

# KHS Kraje Vysočina

## Informace pro veřejnost v oblasti kontroly potravinového práva v provozovnách stravovacích služeb

---

Vážení čtenáři a návštěvníci internetových stránek KHS Kraje Vysočina,

na následujících stránkách si Vás dovoluujeme informovat o činnosti v oblasti kontroly potravinového práva v provozovnách stravovacích služeb. Mimo kontrolu stravovacích služeb je hygienická služba, jako orgán ochrany veřejné zdraví, jedním z nejdůležitějších partnerů v systému kontroly potravinového práva a to především v oblasti ochrany lidského zdraví a zájmů ochrany spotřebitelů. Ve spolupráci se Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí a Státní veterinární správou jsme zapojeni do Evropského systému kontroly bezpečnosti potravin.

Výsledky kontrol potravinového práva včetně analýz laboratorního vyšetření jsou pro odbornou veřejnost vzájemně dostupné prostřednictvím informačních technologií. Do doby zpřístupnění těchto informačních systémů spotřebitelům jsou základní informace z těchto systémů o provedených kontrolách uvedeny v následujících tabulkách a grafech.



## 1. Provozovny stravovacích služeb

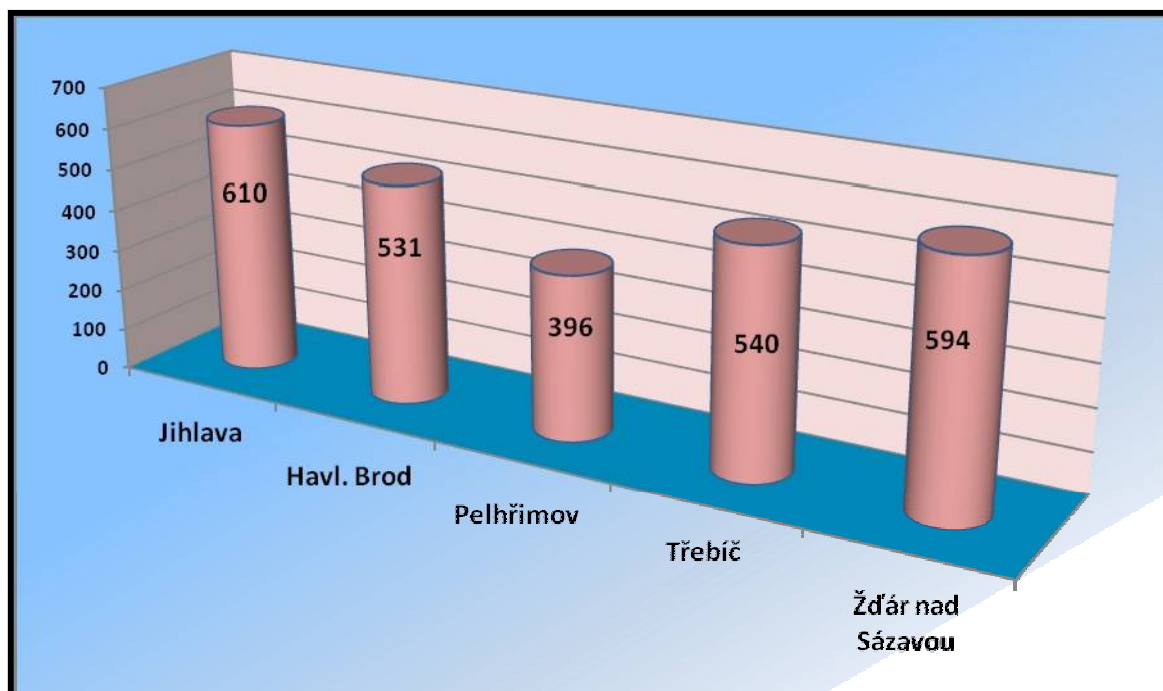
Tabulka č. 1: Celkový přehled stravovacích zařízení v Kraji Vysočina

Typ provozovny stravovacích služeb	celkem
Restaurační zařízení pro širokou veřejnost (restaurace, hotely, penziony, „fast food“, aj.)	817
Zařízení pro širokou veřejnost „bez řešené kuchyně“ (pivnice, bary, herny, kavárny, aj.)	1 208
Provozovny stravovacích služeb typu cukráren, sezónní stánky s občerstvením, aj.	421
Stravovací zařízení zajišťující závodní stravování (pracoviště, výdejny, zdravotnictví, domovy s pečovatelskou službou, aj.)	225
<b>Celkový počet provozoven v Kraji Vysočina</b>	<b>2 671</b>

