

Vyhodnocení kontrol stravovacích služeb v roce 2023

22.3.2024 - Jana Böhmová | Krajská hygienická stanice kraje Vysočina

V roce 2023 provedla Krajská hygienická stanice kraje Vysočina (dále jen KHSV) celkem 1067 kontrol provozoven stravovacích služeb. Za porušení hygienických předpisů bylo uloženo 243 správních trestů, přičemž celková výše uložených pokut činila 766 000 Kč.

„V loňském roce jsme zkontrolovali 1067 provozoven stravovacích služeb jako jsou vyvařující restaurace, kuchyně a kantýny pro zaměstnance, občerstvení, bufety a cukrárny, pevné i mobilní stánky, provozy stravování ve zdravotnictví a sociálních službách, nebo výčepy,“ uvádí Mgr. Zdeněk Novotný, ředitel Odboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání KHSV.

Graf č. 2: Zdroj KHSV

Krajští hygienici posuzují při kontrolách celé spektrum ukazatelů jako je hygiena provozu, podmínky skladování potravin, dodržování teplotního řetězce a sledovatelnosti potravin a pokrmů, osobní hygiena pracovníků či dodržování přijatých zásad správné hygienické a výrobní praxe zpracované v dokumentaci „HACCP“. *„Z provedených kontrol bylo téměř 23 % se závadou. Nejčastější pochybení spočívají v nedostatečné čistotě provozu, chybách ve sledovatelnosti historie předvařených pokrmů, nedodržování přijatých postupů na zásadách HACCP, nesplnění informační povinnosti o přítomnosti alergenů, případně v klamání spotřebitele v informacích o povaze pokrmu,“* doplňuje Novotný.

Graf č. 2: Zdroj KHSV

Nedílnou součástí všech prováděných kontrol je ale také edukace pracovníků stravovacích služeb. *„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 Bc. Jana Krupková, vedoucí oddělení hygieny výživy a předmětů běžného užívání (HVaPBU) Žďár nad Sázavou, Havlíčkův Brod a Pelhřimov.

Hygienici ve stravovacích službách také například sledují, jestli jsou pro styk s potravinami používány pouze materiály a předměty k tomu svým složením určené. Důvodem je zajištění jejich zdravotní nezávadnosti a bezpečnosti. 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“. Jak uvádí MVDr. Petr Soustružník, vedoucí oddělení HVaPBU v Jihlavě a Třebíči: *„V loňském roce bylo v Kraji Vysočina za tímto účelem zkontrolováno 75 provozoven. Za porušení požadavků při výrobě nebo uvádění výrobků určených pro styk s potravinami, nebo za porušení zákazu uvádění nebo značení vybraných jednorázových plastových výrobků do oběhu, bylo v roce 2023 uloženo 12 správních trestů. Z toho dva byly formou peněžitě sankce v celkové výši 12 000 Kč.“*

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

<https://www.khsjih.cz/tiskove-zpravy/cteni/92-vyhodnoceni-kontrol-stravovacich-sluzeb-v-roce-2023>