

Výsledky kontrol stravovacích služeb za první pololetí roku 2024

25.7.2024 - Petr Soustružník, Jana Böhmová | Krajská hygienická stanice kraje Vysočina

V prvním pololetí roku 2024 provedla Krajská hygienická stanice kraje Vysočina (dále jen KHSV) celkem 626 kontrol provozoven stravovacích služeb.

Za porušení hygienických předpisů bylo uloženo 94 správních trestů.

Graf 1: Zdroj KHSV

„Nejvyšší zastoupení kontrol bylo v mobilních a pevných stáncích, restauracích, stravovacích zařízeních pro zaměstnance, občerstveních, bufetech a cukrárnách“ uvádí Ing. Šimon Veleba, ředitel Odboru hygieny výživy, předmětů běžného užívání a hygieny dětí a mladistvých KHSV. „Vysoké zastoupení kontrol ve stáncích a restauracích v místech cestovního ruchu souvisí s brzkým nástupem letní sezóny a pořádanými sportovními a kulturními akcemi v letošním roce,“ dodává Šimon Veleba.

Krajští hygienici posuzují při kontrolách celé spektrum ukazatelů, např. hygienu provozu, podmínky skladování, záruční lhůty a sledovatelnost u potravin, dodržování teplotního řetězce, osobní hygienu pracovníků i dodržování přijatých zásad správné výrobní a hygienické praxe zpracované v dokumentaci „HACCP“.

„Z provedených kontrol bylo téměř 23 % se závadou. Nejčastější pochybení spočívají v nedostatečné čistotě provozu, chybách ve sledovatelnosti předvařených pokrmů, nedodržování přijatých postupů na zásadách HACCP, nesplnění informační povinnosti o přítomnosti alergenů. Setkáváme se však i s případy klamání spotřebitele v informacích o povaze pokrmu,“ doplňuje Ing. Veleba.

Graf 2: Zdroj KHSV

Nedílnou součástí všech prováděných kontrol je také edukace pracovníků ve stravovacích službách. *„Vysvětlujeme provozovatelům a personálu kuchyní, k jakému dochází ohrožení jakosti nebo bezpečnosti vyráběného pokrmu, pokud nejsou dodržovány konkrétní hygienické podmínky, a jaká jsou rizika pro zdraví spotřebitelů,“ říká MVDr. Petr Soustružník, vedoucí oddělení hygieny výživy KHSV.*

Hygienici ve stravovacích službách také například sledují, jestli jsou pro kontakt s potravinami používány pouze materiály a předměty k tomu svým složením určené. Důvodem je zajištění zdravotní nezávadnosti a bezpečnosti potravin. Dalším bodem zájmu kontrolorů je dodržování zákazu prodeje a používání některých, dnes již nepovolených, jednorázových plastových předmětů, jako příborů či brček. *„U některých plastových výrobků legislativa nařizuje povinné označení piktogramem a textem „Plast ve výrobku“,“ dodává Petr Soustružník.*

Za zjištěné nedostatky byly provozovatelům stravovacích služeb v uvedeném období uloženy pokuty v celkové výši 282 000 Kč. Méně závažná pochybení byla řešena domluvou dle zákona č. 250/2016 Sb., o odpovědnosti za přestupky a řízení o nich, ve znění pozdějších předpisů.

Podrobné informace pro veřejnost v oblasti kontroly potravinového práva v provozovnách stravovacích služeb jsou zveřejněny na webových stránkách KHSV.

MVDr. Petr Soustružník, vedoucí oddělení hygieny výživy KHS kraje Vysočina

Bc. Jana Böhmová, tisková mluvčí KHS kraje Vysočina, e-mail: tisk@khsjih.cz, tel. 604 699 678

<https://www.khsjih.cz/tiskove-zpravy/cteni/112-vysledky-kontrol-stravovacich-sluzeb-za-prvni-pololeti-roku-2024>