

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Studijní obor:
Gastronomie, hotelnictví a turismus

Jan KONOPČÍK

**PROSTŘEDKY A ORGÁNY VEŘEJNÉ KONTROLY ÚROVNĚ
SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ V ČR**
Means and public control levels caterer in the Czech Republic

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Zdeněk Málek, Ph.D.

Brno 2015

Anotace

Předmětem bakalářské práce jsou „Prostředky a orgány veřejné kontroly úrovně společného stravování v ČR“.

První část teoretická je zaměřena na pojednání o orgánech veřejné kontroly na úseku společného stravování, problematika jejich právního postavení a povinností na svěřeném úseku státní správy, kompetence, organizační struktura a základní legislativní rámec, včetně právních předpisů pro praktickou činnost těchto kontrolních orgánů na úseku společného stravování.

Druhá praktická část se zabývá na základech zákona o kontrole (kontrolní řád), praktickými činnostmi kontrolního orgánu, jako orgánu státní správy při provádění úřední kontroly, a to počínaje povinností sestavit plán kontrol, tedy plánováním kontrolní činnosti, postupy při provádění kontroly a práva a povinnosti jak kontrolního orgánu, tak kontrolovaných subjektů správního práva, realizací kontrol, vyhodnocením plnění plánu kontrolní činnosti za r.2014, ukládáním nápravných opatření a pokut.

Třetí návrhová část na základě legislativního rámce v teoretické části a výsledků v praxi zejména podle výsledků praktické činnosti orgánů kontroly na úseku společného stravování, dospěl autor bakalářské práce k návrhové části. Vycházel přitom, také ze státní zdravotní politiky Ministerstva zdravotnictví ČR z dostupných zdrojů a článků Ministerstva zdravotnictví ČR, jako ústředního orgánu řídicího hygienickou stanici Hl.města Prahy a v krajích ČR krajské hygienické stanice.

Klíčová slova: kontrola, státní zdravotní dozor, společné stravování, orgány ochrany veřejného zdraví, krajské hygienické stanice, nápravná opatření, pokuty.

Abstract

The subject of this thesis are „Means and public control levels caterer in the Czech Republic“. The first part focuses on the theoretical discourse on public auditing bodies in the field of public catering, the issue of the illegal status and responsibilities at the entrusted public administrative sector, competencies, organizational structure and the basic legislative framework, including legislation on the practical operation of these control authorities in the field of public catering.

The second practical part deals with the supervisory authority practical activities as government authority in carving out official controls starting with the obligation to draw up an inspection plan, procedures for performing inspections, the rights and obligations of the supervisory authority and controlled subjects of administrative law, as well as the implementation of controls, performance evaluation plan control activities for 2014 and imposing remedial measures and fines.

Based on the legislative framework in the theoretical part and the results of practical activities of the inspection bodies in the field of public catering, the author of this thesis suggests solutions in this part. The suggestion is based also on health policies, of the available resources and articles of Ministry of Health as central authorities managing health department of Prague and regional health stations.

Keywords: control, state health supervision, catering, public health authorities, regional health stations, remedies and penalties.

Poděkování

Děkuji touto cestou Ing. Zdeňku Málkovi, Ph.D., vedoucímu bakalářské práce, za cenné připomínky a odborné rady, kterými přispěl k vypracování této bakalářské práce. Dále děkuji Krajské hygienické stanici Jihomoravského kraje v Brně, jmenovitě MUDr. Janě Laštovičkové, vedoucí odboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání za poskytnuté informace a konzultace, zejména z praktické činnosti krajské hygienické stanice.

Ve Znojmě dne 31. března 2015

Jan Konopčík

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma „Prostředky a orgány veřejné kontroly úrovně společného stravování v ČR“ vypracoval samostatně pod vedením Ing.Zdeňka Málka, Ph.D., vedoucího bakalářské práce a uvedl v ní všechny použité literární a jiné odborné zdroje v souladu s právními předpisy a vnitřními předpisy Vysoké školy obchodní a hotelové v Brně.