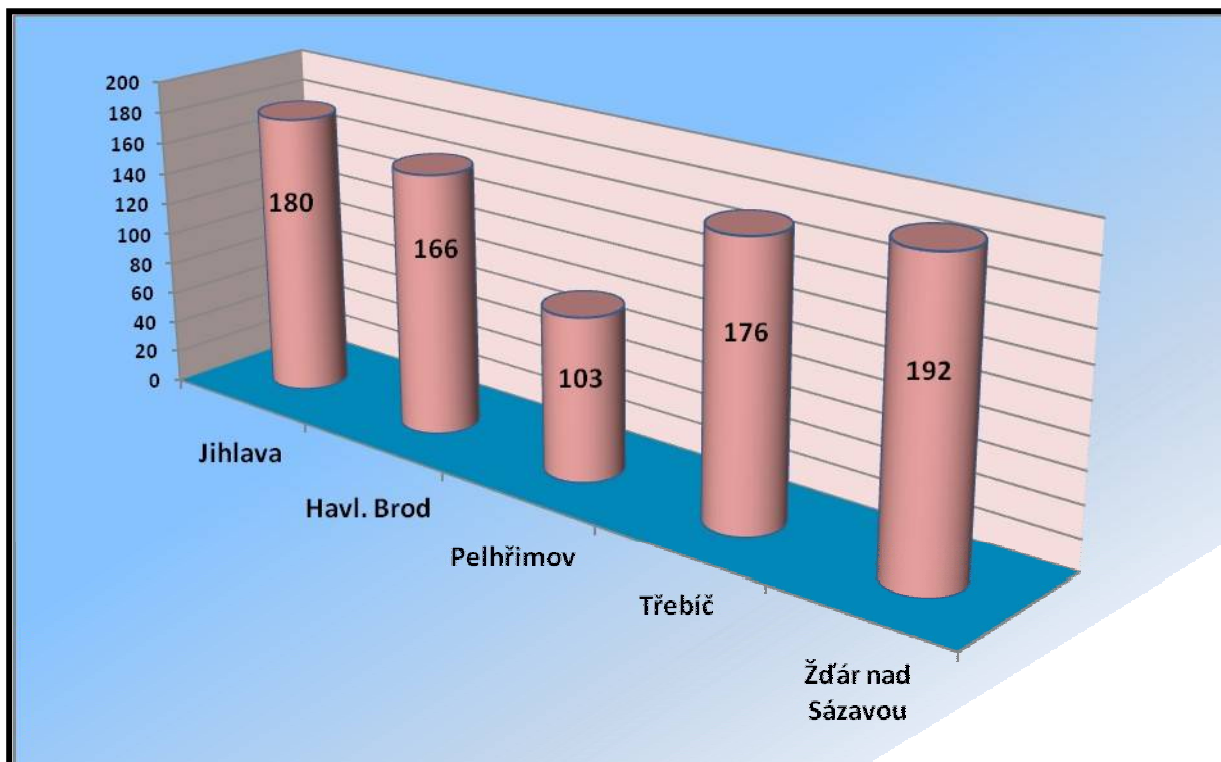
Pozn.: provozovny školního stravování jsou vykazovány samostatně

V r. 2008 bylo pracoviště KHS Kraje Vysočina auditováno týmem auditorů jmenovaných hlavním hygienikem ČR. Provedený audit nezaznamenal neshody ve výkonu státní správy v ochraně veřejného zdraví při úředních kontrolách potravinového práva a konstatoval konformní plnění stanovených úkolů nevyžadující stanovení nápravných opatření.

Graf č. 1: Celkový počet provozoven stravovacích služeb dle okresů v Kraji Vysočina



**Graf č. 2:** Počet restauračních zařízení pro širokou veřejnost (restaurace, hotely, penziony, „fast food“, aj.)



## 2. Kontrolní plán

V intencích zadané metodiky MZd ČR pro sestavování kontrolního plánu s přihlédnutím k charakteru potravinářských podniků a jejich míry rizika (bezpečnosti) poskytovaných stravovacích služeb bylo přistoupeno ke zpracování plánu kontrol.

