického kraje* [online]. c2020 [cit. 2023-11-10].

Dostupné z: <https://www.khspce.cz/>

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE KRÁLOVEHRADECKÉHO KRAJE. *Krajská hygienická stanice Královehradeckého kraje* [online]. c2023 [cit. 2023-11-10]. Dostupné z: <https://www.khshk.cz/>

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE OLOMOUCKÉHO KRAJE. *Krajská hygienická stanice Olomouckého kraje se sídlem v Olomouci* [online]. c2021 [cit. 2023-11-10]. Dostupné z: <https://www.khsolc.cz/>

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE STŘEDOČESKÉHO KRAJE. *Krajská hygienická stanice Středočeského kraje se sídlem v Praze* [online]. [cit. 2023-11-10]. Dostupné z: <https://khsstc.cz/>

HYGIENICKÁ STANICE HLAVNÍHO MĚSTA PRAHY. *Hygienická stanice hlavního města Prahy* [online]. [cit. 2023-11-10]. Dostupné z: <https://www.hygp Praha.cz/>

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE KRAJE VYSOČINA. *Krajská hygienická stanice kraje Vysočina se sídlem v Jihlavě* [online]. [cit. 2023-11-10]. Dostupné z: <https://www.khsjih.cz/>

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE JIHOMORAVSKÉHO KRAJE. *Krajská hygienická stanice Jihomoravského kraje se sídlem v Brně* [online]. [cit. 2023-11-10]. Dostupné z: <https://www.khsbrno.cz/index.php>

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE JIHOČESKÉHO KRAJE. *Krajská hygienická stanice Jihočeského kraje se sídlem v Českých Budějovicích* [online]. [cit. 2023-11-10]. Dostupné z: <https://www.khscb.cz/index.php>

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE ZLÍNSKÉHO KRAJE. *Krajská hygienická stanice Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně* [online]. c2023 [cit. 2023-11-10]. Dostupné z: <https://www.khszlin.cz/>

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE PLZEŇSKÉHO KRAJE. *Krajská hygienická stanice Plzeňského kraje se sídlem v Plzni* [online]. c2023 [cit. 2023-11-10]. Dostupné z: <https://www.khsplzen.cz/>

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE MORAVSKOSLEZSKÉHO KRAJE. *Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě* [online]. c2007-2023 [cit. 2023-11-10]. Dostupné z: <https://www.khsova.cz/>

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE LIBERECKÉHO KRAJE. *KHS Libereckého kraje* [online]. [cit. 2023-11-10]. Dostupné z: <https://www.khslbc.cz/>

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE KARLOVARSKÉHO KRAJE. *Krajská hygienická stanice Karlovarského kraje se sídlem v Karlových Varech* [online]. [cit. 2023-11-10]. Dostupné z: <http://www.khskv.cz/>

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE ÚSTECKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V ÚSTÍ NAD LABEM. *Krajská hygienická stanice Ústeckého kraje se sídlem v Ústí nad Labem.* [online]. [cit. 2023-11-10]. Dostupné z: <http://www.khsusti.cz/>

celá kniha:

MACELA, Aleš; STULÍK, Jiří; TREBICHAŤSKÝ, Ilja; KROČA, Michal; JANOVSÁ Sylva. *Infekční choroby a intracelulární parazitismus bakterií.* Praha: Grada Publishing, 2011. ISBN 80-247-0664-4.

SCHINDLER, Jiří. *Mikrobiologie pro studenty zdravotnických oborů*. 2. dopl. a přeprac. vyd. Praha: Grada Publishing, 2014. ISBN 978-80-247-4771-2.

MELTER, Oto, Castelhana, Rute (eds.). *Principles and Practicals in Medical Microbiology*. Charles University Karolinum Press, 2014. ISBN 978-80-246-2413-6.

DRNKOVÁ, Barbora. *Mikrobiologie, imunologie, epidemiologie a hygiena*. Praha: Grada Publishing, 2019. ISBN 978-80-271-0693-6.

ŽEMLIČKOVÁ, Helena a kol. *Praktikum lékařské mikrobiologie*. Praha: Univerzita Karlova, Nakladatelství Karolinum, 2019. ISBN 978-80-246-4378-6.

kapitola – části knihy v češtině a v angličtině:

PODSTATOVÁ, Hana. Přenos vodou a potravinami. In: PODSTATOVÁ, Hana. *Hygiena provozu zdravotnických zařízení a nová legislativa*. EPAVA, 2002, s. 66-67. ISBN 80-86297-10-1.