Ve Znojmě dne 31.března 2015

Jan Konopčík

Obsah

ÚVOD.....	7
I ČÁST TEORETICKÁ.....	10
1 PROSTŘEDKY A ORGÁNY VEŘEJNÉ KONTROLY ÚROVNĚ SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ PRAKTICKÉ ČINNOSTI	10
1.1 Veřejná správa a kontrola obecně - orgány státní správy	10
1.2 Veřejná kontrola - význam kontroly a dozoru obecně.....	10
1.3 Kontrola a dozor	11
1.4 Kontrola a instanční kontrola.....	12
2 SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ A STRAVOVACÍ SLUŽBY V PRAXI	14
2.1 Formy společného stravování	14
3 KONTROLOVANÝ SUBJEKT SPRÁVNÍHO PRÁVA	15
4 ORGÁNY OCHRANY VEŘEJNÉHO ZDRAVÍ	16
4.1 Zájem státu a právní úprava.....	16
4.2 Státní správa na úseku ochrany veřejného zdraví.....	16
4.3 Ministerstvo zdravotnictví jako orgán ochrany veřejného zdraví	17
4.4 Krajské hygienické stanice	17
4.5 Ministerstvo obrany jako orgán veřejného zdraví	17
5 ORGÁNY STÁTNÍHO DOZORU POTRAVIN	18
5.1 Státní zemědělská a potravinářská inspekce	18
5.2 Státní veterinární správa	19
6 KRAJSKÉ HYGIENICKÉ STANICE–SPRÁVNÍ ÚŘAD NA ÚSEKU STÁTNÍ SPRÁVY OCHRANY VEŘEJNÉHO ZDRAVÍ	20
6.1 Zřizování krajských hygienických stanic a jejich pravomoc.....	20
6.2 Státní dozor orgánu veřejného zdraví	20
6.3 Základní právní rámec kontroly.....	22
6.4 Obecná ustanovení zákona o kontrole (kontrolní řád).....	22
6.5 Přestupek a správní delikt	22
6.6 Správní řízení z moci úřední a na žádost	23
6.7 Organizační struktura krajské hygienické stanice	23
6.8 Krajské hygienické stanice a správní řízení.....	23
6.9 Orgány státního dozoru o poškození zdraví z potravin	25
II ČÁST PRAKTICKÁ.....	27
ÚVOD.....	27
1 KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE JIHOMORAVSKÉHO KRAJE.....	29
1.1 Podmínky regionu a faktory ovlivňující „Plán kontrol roku 2014“	29
2 PLÁNOVÁNÍ KONTROLNÍ ČINNOSTI KHS JMK PRAKTICKÁ ČINNOST KONTROLNÍHO ORGÁNU	30
2.1 Plán kontrol KHS Jihomoravského kraje na rok 2014	30
3 REALIZACE KONTROLNÍ ČINNOSTI A POČTY PROVEDENÝCH KONTROL V PRAXI KHS JMK R. 2014.....	32
4 CÍLOVÉ ÚKOLY NA ZÁKLADĚ POKYNU HLAVNÍHO HYGIENIKA ČR V PRAXI.....	35
5 KHS JMK A KOORDINACE S ORGÁNY STÁTNÍHO DOZORU SZPI, ČOI, SVS V ROCE 2014.....	37
6 REALIZACE KONTROLNÍ ČINNOSTI KHS JMK A ALIMENTÁRNÍ NÁKAZY.....	39
7 ÚKOL HLAVNÍHO HYGIENIKA MINISTERSTVA ZDRAVOTNICTVÍ ČR- NEZÁVADNOST ZMRZLINY V PRAXI	44
8 REGIONÁLNÍ ÚKOLY KRAJSKÉ HYGIENICKÉ STANICE JIHOMORAVSKÉHO KRAJE.....	46

8.1 Cukrárny s výrobou a konzumací na místě.....	46
8.2 Teplé úseky v hypermarketech	46
8.3 Kouření	46
8.4 Alkohol - destiláty	47
9 KONTROLNÍ ČINNOST KRAJSKÉ HYGIENICKÉ STANICE JMK - VYHODNOCENÍ.....	48
9.1 Plán kontrolní činnosti roku 2014 – komentář plnění plánu kontrol	48
10 ULOŽENÁ OPATŘENÍ A FINANČNÍ SANKCE KONTROLOVANÝM SUBJEKTŮM V ROCE 2014	54
11 VYHODNOCENÍ PŘÍČIN NEDOSTATKŮ ZJIŠTĚNÝCH KONTROL. ČINNOSTÍ ..	55
12 ČÁST NÁVRHOVÁ	57

ÚVOD

Cílem této závěrečné práce je poukázat na význam kontroly pro zvýšení úrovně společného stravování a také ve svém výsledku pro bezpečnost potravin a ochranu veřejného zdraví občanů, jako strážníků v provozovnách společného stravování všech typů. Poukázáním a zobecněním nedostatků přispívá kontrola ke zvýšení kulturní úrovně stravování a prospívá setkávání lidí.

Nelze opomenout ani samotný celospolečenský význam prosperujících, dobře vedených zařízení společného stravování pro ekonomiku státu (daňová povinnost – příjem státního rozpočtu) a pro státní politiku zaměstnanosti. K naplňování těchto cílů zásadním způsobem přispívají kontrolní orgány ochrany veřejného zdraví, které mají své nezastupitelné místo a poslání na úseku stravovacích služeb.

Ve zpracovaném tématu se bakalářská práce zabývá problémem celé etapy přípravy pokrmů v provozovnách společného stravování všech typů od převzetí kvalitních surovin, jejich skladování, dále zpracování až po nabízení ke konzumaci strážníkům a přitom je nezbytné dodržovat platné právní předpisy, včetně předpisů nadnárodních, které se stávají součástí právního řádu České republiky, což směřuje ke spokojenosti strážníků a k zajištění bezpečnosti potravin v rámci evropské spolupráce na tomto úseku.