Přijatý plán kontrol stanovuje v požadovaném procentu provedení kontrol určitého typu provozoven. Plán dále zohledňuje specifický charakter kraje daný jeho možnostmi pro rekreaci (letní a zimní rekreační sezóna), významnými památkami celosvětového formátu pod patronací UNESCO, pořádání kulturních a sportovních akcí celostátního významu, rekreačními oblastmi turistiky, vodních sportů aj. nadregionálního významu apod.

Plánované kontroly v letní sezóně byly zaměřeny na potravinářské podniky s výrobou pokrmů otevřeného typu, stánků s občerstvením a se zmrzlinou v okresních městech, rekreačních oblastech, při pořádání kulturních a jiných podobných akcích.

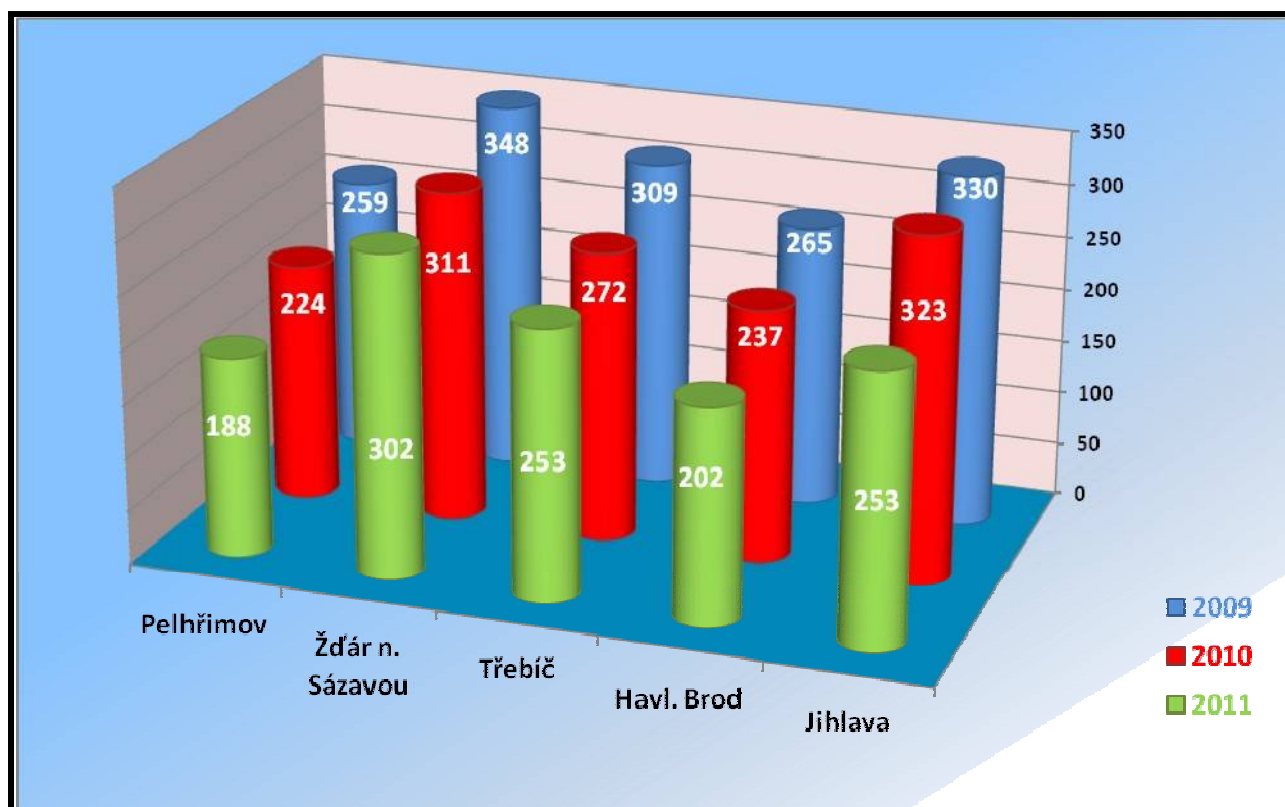
Každoročně se provádí kontrola potravinového práva v provozovnách dle zpracovaných postupů úředních kontrol MZd ČR.

Kontrolní plán je pracovníky KHS Kraje Vysočina každoročně plněn na více jak 100%.

