

Dozor SVS v restauracích a jídelnách: závada letos v každé dvanácté provozovně

22.9.2023 - Petr Vorlíček | Státní veterinární správa ČR

Již řadu let inspektoři Státní veterinární správy (SVS) provádějí také dozor nad hygienou a skladováním surovin živočišného původu v provozovnách veřejného stravování.

V prvním pololetí letošního roku provedli v restauracích či jídelnách více než 1300 kontrol. Nějakou závadu zjistili ve 113 případech, tedy zhruba u každé dvanácté kontroly. Výše uložených pokut v prvních šesti měsících roku přesahuje půl milionu korun.

Mezi nejčastější závady zjišťované při kontrolách restaurací a jídelen patří uchovávání potravin neznámého původu či s prošlým datem spotřeby, špatná hygiena provozu a nedostatky v dokumentaci.

SVS při kontrolách stravovacích zařízení kontroluje živočišné komodity jako jsou maso a vnitřnosti, mléko, vejce či med používané následně provozovateli k přípravě pokrmů pro konečné spotřebitele. Naopak SVS nepřísluší kontrolovat suroviny rostlinného původu ani hygienu finálních pokrmů či jejich přípravy.

Veterinární inspektoři se při kontrolách zaměřují na hygienu skladování živočišných surovin, tedy kontrolují chladničky, mrazicí boxy a další prostory. Zjišťují také, zda jsou uvedené suroviny správně označeny, zda nejsou prošlé nebo nevykazují známky kažení. V neposlední řadě kontrolují doprovodnou dokumentaci k potravinám, jejichž původ musí provozovatel vždy dokázat doložit. Pokud veterinární inspektoři v rámci svého dozoru zjistí možné závady spadající do kompetencí jiných dozorových orgánů (orgán ochrany veřejného zdraví či Státní zemědělské a potravinářské inspekce), předávají jim podněty k došetření případu.

„Po výrazném poklesu počtu provedených kontrol v letech 2020 a 2021, kdy z důvodu pandemie COVID-19 většina restaurací fungovala v omezeném režimu, počet kontrol restaurací a jídelen opět roste. V loňském roce jich veterinární inspektoři provedli více než 1900. Nějakou závadu zjistili ve 144 případech a uložili za ně pokuty ve výši 922.000 Kč,“ uvedl ústřední ředitel SVS Zbyněk Semerád.

Mezi nejzávažnější případy porušení předpisů v letošním roce patřil případ restaurace z Šestajovic ve Středočeském kraji. Její provozovatel uchovával v mrazicím boxu několik desítek kilogramů masa neznámého původu, navíc jevílo známky přemražení a vysychání. Navíc nepředložil dokumentaci k chodu podniku jako například systém provádění dezinfekce, dezinsekce a deratizace a provozní řád. Pokuta uložená v probíhajícím řízení v tomto případě činí 100 000 Kč.

Pokutu ve výši 40 000 Kč pak uložili inspektoři SVS z Jihočeského kraje provozovateli z Hluboké nad Vltavou, který skladoval potraviny ve zcela neudržovaných prostorech napadených plísní. Dotyčný navíc používal k přípravě pokrmů zvěřinu, která nebyla veterinárně prohlédnuta a k níž neměl požadované doklady. Nevhodně také zacházel s drůbežím masem, z něhož následně vařil.

Kontroly SVS v provozovnách veřejného stravování v letech 2020-2023

Rok	Počet kontrol	Počet kontrol se závadou	Celková výše sankcí v Kč
-----	---------------	--------------------------	--------------------------

2020	1 043	108	534 000
2021	407	30	166 000
2022	1 941	144	922 000
1/2 2023	1 321	113	514 000

<https://www.svscr.cz/dozor-svs-v-restauracich-a-jidelnach-zavada-letos-v-kazde-dvanacte-provozovne>