

Potravinářská inspekce kontroluje restaurace už 10 let, prohřešků ubylo

18.2.2025 - Pavel Kopřiva | Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) byla pověřena kontrolou v provozech otevřeného společného stravování, tj v restauracích, rychlém občerstvení, pivnicích, vinárnách, cukrárnách aj. od r. 2015. Od 1. 1. 2025 došlo ke zpřesnění kompetencí a sjednocení dozoru nad potravinovým právem v provozovnách společného stravování „otevřeného typu“ pod rezort Ministerstva zemědělství. Inspektoři SZPI jsou tak pověřeni výkonem kontroly ve všech provozovnách společného stravování otevřeného typu.

Kontroly SZPI postihují komplexně všechny aspekty potravinového práva, zahrnují kontrolu hygienických a mikrobiologických požadavků, bezpečnost potravin, ale zaměřují se i na kontrolu jakostních požadavků, falšování potravin a pokrmů, případy klamání spotřebitele a celkovou poctivost prodeje.

Porušení právních předpisů inspektoři SZPI zjišťují přibližně v každé čtvrté provozovně společného stravování. Nejproblematictější segment dlouhodobě zůstává dodržování hygienických požadavků stanovených nařízením (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, kde porušení inspektoři konstatují při každé třetí takto zaměřené kontrole.

V roce 2015 kontroly v restauracích ukázaly, že významná část provozovatelů si není vědoma ani nejzákladnějších povinností a inspektoři byli nuceni na místě dočasně uzavřít 144 provozoven společného stravování pro neakceptovatelný hygienický stav, což představovalo 65,2 % všech uzavřených provozoven dozorovaných SZPI. V roce 2024 šlo o 66 provozoven společného stravování, kdy uzavřené provozovny společného stravování představovaly 42,6 % všech uzavřených potravinářských provozoven ze strany inspektorů SZPI.

Dlouhodobý trend indikuje postupné snižování těch nejzávažnějších prohřešků vedoucích k dočasnému uzavření prostor. Nicméně ani současný stav u některých provozovatelů nelze v žádném případě považovat za přijatelný a inspektoři SZPI se budou problematice věnovat s nesníženou intenzitou.

SZPI od počátku transparentně zveřejňuje, krom jiných závažných zjištění, přehled provozoven uzavřených pro významné porušení hygienických předpisů na portálu Potraviný na pranýři v sekci Uzavřené provozovny.

<https://www.szpi.gov.cz/clanek/potravinarska-inspekce-kontroluje-restaurace-uz-10-let-prohresku-ubylo.aspx>