Zákazníci právem očekávají poctivost a profesionalitu v jim nabízených jídlech, upozornění na vše, co by nemuselo být pro strážníky prospěšné (např. alergenů v jídlech pro nemocné osoby – upozornění v jídelním lístku) a s tím souvisí zavádění všeho nového, co přispívá k zvýšení úrovně společného stravování.

Na druhé straně veřejné orgány státní správy v mezích zákona uplatňují, prosazují a chrání veřejný zájem státu a občanů. Vysvětlen je zejména v části teoretické pojem a význam veřejné kontroly pro úsek společného stravování a co veřejná kontrola umožňuje a v čem je veřejná kontrola pro občany a veřejnost prospěšná. Občané a veřejnost, mohou formou stížností, oznámení a podnětů využívat i těchto práv v demokratické pojetí a podílet se tak svojí účastí na veřejné kontrole stravovacího sektoru, ať již přímo anebo prostřednictvím zastupitelských orgánů samosprávy. Dále využívají občany podle zákona práva občany na informace, kdy i orgány státní správy na úseku kontroly společného stravování, jsou povinny v mezích zákona vyžádané informace podávat, patří sem také práva již zmíněná na vyřizování stížností, oznámení a podnětů občany na základě podání u správního orgánu vykonávajícího státní správu na svěřeném úseku státní správy, konkrétně ochrany veřejného zdraví ve stravovacím sektoru.

Konkrétně na úseku společného stravování se jedná o kontrolní činnost spočívající ve výkonu státního zdravotního dozoru orgány ochrany veřejného zdraví, a to zejména Ministerstvem zdravotnictví ČR a krajskými hygienickými stanicemi. Od roku 2015 budou ve společném stravování vykonávat kontrolu další orgány státního dozoru, a to Státní zemědělská a potravinářská inspekce a Státní veterinární správa. Tyto orgány po 1. lednu 2015 budou koordinovaně postupovat při plnění svých kompetencí a pravomocí s orgány ochrany veřejného zdraví. Tyto zmíněné kontrolní orgány do konce r. 2014 vykonávaly své kompetence v mezích podle platných právních předpisů, a podle potravinového zákona na úseku potravin rostlinného původu a potravin živočišného původu. Státní zdravotní dozor ve stravovacích službách do konce r. 2014 vykonávaly orgány ochrany veřejného zdraví u kontrolovaných subjektů společného stravování, s nimiž nejsou ve vztahu hierarchické nadřízenosti a podřízenosti.

Bakalářská práce se zabývá právním stavem podle platných právních předpisů, které jsou platné a účinné jako součást právního řádu do konce roku 2014. Stát prosazuje svými orgány na úseku společného stravování jím chráněné zájmy na ochraně veřejného zdraví, což mimo jiné nepřímou směřuje k tomu, aby také v kontrolovaných provozovnách společného stravování fungovala na potřebné úrovni pod vedením manažerů vlastní vnitropodniková kontrola, tedy při prevenci vzniku rizik a předcházení nedostatkům, ale tyto kontrolní orgány se problematikou vnitropodnikové nezabývají, neboť patří pouze a jen kontrolovaným subjektům soukromého práva. Pokud nesprávně nastaven vnitřní kontrolní systém v kontrolovaném subjektu je to nedostatek manažerů, dochází tak a může docházet k poškození zdraví občanů jako spotřebitelů nekvalitními výrobky, ale také k dalším jevům, jako je neoprávněné nakládání s majetkem nebo osobní obohacování osob zúčastněných na provozu společného stravování, a to právě na úkor zákazníků a společnosti jako takové, a to nejen uvnitř provozovny, ale také občas v celém řetězci dodavatelů a subdodavatelů.

Důvodem volby zadání bakalářské práce na téma významu kontroly je skutečnost, že v malé provozovně (vinárně) jsem zaměstnán několik let a uvědomuji si, kolik povinností je třeba plnit a s kolika právními předpisy je třeba se seznámit, současně s požadavky na znalosti odborné, ale i z hlediska postavení zaměstnance ve vztahu k zaměstnavateli při plnění pracovních úkolů nebo v přímé souvislosti s nimi. Pro zpracování bakalářské práce byl navázán pracovní kontakt s Krajskou hygienickou stanicí Jihomoravského kraje se sídlem v Brně (dále jen „KHS Jmk“), což bylo nesmírně přínosné pro poznání praktické činnosti těchto kontrolních orgánů, a to zejména pro praktickou část BP. Poznatky byly získány jak z ústního podání, vysvětlení dotazů a praxe, tak z poskytnutých informací o vlastní praktické činnosti a využívaných „vzorů“ dokladů v praktické činnosti (protokol o kontrole, Rapid Alert Systém for Food and Feed – dále jen RASFF, o mezinárodní spolupráci při oznamování bezpečnosti potravin a dále k problematice Hazard Analysis and Critical Control Point dále jen „HACCP“) k analýze nebezpečí a kritickým kontrolním bodům v systém kritických bodů.