MELTER, Oto. Gram-Positive Rods. In: MELTER, Oto, MALMGREN, Annika. *The MicroBook Clinical Microbiology for Medical Students*. Charles University Karolinum Press, 2019. ISBN 978-80-246-3871-3

internetové zdroje – databáze, CD ROM

ČESKO. Zákon č. 258/2000 Sb. Zákon o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů – znění od 01. 01. 2024.. *Zákony pro lidi* [online]. © AION CS 2010–2024 [cit. 2024-01-19]. Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2000-258>

ČESKO. Zákon č. 255/2012 Sb. Zákon o kontrole (kontrolní řád) – znění od 01. 07. 2017. *Zákony pro lidi* [online]. © AION CS 2010–2024 [cit. 2024-02-29]. Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2012-255>

ČESKO. Zákon č. 106/1999 Sb. Zákon o svobodném přístupu k informacím – znění od 01. 01. 2024.. *Zákony pro lidi* [online]. © AION CS 2010–2024 [cit. 2024-04-04]. Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/1999-106>

ČESKO. Zákon č. 99/2019 Sb. Zákon o přístupnosti internetových stránek a mobilních aplikací a o změně zákona č. 365/2000 Sb., o informačních systémech veřejné správy a o změně některých dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů – znění od 01. 04. 2023.. *Zákony pro lidi* [online]. © AION CS 2010–2024 [cit. 2024-04-04]. Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2019-99>

ČESKO. Zákon č. 110/1997 Sb. Zákon o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů – znění od 01. 01. 2024. *Zákony pro lidi* [online]. © AION CS 2010–2024 [cit. 2024-02-29]. Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/1997-110>

ČESKO. Vyhláška č. 137/2004 Sb. Vyhláška o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných – znění od 01. 01. 2024.. *Zákony pro lidi* [online]. © AION CS 2010–2024 [cit. 2024-03-15]. Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2004-137>

ČESKO. Zákon č. 541/2020 Sb. Zákon o odpadech – znění od 01. 01. 2024. *Zákony pro lidi* [online]. © AION CS 2010–2024 [cit. 2024-03-15]. Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2020-541>

ČESKO. Vyhláška č. 8/2021 Sb. Katalog odpadů – znění od 01. 01. 2023. *Zákony pro lidi* [online]. © AION CS 2010–2024 [cit. 2024-03-15]. Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2021-8>

MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY. Hygiena výživy a předmětů běžného užívání zpráva o činnosti 2016. *Ministerstvo zdravotnictví České Republiky* [online]. 2021, 5. 11. 2021 [cit. 2023-11-16]. Dostupné z: https://mzd.gov.cz/wpcontent/uploads/2021/11/Vyrocn_i_zprava_HVPBU_2016.pdf

MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY. Hygiena výživy a předmětů běžného užívání zpráva o činnosti 2017. *Ministerstvo zdravotnictví České Republiky* [online]. 2021, 24. 11. 2021 [cit. 2023-11-16]. Dostupné z: <https://mzd.gov.cz/wp-content/uploads/2021/11/Zprava-o-cinnosti-hygiena-vyzivy-a-predmetu-bezneho-uzivani-2017.pdf>

MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY. Hygiena výživy a předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami zpráva o činnosti 2018. *Ministerstvo zdravotnictví České Republiky* [online]. b. r. [cit. 2023-11-16]. Dostupné z: https://mzd.gov.cz/wp-content/uploads/2022/05/Zprava_-o_-cinnosti_-hygiena_-vyzivy_-a_-predmetu_-a_-materialu_-urcenyh_-pro_-styk_-s_-potravinami_-2018_.pdf

MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY. Hygiena výživy a předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami zpráva o činnosti 2019. *Ministerstvo zdravotnictví České Republiky* [online]. 2022, 2. 11. 2022 [cit. 2023-11-16]. Dostupné z: <https://mzd.gov.cz/wp-content/uploads/2022/11/Zprava-o-cinnosti-hygiena-vyzivy-a-predmetu-a-materialu-urcenyh-pro-styk-s-potravinami-2019.pdf>

MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY. Hygiena výživy a předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami zpráva o činnosti 2020. *Ministerstvo zdravotnictví České Republiky* [online]. 2023, 6. 1. 2023 [cit. 2023-11-16]. Dostupné z: <https://mzd.gov.cz/wp-content/uploads/2023/01/Zprava-o-cinnosti-hygiena-vyzivy-a-predmetu-a-materialu-urcenyh-pro-styk-s-potravinami-2020.pdf>

MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY. Zpráva o činnosti v sektoru stravovacích služeb a předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami v oblasti ochrany veřejného zdraví 2021. *Ministerstvo zdravotnictví České Republiky* [online]. 2023, 3. 8. 2023 [cit. 2023-11-16]. Dostupné z: <https://mzd.gov.cz/wp-content/uploads/2023/08/Zprava-o-cinnosti-v-sektoru-stravovacich-sluzeb-a-predmetu-a-materialu-urceny-ch-pro-styk-s-potravinami-v-oblasti-ochrany-verejne.pdf>

MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY. Zpráva o činnosti v sektoru stravovacích služeb a předmětů a materiálů určených pro styk s potravinami v oblasti ochrany veřejného zdraví 2022. *Ministerstvo zdravotnictví České Republiky* [online]. 2023, 9. 11. 2023 [cit. 2023-11-16]. Dostupné z: <https://mzd.gov.cz/wp-content/uploads/2023/11/Zprava-o-cinnosti-2022-v-sektoru-stravovacich-sluzeb-a-predmetu-a-materialu-urceny-ch-pro-styk-s-potravinami-v-OVZ.pdf>

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE PARDUBICKÉHO KRAJE. *Krajská hygienická stanice Pardubického kraje* [online]. c2020 [cit. 2023-11-10]. Dostupné z: <https://www.khspce.cz/>

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE KRÁLOVEHRADECKÉHO KRAJE. *Krajská hygienická stanice Královehradeckého kraje* [online]. c2023 [cit. 2023-11-10]. Dostupné z: <https://www.khshk.cz/>

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE OLOMOUCKÉHO KRAJE. *Krajská hygienická stanice Olomouckého kraje se sídlem v Olomouci* [online]. c2021 [cit. 2023-11-10]. Dostupné z: <https://www.khsolc.cz/>

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE STŘEDOČESKÉHO KRAJE. *Krajská hygienická stanice Středočeského kraje se sídlem v Praze* [online]. [cit. 2023-11-10]. Dostupné z: <https://khsstc.cz/>

HYGIENICKÁ STANICE HLAVNÍHO MĚSTA PRAHY. *Hygienická stanice hlavního města Prahy* [online]. [cit. 2023-11-10]. Dostupné z: <https://www.hygp Praha.cz/>

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE KRAJE VYSOČINA. *Krajská hygienická stanice kraje Vysočina se sídlem v Jihlavě* [online]. [cit. 2023-11-10]. Dostupné z: <https://www.khsjih.cz/>

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE JIHOMORAVSKÉHO KRAJE. *Krajská hygienická stanice Jihomoravského kraje se sídlem v Brně* [online]. [cit. 2023-11-10]. Dostupné z: <https://www.khsbrno.cz/index.php>

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE JIHOČESKÉHO KRAJE. *Krajská hygienická stanice Jihočeského kraje se sídlem v Českých Budějovicích* [online]. [cit. 2023-11-10]. Dostupné z: <https://www.khscb.cz/index.php>

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE ZLÍNSKÉHO KRAJE. *Krajská hygienická stanice Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně* [online]. c2023 [cit. 2023-11-10]. Dostupné z: <https://www.khszlin.cz/>

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE PLZEŇSKÉHO KRAJE. *Krajská hygienická stanice Plzeňského kraje se sídlem v Plzni* [online]. c2023 [cit. 2023-11-10]. Dostupné z: <https://www.khsplzen.cz/>

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE MORAVSKOSLEZSKÉHO KRAJE. *Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě* [online]. c2007-2023 [cit. 2023-11-10]. Dostupné z: <https://www.khsova.cz/>

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE LIBERECKÉHO KRAJE. *KHS Libereckého kraje* [online]. [cit. 2023-11-10]. Dostupné z: <https://www.khslbc.cz/>

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE KARLOVARSKÉHO KRAJE. *Krajská hygienická stanice Karlovarského kraje se sídlem v Karlových Varech* [online]. [cit. 2023-11-10]. Dostupné z: <http://www.khskv.cz/>

