

# Krajské hygienické stanice pokračují v dohledu nad správným označováním alergenů ve stravovacích zařízeních

18.3.2025 - Barbora Macková | Ministerstvo zdravotnictví ČR

**Spotřebitelé nejsou dostatečně informováni o výskytu alergenů v potravinách podávaných ve stravovacích zařízeních, zjistili hygienici. Nedostatečná informovanost může představovat vážné riziko pro spotřebitele, a proto budou hygienici v kontrolách zajišťujících dostatečnou ochranu spotřebitelů i nadále pokračovat.**

Ministerstvo zdravotnictví uložilo krajským hygienickým stanicím (KHS) v období od 15. července do 16. září 2024 provedení cíleného státního zdravotního dozoru zaměřeného na správné informování spotřebitelů o výskytu alergenů v pokrmech podávaných ve stravovacích zařízeních, a to na základě kontrolních zjištění z předchozího roku, kdy 36 % testovaných pokrmů neobsahovalo správné informace

o alergenech. Nejčastěji chybně deklarovanými alergeny byly hořčice, celer, lepek a mléčná bílkovina.

KHS tak pokračovaly v kontrole a posílily dohled nad dodržováním povinností provozovatelů stravovacích služeb.

Cílem kontrol bylo ověřit, zda provozovatelé řádně informovali spotřebitele o přítomnosti alergenů v nabízených pokrmech, a zároveň posoudit riziko křížové kontaminace během přípravy jídel. Zákazníci mají právo na jasné a transparentní informace o složení jídel, což je klíčové zejména pro osoby s potravinovými alergiemi nebo intolerancemi.

**„Správné označování alergenů není jen legislativní povinnost, ale především otázka ochrany zdraví spotřebitelů. Kontroly v minulých letech ukázaly, že stále dochází k pochybením, která mohou mít závažné zdravotní dopady na vnímavé osoby. Naším cílem bylo zajistit, aby provozovatelé stravovacích zařízení věnovali této oblasti dostatečnou pozornost,“** uvedla hlavní hygienička České republiky a ředitelka Státního zdravotního ústavu Barbora Macková.

Kontroly v roce 2024 probíhaly ve 226 provozovnách po celé České republice, odebráno bylo celkem 243 vzorků pokrmů. Na těchto vzorcích bylo provedeno 403 laboratorních analýz zaměřených na přítomnost látek způsobujících alergie nebo nesnášenlivost. Z celkového počtu odebraných vzorků přibližně 30 % nevyhovělo stanoveným kritériím. Výsledky ukázaly, že mezi nejčastěji detekované nedeklarované alergeny patřilo mléko, celer a obiloviny obsahující lepek. V rámci kontrol bylo provozovatelům uděleno celkem 13 nefinančních sankcí ve formě domluvy či napomenutí a 77 finančních sankcí v celkové výši 245 500 Kč.

**„Krajské hygienické stanice opětovně zjistily, že řada provozovatelů stravovacích služeb nedodrжуje povinnost správně informovat o přítomnosti alergenů v pokrmech. Kontroly ukázaly, že situace se oproti předchozímu roku výrazně nezlepšila a problém přetrvává. Nesprávné nebo neúplné značení alergenů představuje vážné riziko pro spotřebitele, zejména pro osoby s potravinovými alergiemi a intolerancemi. Ministerstvo proto plánuje zpřísnit dohled nad dodržováním těchto povinností a v dohledné době bude realizován další cílený dozor zaměřený na tuto problematiku“,** uzavírá Barbora Macková.

<https://mzd.gov.cz/krajske-hygienicke-stanice-pokracuji-v-dohledu-nad-spravnym-oznacovanim-alergenu-ve-stravovacich-zarizenich>