Z podnětů občanů byly provedeny KHS Jmk kontroly a výsledky státního zdravotního dozoru (dále jen „SZD“), jako praktické činnosti KHS Jmk, jsou využity v BP o praktických činnostech tohoto kontrolního orgánu. Základní právní rámec pro kontroly tvoří právní předpisy, a to zákon o kontrole (kontrolní řád) a řada zvláštních právních předpisů. Specifickou kontrolu, tj. státní dozor vykonávají také Státní zemědělská a potravinářská inspekce (dále jen SZPI) a Státní veterinární správa (dále jen SVS) jak bylo shora zmíněno, ale konkrétně na úseku společného stravování až od 1. ledna 2015, což je něco málo přes dva měsíce a proto v zadaném tématu této bakalářské práce z roku 2014 není věnována těmto orgánům větší pozornost. Význam Státní zemědělské a potravinářské inspekce (dále jen „SZPI“) a Státní veterinární správy (dále jen „SVS“) si pozornost nepochybně zaslouží, jakmile bude dostatek informací a podkladů o jejich činnosti na úseku společného stravování za rok 2015 na základě nových kompetencí ve společném stravování otevřeného typu, což je krátká doba. Proto je věnována převážná část této bakalářské práci Krajské hygienické stanici, jako orgánu ochrany veřejného zdraví na úseku společného stravování, jak bylo zdůvodněno.

Podle názoru zpracovatele BP manažeri kontrolovaných subjektů v podmínkách práva soukromého, tj. zákona č.262/2006 Sb., zákoníku práce (dále jen „ZP“) musí více využívat nástrojů řízení a postihů k zaměstnanci při výkonu závislé práce pro zaměstnavatele, kdy zaměstnanec odpovídá zaměstnavateli za škodu (§ 250 ZP), kterou mu způsobil zaviněným porušením povinností při plnění pracovních úkolů nebo v přímé souvislosti s ním anebo pokud škoda byla způsobena také porušením povinností ze strany zaměstnavatele, potom odpovědnost zaměstnance se poměrně omezí. Povinnost prokázat zavinění zaměstnance má zaměstnavatel, ale zaměstnanci si musí uvědomit, že neplnění konkrétního pracovního úkolu (např. sledování teploty při ve výrobě apod.) vyplývající například z HACCP a neplnění povinností může pocítit i zaměstnanec osobně na své mzdě. Podle § 251 ZP může

zaměstnavatel na zaměstnanci, který vědomě neupozornil nadřízeného vedoucího zaměstnance na škodu hrozící zaměstnavateli nebo nezakročil proti hrozící škodě, ačkoliv by tím bylo zabráněno bezprostřednímu vzniku škody, může zaměstnavatel požadovat, aby se podílel na náhradě škody, která byla zaměstnavateli způsobena, a to v rozsahu přiměřeném okolnostem případu a výši pro zaměstnance určené ZP, pokud ji není možné nahradit jinak.

HACCP je v podstatě preventivní postup, který již má být zaveden k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin, pokrmů založených na kontrole produktů, spočívající ve vytvoření systému kontroly nad procesem výroby. Znamená to, že takový provozovatel je schopen doložit, že zná všechny zdroje zdravotních nebezpečí, které mohou nastat při jím prováděných činnostech a že tato nebezpečí ovládá, tj. má nastaveny postupy, které zaručují, že vyrobí, připraví, podá zdravotně nezávadný pokrm nebo potravinu. Provozovatelé potravinářských podniků mají za povinnost vytvořit, zavést jeden nebo více nepřetržitých postupů založených na zásadách HACCP, ale v řadě provozoven je brán HACCP spíše formálně do doby zjištění nedostatků kontrolním orgánem.

I ČÁST TEORETICKÁ

1 PROSTŘEDKY A ORGÁNY VEŘEJNÉ KONTROLY ÚROVNĚ SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ V PRAKTICKÉ ČINNOSTI

V teoretické části je pojednání nejprve zaměřeno na legislativní rámec k této problematice o systému kontroly, orgánech kontroly a jejich začlenění do problematiky zadaného tématu bakalářské práce. Praktické rady a pomoc vedoucího bakalářské práce ve vazbě na učební texty VŠOH v Brně, vedly i k celkovému pohledu na tuto problematiku zadaného tématu.

Kontrola jako taková je však převážně už svým posláním problematikou právní, tedy porovnávání, co má být a co ve skutečnosti bylo zjištěno. Má být poskytováno a zajištěno zdravé stravování a bezpečné potraviny občanům, což je zájem státu realizovaný právě autoritou orgánů státní správy, které jsou k tomu z hlediska personálního obsazeny zdravotnickými zdatnými odborníky z řad lékařů a dalších zaměstnanců se zdravotnickým vzděláním a dalšími odbornostmi a těmto orgánům proto stát poskytuje prostředky i na adekvátní technické vybavení k plnění ochrany veřejného zdraví občanů. Spojení takových zájmů je nanejvýš šťastné, pragmatické a funkční.