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE ÚSTECKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V ÚSTÍ NAD LABEM. *Krajská hygienická stanice Ústeckého kraje se sídlem v Ústí nad Labem*. [online]. [cit. 2023-11-10]. Dostupné z: <http://www.khsusti.cz/>

ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY. *Úrad verejného zdravotníctva Slovenskej republiky* [online]. [cit. 2023-12-17]. Dostupné z: <https://www.uvzsr.sk/web/uvz>

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF). In: EUROPEAN COMMISSION. *European Commission* [online]. b. r. [cit. 2024-06-03]. Dostupné z: https://food.ec.europa.eu/safety/rasff_en

POTRAVINY NA PRANÝŘI. *Instagram* [oficiální profil]. [cit. 2024-06-02]. Dostupné z: <https://www.instagram.com/potravinynapranryri/>

KAROLÍNA FOUROVÁ. *Instagram* [oficiální profil]. [cit. 2024-06-02]. *Instagram* [oficiální profil]. [cit. 2024-06-02]. Dostupné z: <https://www.instagram.com/potravinynapranryri/>

ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY. *Facebook* [oficiální profil]. [cit. 2024-06-02]. Dostupné z: <https://www.facebook.com/uvzsr.sk/>

ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY. *Facebook* [oficiální profil, uživatelský příspěvek]. 21. 05. 2024 [cit. 2024-06-02]. Dostupné z:

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=850108720479865&set=a.221130290044381>

ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ

REPUBLIKY. *Facebook* [oficiální profil, uživatelský příspěvek]. 20. 05. 2024

[cit. 2024-06-02]. Dostupné z:

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=849232630567474&set=a.221130290044381>

Seznam interních materiálů:

DRNKOVÁ, Barbora. *Mikrobiologie, imunologie, epidemiologie a hygiena*.

Praha: Grada Publishing, 2019. ISBN 978-80-271-0693-6.

HYGIENICKÁ STANICE HLAVNÍHO MĚSTA PRAHY. *Standardní pracovní postup pro provádění státního zdravotního dozoru ve stravovacích službách pro zaměstnance krajských hygienických stanic*. 2016 – interní materiál.

HYGIENICKÁ STANICE HLAVNÍHO MĚSTA PRAHY *Standardní operační postup při hromadném výskytu alimentárních nákaz*. 2019 – interní materiál)

HYGIENICKÁ STANICE HLAVNÍHO MĚSTA PRAHY *Standardní pracovní postup při odběru vzorků potravin a pokrmů pro pracovníky odboru hygieny výživy*. 2006 – interní materiál)

Seznam rozhovorů:

DVOŘÁKOVÁ, Kateřina, pracovník odboru hygieny výživy [ústní sdělení].

Praha 29. 4. 2024.

PATKOVÁ, Alena, pracovník odboru hygieny výživy [písemný rozhovor].

Liberec 30. 05. 2024.

BEDNAŘÍKOVÁ, Růžena, pracovník odboru hygieny výživy [písemný rozhovor]. Zlín 28. 05. 2024.

KOTRBOVÁ, Petra, pracovník odboru hygieny výživy [písemný rozhovor].
Děčín 03. 06. 2024.

BEREZNAJ, Michal, manažer [ústní sdělení]. Pardubice 24. 04. 2024.

Seznam obrázků, tabulek a grafů

Graf č. 1	Evidované provozovny	16
Graf č. 2	Počet kontrol	
Graf č. 3	Počet zaměstnanců KHS	
Graf č. 4	Typ kontroly	
Graf č. 5	Nalezené závady	
Graf č. 6	Přijatá opatření	
Graf č. 7	Udělení sankce	
Graf č. 8	Výše sankcí	
Graf č. 9	Počet vzorků	
Graf č. 10	Nevyhovující vzorky	
Graf č. 11	Typy vzorků	
Graf č. 12	Typy nevyhovujících vzorků	
Graf č. 13	Počet mikrobiálních vyšetření na jednotlivé mikroorganismy	
Graf č. 14	Pozitivní mikrobiální vyšetření na jednotlivé mikroorganismy	