**Tabulka č. 2:** Plnění kontrolního plánu dle okresů v Kraji Vysočina za rok 2009 - 2011

Územní pracoviště	Plán MZd ČR			Skutečně provedené kontroly		
	2009	2010	2011	2009	2010	2011
Jihlava	284	284	237	329	323	253
Havlíčkův Brod	255	218	189	266	237	202
Pelhřimov	237	213	166	258	224	188
Třebíč	293	246	232	309	271	253
Žďár n. Sázavou	303	265	274	348	311	302
<b>Cekem</b>	<b>1372</b>	<b>1225</b>	<b>1098</b>	<b>1510</b>	<b>1366</b>	<b>1198</b>

**Graf č. 3:** Počet provedených kontrol stravovacích zařízení v Kraji Vysočina za rok 2009 - 2011



*Pozn.: Klesající počty kontrol jsou dány setrvalým trendem snižování počtu pracovníků.*

### 3. Sankce

- V roce **2009** byly uloženy sankční postihy v celkové výši **615 500** Kč. V přestupkovém řízení bylo uloženo **22** pokut ve výši **23 500** Kč. V řízeních vedených podle § 92 zákona OVZ (včetně zákona č. 552/1991 Sb. v **5 řízeních**) bylo uloženo **123** pokut v celkové výši **592 000** Kč. Většina pokut v řízeních podle § 92 zákona OVZ byla uložena samostatně pracovníky provádějícími dozor příkazem (109 příkazů) dle ustanovení § 150 SŘ a to ihned při výkonu kontroly na místě nebo na základě protokolu kontrolního zjištění.
- V roce **2010** byly uloženy sankční postihy v celkové výši **557 500** Kč. V přestupkovém řízení bylo uloženo **5** pokut ve výši **4 000** Kč. V řízeních vedených podle § 92 zákona OVZ (včetně zákona č. 552/1991 Sb.) bylo uloženo **111** pokut v celkové výši **553 000** Kč. Většina pokut v řízeních podle § 92 zákona OVZ byla uložena samostatně pracovníky provádějícími dozor a to formou příkazu dle § 150 SŘ a to ihned při výkonu kontroly na místě nebo na základě protokolu kontrolního zjištění.
- V roce **2011** byly uloženy sankční postihy v celkové výši **363 000** Kč. V přestupkovém řízení byly uloženy **4** pokuty ve výši **16 000** Kč. V řízeních vedených podle § 92 zákona OVZ (včetně zákona č. 552/1991 Sb.) bylo uloženo **86** pokut v celkové výši **347 000** Kč. Většina pokut v řízeních podle § 92 zákona OVZ byla uložena samostatně pracovníky provádějícími dozor a to formou příkazu dle § 150 SŘ a to ihned při výkonu kontroly na místě nebo na základě protokolu kontrolního zjištění.

## 4. Závěr

Dle výše uvedených sankcí je zřejmé, že se situace v provozovnách stravovacích služeb v posledních třech letech po stránce dodržování hygienických požadavků velice zlepšila.

Jako provozovny „*s velmi dobrou úrovní poskytovaných stravovacích služeb*“ se dle odborných pracovníků, kteří provádí státní zdravotní dozor v provozovnách stravovacích služeb, hodnotí provozovny uzavřeného typu, tzn.: provozovny, které nejsou přístupny pro širokou veřejnost, jako jsou kuchyně závodního stravování, nemocnice, léčebny, atd.

Mezi tyto provozovny se dají ale přirovnat i některé provozovny, které spadají do kategorie provozoven otevřeného typu, tzn.: provozovny, které jsou přístupny široké veřejnosti.

**Vy, „jako hosté“, poznáte restaurace „s velmi dobrou úrovní poskytovaných služeb“ podle těchto „maličkostí“:**

- **při vstupu do restaurace na Vás „dýchne“ příjemná vůně a ne vůně přesmaženého oleje, připálených jídel, plísní, atd.;**
- **hezký a čistý odbytový prostor;**
- **příjemný a upravený personál;**
- **dobrá úroveň stolování;**
- **a hlavně chutné jídlo a pití.**

Zpracoval:

Veronika Svobodová, DiS.

odborný pracovník odboru hygieny výživy a PBU KHS Kraje Vysočina

Ověřil:

Mgr. Zdeněk Novotný

vedoucí odboru hygieny výživy a PBU KHS Kraje Vysočina