1.1 Veřejná správa a kontrola obecně - orgány státní správy

Státní správa je veřejná správa uskutečňovaná státem, realizuje výkonnou moc, kterou vykonávají orgány státní správy, zejména vláda, ministerstva, ostatní ústřední správní úřady, odborné územní správní úřady územně správních celků (obcí, krajů) v přenesené působnosti. Podle ust. § 2 zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím mají státní orgány, územní samosprávné celky a jejich orgány, veřejné instituce povinnost poskytovat občanům informace samozřejmě za určitých podmínek, aby nedocházelo ke zneužití.

1.2 Veřejná kontrola - význam kontroly a dozoru obecně

Pojem kontrola je často spojován nebo zaměňován s dozorem. Důvodem je to, že mají společný základ, spočívající v jejich zajišťovacím a nápravném zaměření. Základní rozdíl je však v tom, že kontrola zpravidla nezahrnuje vlastní nápravu zjištěného závadného stavu, zatímco dozor nápravu zjištěného závadného stavu zahrnuje, neboť ukládá nápravná opatření a také peněžité sankce.

Obecně vymezuje pojem kontroly například D. Hendrych, který definuje kontrolu takto: „Kontrola spočívá v porovnávání stavu nějaké činnosti a ve srovnávání a vyhodnocování stavu existujícího se stavem zamýšleným. Kontrola směřuje k odstranění zjištěných rozdílů mezi stavem, jaký má být podle práva, a stavem zjištěným, a oprávněný kontrolní orgán ve směru ke kontrolovanému může činit potřebné návrhy na zjednání nápravy anebo nápravná opatření.“ (HENDRYCH, Dušan a kol., *Správní právo – obecná část* 7. vyd. Praha C.H.BECK 2009 s. 837). Další možné definice „kontroly“ a rozdíly „dozoru“ se nabízejí v odborné literatuře také od dalších autorit v oboru právo, což je problematika v tomto úzkém oboru práva a pro BP ve společném stravování velmi složitá otázka a nelze vést odbornou polemiku s takovými autoritami. Státní dozor je významnou činností orgánů veřejné správy směřující ven od správních orgánů a adresovanou podnikajícím fyzickým a právníckým osobám, jedná se především o správní úkony, které:

- 1) mají v první fázi charakter sledování a vyhodnocování, zda chování dozorovaných subjektů je „v souladu s normou“,
- 2) ve druhé fázi pak uplatnění prostředků, jako ukládání povinností, zákazy, sankce, případně oznámení zjištěných skutečností policii ČR.

Z uvedeného vyplývá, že činnost správních úřadů na úseku společného stravování je zaměřena na výsledky dozorové činnosti a na odstranění nesouladu s obecnou představou a má jednak charakter preventivní, ale i represivní. Do 31. 12. 2014 vykonávaly orgány na úseku ochrany veřejného zdraví (Krajské hygienické stanice dále jen také „KHS“) rozhodující objem dozorové činnosti ve společném stravování (státní zdravotní dozor). „*Orgány veřejné správy využívají státně mocenských prostředků, kam patří hygienický dozor, veterinární dozor, obchodní inspekce a další.*“ (NEČADOVÁ, V., *Veřejná správa*. 1. Vydání. vydala: VYSOKÁ ŠKOLA POLYTECHNICKÁ JIHLAVA, Tolstého 16, Jihlava, 2009, Tisk Ediční oddělení VŠPJ, Tolstého 16, Jihlava, ISBN 978-80-87035-19-1)

1.3 Kontrola a dozor

Kontrolní orgány státu nemohou svévolným způsobem si určovat postupy při realizaci praktické činnosti kontrolní. Základní právní rámec k provádění kontroly (postup) ve veřejné správě je určen zákonem číslo 255/2012 Sb., zákon o kontrole (kontrolní řád), podle něhož postupují kontrolní orgány. Jde o kontrolní činnost vykonávanou kontrolním orgánem u kontrolovaného subjektu správního práva, který není vztahem hierarchické nadřízenosti kontrolního orgánu podřízenému kontrolovanému subjektu. To znamená, že z tohoto režimu zákona o kontrole (postupu) je vyloučena kontrola vykonávaná v rámci vztahů nadřízenosti a podřízenosti (vnitřní kontrola). Tato práce se zabývá jako ústředním tématem kontrolní činností nejen orgánů ochrany veřejného zdraví státního zdravotního dozoru na úseku společného stravování, mezi dozorujícím (kontrolujícím) a kontrolovaným:

- dozor lze vykonat pouze jako kontrolu průběžnou a kontrolu následnou
- zjednávají nápravu nedostatků
- nejsou vztahy nadřízenosti a podřízenosti mezi kontrolujícím a kontrolovaným.

Základní rozdíl mezi kontrolou a dozorem je v teorii znám a užíván, nicméně v běžné praxi není zcela jednoznačný. Podle V. Vopálky: „*Dalším rozdílem je, že kontrolu lze provádět předběžně průběžně i následně, kdežto dozor lze vykonávat pouze průběžně a následně.*“ (VOPÁLKA, V. *Veřejná správa kontrolující*. Časopis *Správní právo* č.5-6/2012). Je však v praxi známo, že rozdíl spočívá v tom, že „kontrola“ zpravidla nezahrnuje vlastní nápravu kontrolou zjištěného závadného stavu, zaměřuje se však naopak na hospodárnost, účelovost, atd. Z uvedeného vyplývá, že dozorová činnost správních úřadů na úseku společného stravování je zaměřena na výsledky dozorové činnosti a na odstranění nesouladu s obecnou představou a má jednak charakter preventivní, ale i represivní. Státní zdravotní dozor vyplývá ze zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon č. 258/2000 Sb.“) a dále prováděcí vyhlášky vycházející z tohoto zákona, zejména vyhláška č.137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných (dále jen „vyhláška č. 137/2004 Sb.“).