Seznam příloh

Příloha č. 1: Tabulka - Evidované provozovny

Příloha č. 2: Tabulka - Počet kontrol

Příloha č. 3: Tabulka - Počet zaměstnanců KHS

Příloha č. 4: Tabulka - Typ kontroly

Příloha č. 5: Tabulka - Nalezené závady

Příloha č. 6: Tabulka - Přijatá opatření

Příloha č. 7: Tabulka - Udělení sankce

Příloha č. 8: Tabulka - Výše sankcí

Příloha č. 9: Tabulka - Počet vzorků

Příloha č. 10: Tabulka - Nevyhovující vzorky

Příloha č. 11: Tabulka - Typy vzorků

Příloha č. 12: Tabulka - Typy nevyhovujících vzorků

Příloha č. 13: Tabulka - Počet mikrobiálních vyšetření na jednotlivé mikroorganismy

Příloha č. 14: Tabulka - Pozitivní mikrobiální vyšetření na jednotlivé mikroorganismy

Příloha č. 15: Formulář kontroly varianta č. 1

Příloha č. 16: Formulář kontroly varianta č. 2

Přílohy

Příloha č. 1

Evidované provozovny	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Hlavní město Praha	7804	7462	7903	8265	8380	9774	10125
Středočeský kraj	7162	7053	7348	7320	7220	9159	7890
Jihočeský kraj	3914	4115	4540	4641	4672	5449	5582
Plzeňský kraj	3850	3806	4131	3931	4115	4948	4512
Karlovarský kraj	2052	2159	2203	2215	2256	2551	2638
Ústecký kraj	4437	4456	4466	4439	4374	5322	5379
Liberecký kraj	2681	2736	3111	3179	3232	3897	4016
Královéhradecký kraj	3934	3994	4156	4112	4082	4779	4798
Pardubický kraj	3087	3154	3162	3175	3185	3859	3833
Kraj Vysočina	3043	3076	3073	2972	3011	3758	3805
Jihomoravský kraj	6898	7116	7407	7452	7493	9348	9390
Zlínský kraj	3920	4065	4252	4058	4247	5327	5121
Olomoucký kraj	3520	3652	3960	4282	4122	4916	5461
Moravskoslezský kraj	6520	6515	6844	6816	6894	8374	8399
celkově	62821	63359	66556	66857	67286	81461	80949

Příloha č. 2

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Hlavní město Praha	2573	2537	2418	2441	1198	928	1862
Středočeský kraj	2199	2284	2637	2600	1447	1612	2837
Jihočeský kraj	928	960	1096	1186	689	900	1139
Plzeňský kraj	1861	1886	1892	1904	787	1001	1712
Karlovarský kraj	760	610	630	450	168	390	564
Ústecký kraj	2209	2248	2153	2353	1124	1308	1703
Liberecký kraj	769	711	824	929	489	569	845
Královéhradecký kraj	809	864	1041	1100	754	873	1117
Pardubický kraj	946	897	1023	1123	425	543	1038
Kraj Vysočina	921	930	923	984	570	789	1105
Jihomoravský kraj	2289	2040	2588	2515	1356	1612	2852
Zlínský kraj	902	869	1129	1161	671	808	1412
Olomoucký kraj	960	994	1094	1133	674	1103	1083
Moravskoslezský kraj	1995	1816	2453	2478	969	1587	2332
celkově	20121	19646	21901	22357	11322	14023	21601

Příloha č. 3

Počet zaměstnanců KHS	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Zaměstnanci celkem	332	346	340	336	355	553,4	532
lékaři	22	18	17	16	11	19,4	
vysokoškoláci	139	159	158,5	155	186	304,4	311
středoškoláci	171	169	164,5	165	158	229,6	221

Příloha č. 4

Typ kontroly	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
plánovaná	10974	10923	13448	13779	5964	5391	14306
specifická	1396	1757	1719	1747	1166	1426	1408
opakovaná	1837	1349	1501	1561	145	132	324
podnět	1727	1658	1756	1366	1150	1392	1296
podezření alimentární	284	221	194	672	334	289	406
RASFF	2	343	11	23	12		
úkol HH	812	487	408	159	0	565	930
audit	9	16	11	14	2		
dodatečná	23	29	21	21	47	45	105
úkon předcházející	117	296	130	160	613	328	443
ohlášení živnosti	2892	2537	2628	2825	1777	1353	2029
ostatní	48	30	74	30	112	6	95
mimoř. Opatření						3096	326
celkem	20121	19646	21901	22357	11322	14023	21601

