

Provozovny restaurací vyrábějící živočišné produkty určené ke konzumaci v domácnosti spotřebitele musí mít potřebnou registraci

24.8.2026 - Petr Vorlíček | Státní veterinární správa ČR

Státní veterinární správa (SVS) upozorňuje provozovatele, kteří v rámci provozovny stravovacích služeb (restaurace) vyrábí živočišné produkty určené ke konzumaci až v domácnosti spotřebitele, že musí disponovat registrací od příslušné krajské veterinární správy (KVS). Tato povinnost se týká provozoven, které produkují výrobky určené pro konečného spotřebitele. Před nedávnem SVS zveřejnila problematický případ ze Zlínského kraje, kdy restaurace produkovala masné výrobky, ve kterých byl potvrzen nebezpečný botulotoxin, bez potřebné registrace od KVS.

Výroba živočišných produktů určených k uchování a konzumaci až doma má svá přísná specifika a na rozdíl od výroby pokrmů, které jsou určeny k okamžité konzumaci, je nutné mimo jiné ověřovat trvanlivost takových výrobků. Výrobce má totiž odpovědnost za to, aby v jednotlivých fázích potravinového řetězce nebyla ohrožena zdravotní nezávadnost živočišných potravin.

Provozovatelé vyrábějící ve své restauraci živočišné produkty určené ke konzumaci až v domácnosti spotřebitele musí mimo jiné dodržovat veterinární a hygienické požadavky na výrobu, zpracování a uvádění živočišných produktů na trh, jakož i technologické postupy. Dále jsou povinni zpracovat a dodržovat zásady organizace provozu, vést náležitou dokumentaci o průběhu a výsledcích kontrol dodržování hygienických požadavků. V případě registrace potravinářského podniku krajská veterinární správa ověřuje nastavení postupů, jsou odebírány vzorky a prověřuje zejména zdravotní nezávadnost vyráběných živočišných produktů.

Informace týkající se postupu registrace lze získat na Klientském portálu SVS, případně na webu SVS.

„SVS apeluje také na samotné spotřebitele, aby zejména v letním období při horkém počasí dodržovali požadované teploty skladování nakupovaných výrobků a masa. I krátkodobé skladování živočišných produktů v nevhodných teplotních podmínkách může výrazně zvýšit riziko pomnožení nežádoucích mikroorganismů a ohrožení bezpečnosti potravin,“ uvedl ústřední ředitel SVS Zbyněk Semerád.

Petr Vorlíček

tiskový mluvčí SVS

<https://www.svscr.cz/provozovny-restauraci-vyrabejici-zivocisne-produkty-urcene-ke-konzumaci-v-domacnosti-spotrebitel-musi-mit-potrebnou-registraci>