Veřejnou kontrolou se rozumí v demokratickém právním státě podrobení se orgánu státní správy, například na úseku kontroly stravovacích služeb tzv. veřejné kontrole ze strany

občanů a veřejnosti. Jde o právo občanů na informace, petiční právo, právo podávat stížnosti, právo na svobodu projevu a tomu odpovídá povinnost veřejné správy informovat veřejnost o své činnosti. Například Ministerstvo zdravotnictví ČR má povinnost aspoň jedenkrát ročně zveřejňovat zprávu o své činnosti i za jím řízené krajské hygienické stanice v ČR.

Takto jsou naplňována demokratická práva a povinnosti z Ústavy a Listiny práv a svobod, vůči všem občanům, daňovým poplatníkům, tedy veřejnosti. Je třeba občas připomenout, že státní moc slouží všem občanům a lze ji uplatňovat jen v mezích a způsoby, které stanoví zákon, a to na obou stranách. Na jedné straně zákon umožní nahlížení občanské veřejnosti do zpracovaných zpráv a jiných dokladů a informací, které jsou výsledkem činnosti těchto kontrolních orgánů, ale jen v tom rozsahu, aby nebyla ohrožena či dokonce porušena ochrana práv těch kontrolovaných, což znamená povinnost na straně zaměstnanců kontrolních orgánů, zachovávat přísně, a to i po skončení pracovního poměru, povinnou mlčenlivost o zjištěných skutečnostech u kontrolovaných osob v souladu se zákonem na ochranu jejich soukromí, jak dále v praktické části je zdůrazněno (zákon o kontrole).

Státní zdravotní dozor vykonávaný orgány ochrany veřejného zdraví podle zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon č. 110/1997 Sb.“), také „potravinový zákon“ říká v § 16 odst. 1 písm. a) bodu 2 zákona č. 110/1997 Sb., že orgán ochrany veřejného zdraví vykonává státní dozor nad dodržováním povinností stanovených tímto zákonem a zvláštním právním předpisem „ke zjištění příčin poškození nebo ohrožení zdraví a zamezení šíření infekčních onemocnění nebo jiného poškození zdraví“ z potravin.

V tom je význam tohoto zákona pro společnost a je zde vyjádřena péče státu a ochrana občanů státem proti jednání těch, kteří takový pořádek ruší a k tomu používá stát svých kontrolních orgánů i s hrozbou použití sankcí za takové nežádoucí chování v tomto případě provozovatelů stravovacích zařízení.

1.4 Kontrola a instanční kontrola

Pro srovnání, kontrolou se také rozumí instanční kontrola, realizovaná v režimu správního řádu správními úřady vyšších stupňů (instancí), tj. dozor nad rozhodováním v rámci odvolacího řízení, řízení o rozkladu, o mimořádných opravných prostředcích. Vůči podřízeným úřadům se instanční kontrola sice jeví jako vnější kontrola, ovšem z hlediska veřejné správy jako relativně uzavřeného systému jde o kontrolu vnitřní, protože kontrolovaný i kontrolující jsou součástí tohoto systému.

Obecně provedená kontrola není sama o sobě regulativním aktem, který by byl schopen zasáhnout do právních poměrů kontrolované osoby. K tomu dochází až následně, jestliže při této kontrole byly zjištěny u kontrolovaného nedostatky, které je třeba odstranit. V některých případech se zřizují inspekční orgány a právní úprava předpokládá spíše, že inspekce je orgánem resortní povahy k inspekční činnosti, například Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Česká obchodní inspekce, Český úřad bezpečnosti práce a další orgány.

Pouze pro úplnost se tato práce zmiňuje o kontrole vnitřní, kde samozřejmě panují a musí panovat hierarchické vztahy nadřízenosti a podřízenosti, což není problematika státního dozoru (režim podle zákona o kontrole, kontrolní řád) a nutno dodat, že není „vnitřní kontrola nijak zvlášť upravena zákonem a je to pouze a jen otázka, pro toho kdo řídí – kontroluje, jak nastaví vnitřní kontrolní systém, jako zpětnou vazbu, je věcí manažerů, zejména statutárního orgánu právnické osoby, a podnikající fyzické osoby.