Příloha č. 5

Závady	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
zdravotní průkazy	326	290	206	188	81	60	134
osobní hygiena	819	701	576	591	306	249	547
provozní hygiena	3118	2798	3003	2894	1120	907	2218
zásobování pitnou vodou	189	200	177	141	63	97	144
požadavky na prostory	3388	2439	2497	2360	923	817	2087
příjem a skladování potravin	1292	1149	1282	1282	524	489	1127
data trvanlivosti, použitelnosti	1294	1152	1502	1493	533	414	1072
smyslové požadavky potravin	122	104	103	92	35	32	77
sledovatelnost, doklady o původu	1183	778	845	778	292	261	493
ochrana pokrmů + pot. při manipulaci	1529	1431	1524	1498	644	492	1101
technologický postup	168	207	137	115	38	45	104
označování polotovarů	1687	1624	1798	1803	675	525	1284
Výdej, přeprava, rozvoz	522	494	483	429	164	136	295
HACCP - zavedení	1972	1463	1296	1137	460	347	755
Manipulace s odpady	657	518	530	478	202	162	389
DDD	124	97	107	82	44	40	62
Obaly	203	167	226	204	99	55	166
Osvědčení znalost hub	4	2	8	9	4	2	10
kojenecká strava	0	0	1	0	0	0	0
strava léčebný proces	0	0	1	0	0	0	0
zmrzlina	113	90	69	104	28	64	110
školení pracovníků	287	254	142	133	81	42	106
oznamovací povinnost	369	326	340	373	126	95	245
zákaz kouření, prodej alka, cigaret	63	96	139	98	32	27	42
HACCP - dodržování	1560	1371	1402	1445	517	465	1041
zařízení ve styku s potravinami	1113	1053	935	785	302	280	727
označení zákaz kouření, prodeje i alk.	353	259	419	343	89	77	140
alergeny	928	882	649	611	89	144	367
znalosti ochrana věř. Zdraví	91	104	68	112	63	44	98
bezpečné teploty, chladicí řetězec	609	598	687	634	235	254	548
klamání spotřebitele, záměna surov.	16	54	25	36	21	36	45

pojízdne přech. Prostory						50	44
vyšetř. Vzorků						255	506
zákaz ve školách						1	6
nutri. Hodnota, pestrost, výž. Požad.						1	9
mimoř. Opatření						442	71
jiné	81	266	66	64	140	26	44

Příloha č. 6

Počet opatření	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
pozastavení činnosti	83	109	115	113	35	63	199
zákaz použ. Nejakostní vody	12	6	13	7	3	6	11
nařízení provedení sanitace	230	226	352	356	154	156	515
nařiz. uzavření, pozastavení činnosti	46	37	37	42	20	11	38
nařiz. Likvidace pokrmů	136	91	109	118	54	46	152
uložení náhrady nákladů	25	31	23	20	77	60	316
jiné opatření ES 882/2004 nebo EU 2017	26	68	113	124	42	36	119
nařiz. Ochráné DDD	4	10	13	10	1	4	12
jiné	303	311	412	162	73	36	303
celkem	861	889	1187	952	459	406	1665

Příloha č. 7

Sankce	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
napomenutí 250/2016		189	591	68	40	23	51
258/2000	2302	3018	4821	4940	2158	1704	3662
110/1997	44	105	117	110	44	21	59
634/1992	6	28	18	15	13	7	11
65/2017		75	179	160	31	12	56
255/2012	3	8	5	17	3	3	5
jiné	2	12	8	0	2	6	2
250/2016 domluva						31	839
94/2021						28	19
500/2004		1		2		3	1
přestupek 247/2014						5	14

bloková pokuta 200/1990	1180	580					
bloková pokuta jiná		11					
379/2005	13	8					
přestupkové řízení 200/1990		24					
379/2005	36						
celkem	3586	4059	5739	5312	2291	1843	4719

Příloha č. 8

Sankce	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
napomenutí 250/2016		3000	0	0	0	0	0
258/2000	10 455 500	12 281 700	18 404 700	18 637 504	7 857 600	5 594 100	13 068 800
110/1997	213 500	348 300	572 500	248 500	190 500	57000	192 000
634/1992	24 000	79 500	69 000	34 000	52 500	17000	28 000
65/2017		138 500	648 100	620 000	235 800	22500	259 200
255/2012	40 000	51 000	56 000	57 000	16 000	20000	97 000
jiné	6 000	75 500	25 500	0	3 000	1000	120 000
250/2016 domluva						0	0
94/2021						50000	133 500
500/2004		3 000		60 000		9000	2 000
přestupek 247/2014						9 500	53 000
bloková pokuta 200/1990	1 720 200	937 700					
bloková pokuta jiná		19 500					
379/2005	183 000	57 000					
přestupkové řízení 200/1990		32 000					
379/2005	183 000						
celkem	12 659 700	14 026 700	19 730 800	19 689 000	8 355 400	5 780 100	13 953 500

Příloha č. 9

Vzorky	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
chemicky	1636	3090	1114	1203	481	389	1155
mikrobiologicky	1070	2461	1003	3579	2147	2125	2908
senzoricky	1074	3508	1187	1437	584	664	1363
celkem	4144	4612	4734	5145	2734	2783	4643

Příloha č. 10

Vzorky nevyhovující	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
chemicky	296	111	192	61	7	7	272
mikrobiologicky	502	345	839	849	0	616	824
senzoricky	44	25	18	29	6	19	32
celkem	997	710	1098	953	641	692	1160

Příloha č. 11

Typy vzorků	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
teplý pokrm	575	704	1106	738	277	335	1020
studený pokrm	397	680	339	337	73	69	134
cukrářský výrobek	111	160	151	105	77	28	51
zchlazený pokrm	38	79	55	115	23	10	135
zmrazený pokrm	5	21	1	23	10	1	13
zmrzlina	734	624	1001	1147	976	1056	1205
nápoje	88	118	53	42	11	21	56
kojenecká strava	7	11	6	11	0	8	7
pitná voda	107	95	81	40	13	106	92
jiné	2682	2120	100	2587	1274		

Příloha č. 12

Nevyhovující typy vzorků	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
teplý pokrm	141	110	157	52	14	335	229
studený pokrm	33	40	26	24	6	69	3
cukrářský výrobek	18	19	17	19	11	28	11
zchlazený pokrm	5	14	3	9	4	10	31
zmrazený pokrm	2	0	0	5	0	1	1
zmrzlina	223	235	461	517	428	1056	593
nápoje	4	4	1	6	2	21	1
kojenecká strava	0	0	0	0	0	8	1
pitná voda	35	41	37	18	6	106	43
jiné	536	247	45	6	4	6	

Příloha č. 13

počet vyšetření	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	PRŮMĚR
Bacillus cereus	532	356	555	819	301	293	475	476
campylobacter	312	271	706	562	247	228	366	385
clostridium spp.	194	143	193	170	34	70	89	
enterobacter sakazii	8	4	5	0	1	6	2	
listeria monocytogenes	1476	1085	1019	1452	861	726	1093	1102
salmonella spp.	1494	1396	2008	2112	1192	974	1421	1514
koagulázopozitivní stafylokoky	1424	906	1401	1856	971	943	1183	1240
pseudomonas aeruginosa	79	59	217	59	14	0	87	
enterobacteriaceae	981	793	1115	1463				1064
escherechia coli	714	963	818	1024				880
koliformní	507	253	696	490				487
CPM	1090	659	989	955				923

Příloha č. 14

nevyhovující vyšetření	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Průměr
Bacillus cereus	56	11	53	101	95	32	70	60
campylobacter	10	1	21	73	33	23	66	32
clostridium spp.	13	0	8	3	0	4	3	4
eneterobacter sazakii	3	0	0	0	1	4	0	1
listeria monocytogenes	171	1	184	301	229	178	327	199
salmonella spp.	190	10	252	355	326	221	355	244
koagulázopozitivní stafylokoky	250	14	242	421	275	226	314	249
pseudomonas aeruginosa	11	0	108	21	1	0	16	22
enterobacteriaceae	230	293	496	620				409
escherechia coli	72	10	182	135				100
koliformní	115	29	240	151				134
CPM	162	31	322	277				198