Kontrola vnitřní je kontrolou uplatňovanou uvnitř jednotlivých subjektů, institucí (orgánů) veřejné správy a je typickou kontrolou v podobě kontrolních útvarů, kontrolních oprávnění vedoucích, kontrolou různých orgánů, ale zejména jde o vztahy nadřízenosti a podřízenosti mezi kontrolujícím a kontrolovaným (nespadá pod režim - zákona o kontrole, kontrolního řádu). Statutární orgán a podnikající fyzická osoba odpovídají za funkční vnitropodnikovou kontrolu a není zákonem zvláště upravena, řídí se vnitřními nařízeními a předpisy, opatřeními, příkazy o oběhu účetních dokladů a jinými příkazy, jak již shora uvedeno podle zásady, kdo řídí, kontroluje. Touto problematikou se zabývá mimo jiné NEČADOVÁ, V., *Veřejná správa*. 1. Vydání. vydala: VYSOKÁ ŠKOLA POLYTECHNICKÁ JIHLAVA, Tolstého 16, Jihlava, 2009, Tisk Ediční oddělení VŠPJ, Tolstého 16, Jihlava, ISBN 978-80-87035-19-1

2 SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ A STRAVOVACÍ SLUŽBY V PRAXI

„Společné stravování je samostatným úsekem ekonomických činností a jsou v něm zahrnuty jak provozovny veřejného, tak i účelového stravování. Všechny provozovny mají svůj specifický společensko-ekonomický význam.“(MLEJNKOVÁ, L. et al. *Služby společného stravování*. 2. aktualizované vydání. Praha:VŠE v Praze, nakladatelství OECONOMICA 2009.130s.ISBN978-80-245-1592-2)

Téma bakalářské práce se tedy váže k stravovací službě, stravovacímu sektoru, čímž je třeba rozumět výrobu, přípravu nebo rozvoz pokrmů provozovatelem potravinářského podniku za účelem jejich podávání v rámci provozované hostinské živnosti, ve školní jídelně, menze, v dětské skupině, při stravování osob vykonávajících vojenskou činnou službu, fyzických osob ve vazbě a výkonu trestu, v rámci zdravotních a sociálních služeb, včetně lázeňské péče, při stravování zaměstnanců, podávání občerstvení a při podávání pokrmů, jako součásti ubytovacích služeb a služeb cestovního ruchu, a to ve smyslu ust. § 23 odst. 1 zákona č.258/2000 Sb.o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen zákon „zákon č.258/2000 Sb.“).

2.1 Formy společného stravování

Rozlišují se zpravidla dvě základní formy společného stravování, a to veřejné jako otevřené restaurační stravování, které je úzce spjato s úrovní rozvoje cestovního ruchu a obchodu a má jakýsi společenský charakter či prostor. Charakteristickým znakem uvedené formy stravování je, že host hradí náklady spojené se stravováním v plné výši, součástí ceny pokrmu je zisk podnikatele.

Uzavřené, neveřejné provozovny společného stravování (neziskové) jsou účelové a mají své důležité místo ve společném stravování, neboť zajišťují služby diferencovaného stravování podle konkrétní skupiny spotřebitelů, například ve zdravotnických zařízeních, školách a dalších zařízeních účelového zaměření.

Typy společenského stravování se zabývala již řada autorů, ale lze shrnout i jmenovat některé byt' volněji převzaté typy. *„Restaurační stravování je poskytováno jako služba, která zajišťuje uspokojení širšího spektra potřeb zákazníků prostřednictvím svých tří funkcí. Základní funkce je funkce stravovací, která spočívá v zajištění výživy podáváním hlavních jídel během dne. Funkce doplňková představuje možnost občerstvení mezi hlavními jídly a nabídku nápojů. Třetí je funkce společensko-zábavní, která vytváří podmínky pro uspokojení společenské komunikace, setkávání, zábavy, her a rozptýlení v zařízení restauračního stravování.“*

(INDROVÁ, J. a kol.: *Mezinárodní cestovní ruch*. 1.vydání, Praha:VŠE, ISBN: 978-80-245-1287-7). Institucionální (uzavřené) jsou účelové a zajišťují služby diferencovaného stravování pro konkrétní skupiny spotřebitelů, například ve zdravotnických a sociálních zařízeních, školách a dalších účelových zařízeních s účelovým zaměřením.

Stravovací služby mají tradiční a nezastupitelný význam ve společnosti. Zvyšují podíl volného času zákazníkům tím, že šetří čas spojený s přípravou pokrmů, podílí se na tvorbě hrubého domácího produktu, poskytují pracovní příležitosti a svou spotřebou podněcují a stimulují k činnosti další odvětví k hospodářskému růstu, například potravinářství, strojírenství, výrobu porcelánu, textilu aj. odvětví. Dá se říci, že jde také o jednu z charakteristik pro hodnocení vyspělosti a kultury národa.