Příloha č. 15

KÓD	Předmět doзору	Kontrolováno		N*
		Bez závad	Závady zjištěny	
V01	Zdravotní průkazy	/		
V02	Osobní hygiena personálu	/		
V03	Provozní hygiena	/		
V04	Zásobování pitnou vodou	/		
V06	Stavebně technický stav	/		
V07	Skladovací podmínky potravin	/		
V08	Datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti	/		
V09	Smyslové vlastnosti potravin			
V10	Doklady o původu potravin	/		
V11	Manipulace, křížení činností	/		
V12	Technologický postup			
V13	Uvádění pokrmů do oběhu (značení, teplota výdeje, doba výdeje)			
V15	Přeprava a rozvoz pokrmů			
V16	Kontrola zavedení kontrolních postupů (HACCP)	/		
V18	Doklady k sanitaci a DDD			
V20	Manipulace s odpady	/		
V21	Výskyt hmyzu a hlodavců	/		
V22	Materiály a předměty určené pro styk s potravinami	/		
V23	Kouření personálu v potravinářském provozu			
V24	Podávání pokrmů ze syrového masa a vajec			
V25	Osvědčení o znalosti hub			
V27	Příprava kojenecké stravy			
V30	Strava podávaná v rámci léčebného procesu			
V31	Příprava a podávání zmrzliny			
V32	Školení osob činných ve stravovacích službách			
V33	Oznamovací povinnost			
V34	Kontrola dodržování zákazu kouření, zajištění větrání, stavebního oddělení prostor			
V37	Dodržování postupů HACCP	/		
V38	Požadavky na zařízení	/		
V39	Označení provozovny v souladu se zák. č. 379/2005 Sb.			
V99	Jiné			

N* Nekomrolováno

Podpis kontrolního pracovníka

Podpis osoby zúčastněné na kc

Příloha č. 16

		5	vynova		
V01	Zdravotní průkazy osob činných ve stravovacích službách	/			
V02	Osobní hygiena osob činných ve stravovacích službách	/			
V03	Požadavky na hygienu provozu	/			
V04	Zásobování pitnou vodou	/			
V06	Obecné požadavky na potravinářské prostoty, zvláštní požadavky na prostory pro manipulaci s potravinami				/
V07	Příjem a skladování surovin a složek pro přípravu pokrmů	/			
V08	Datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti	/			
V09	Smyslové vlastnosti potravin a pokrmů	/			
V10	Zajištění sledovatelnosti, doklady o původu potravin	/			
V11	Ochrana potravin a pokrmů před kontaminací při manipulaci; křížení činností	/			
V12	Technologický postup	/			
V13	Označování rozprac. pokrmů, polotovárů, cukrářských výrobků a pokrmů	/			/
V15	Bezpečnost pokrmů při uvádění do oběhu, výdej, přeprava, rozvoz	/			
V16	Zavedení stálých postupů na zásadách HACCP	/			
V20	Manipulace s odpady	/			
V21	DDD - sanitace a regulace škůdců, přístup domácích zvířat	/			/
V22	Obaly potravin a pokrmů	/			/
V25	Osvědčení o znalosti hub				/
V27	Příprava kojenecké stravy				/
V30	Strava podávaná v rámci léčebného procesu				/
V31	Kontrola přípravy a podávání zmrzliny				/
V32	Školení osob činných ve stravovacích službách	/			
V33	Oznamovací povinnost	/			
V34	Kontrola dodržování zákazu kouření	/			
V37	Dodržování postupů na zásadách HACCP	/			
V38	Požadavky na stav, konstrukci a instalaci zařízení ve styku s potravinami				/
V39	Označení, uspořádání a větrání konzumačních prostor zařízení společného stravování v souvislosti s kouřením, soulad skutečnosti a označení	/			/
V40	Informační povinnost -alergeny	/			/
V41	Znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví				/
V42	Udržování potravin, surovin, složek, a meziproduktů při bezpečných teplotách, dodržení chladicího řetězce, rozmrazování potravin				/
V43	Klamání spotřebitele, záměna surovin, nekalé praktiky				/
V44	Požadavky na pojízdné a přechodné prostory				/
V45	Vyšetření vzorků				/
V46	Kontrola dobrovolných opatření				/
V47	Dodržování zákazu nabídky a prodeje potravin, které jsou v rozporu s výživovými požadavky na zdravou výživu dětí, žáků a studentů				/
V48	Nutriční hodnota pokrmů, pestrost, výživové požadavky podle skupin spotřebitelů				/
V99	jiné				/

nek. = nek