3 KONTROLOVANÝ SUBJEKT SPRÁVNÍHO PRÁVA

Orgány státního zdravotního dozoru (KHS) jako kontrolní orgán, kontroluje hierarchicky nepodřízené kontrolované subjekty správního práva, tj. podnikající fyzické osoby a právnické osoby, které mohou podnikat ve společném stravování na základě povolené živnosti podle zákona zákon č. 455/1991 Sb. o živnostenském podnikání v platném znění. Fyzické osoby a právnické osoby musí splňovat zákonem stanovené podmínky pro podnikání v oboru hostinská činnost a jsou povinny ohlásit zahájení činnosti u místně příslušné Krajské hygienické stanice, která zahájení provozu sdělí i dalším orgánům ochrany veřejného zdraví a orgánům státní kontroly a dozoru potravin. Provozovny společného stravování členíme na provozovny veřejného stravování restauračního typu a provozovny uzavřeného typu, tj. jídelny v sociálních a zdravotnických zařízeních a školních jídelnách atp. Znakem veřejného stravování (otevřeného) je poskytování stravovacích služeb podle obchodních zásad, kdy host platí vše v plné výši a jde o podnikání za účelem zisku, kam patří restaurace, kavárny, vinárny, pohostinství, bufety, bary, koliby, jídelní vozy. Uzavřené jsou pro určený okruh strávníků podle účelu, neboť zajišťují služby diferencovaného stravování podle konkrétní skupiny spotřebitelů, zejména ve zdravotnických zařízeních, školách a dalších zařízeních účelového zaměření, ale i účelové podnikové stravování pro vlastní zaměstnance.

4 ORGÁNY OCHRANY VEŘEJNÉHO ZDRAVÍ

4.1 Zájem státu a právní úprava

Stát má mimořádný zájem na ochraně veřejného zdraví, což je garantováno Ústavou České republiky a Listinou základních práv a svobod. Státní správu na úseku ochrany veřejného zdraví vykonávají orgány státní správy podle zákona zákon č.258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů.

Podle zákonodárce se veřejným zdravím rozumí zdravotní stav obyvatelstva a jeho skupin. Zdravotní stav obyvatelstva je určován souhrnem přírodních, životních a pracovních podmínek a způsobem života (ust. §2 odst. 1,2 zák. č.258/2000 Sb.).

Zákonodárce přijetím zákona sleduje zajištění ochrany a podpory veřejného zdraví souhrnem činností a opatření k vytváření a ochraně zdravých životních a pracovních podmínek a zabránění šíření infekčních a hromadně se vyskytujících onemocnění, ohrožení zdraví v souvislosti s vykonávanou prací, vzniku nemocí souvisejících s prací a jiných významných poruch zdraví a zajištění dozoru nad jejich zachováním. Ochrana veřejného zdraví je zvláštním druhem zdravotní péče o zdraví.

Je třeba zdůraznit, že do zákona č.258/2000 Sb., jsou již zapracovávány předpisy Evropské unie a další úpravy jsou v návaznosti na EU. Zákon č.258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví navazuje na přímo použitelné předpisy Evropské unie, zejména pode jde o :

- a) práva a povinnosti fyzických a právnických osob v oblasti ochrany a podpory veřejného zdraví,
- b) soustavu orgánů ochrany veřejného zdraví, jejich působnost a pravomoc,
- c) úkoly dalších orgánů veřejné správy v oblasti hodnocení a snižování hluku z hlediska dlouhodobého průměrného hlukového zatížení životního prostředí.
(zákon č. 373/2011 Sb., o specifických zdravotnických službách)

4.2 Státní správa na úseku ochrany veřejného zdraví

Státní správa na úseku ochrany veřejného zdraví:

- a) Ministerstvo zdravotnictví,
- b) Krajské hygienické stanice,
- c) Ministerstvo obrany a Ministerstvo vnitra,
- d) Ministerstvo dopravy
- e) Ministerstvo pro místní rozvoj
- f) Ministerstvo životního prostředí
- g) krajské úřady

Nařízení Rady (ES) č.178/2002, potravinové právo, Nařízení Rady (ES) 852/2004, o hygieně potravin, Nařízení Rady (ES) 882/2004, o úředních kontrolách dodržování práv. předpisů o krmivech, potravinách a o zdraví a život. podmínkách zvířat.

Soustavu orgánů ochrany veřejného zdraví (dále jen „OOVZ“) tvoří shora uvedené správní úřady Ministerstvo zdravotnictví, krajské hygienické stanice, Ministerstvo obrany a Ministerstvo vnitra. ust. § 78 odst.1 písm. a) až c). zákona č.258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví.

Ministerstvu dopravy, Ministerstvu pro místní rozvoj, Ministerstvu životního prostředí, krajským úřadům, byly však stanoveny úkoly pro plnění v oblasti hodnocení a snižování hluku. Dále se jedná o práva a povinnosti fyzických a právnických osob v oblasti ochrany a podpory veřejného zdraví v soustavě orgánů ochrany veřejného zdraví a jejich působnost a pravomoc upravuje zákon č.258/2000 Sb.

Významné je pro tuto práci ust. § 23 zákona o ochraně veřejného zdraví, na které je dále odkazováno, kde se definuje a právně upravuje úsek veřejného stravování a vymezuje se pojem stravovací služba, pokrm, práva a povinnosti provozovatelů stravovací služby. Uvedené je významné pro celé téma této závěrečné práce (ust. § 23, § 24 zákon č.258/2000 Sb.)

4.3 Ministerstvo zdravotnictví jako orgán ochrany veřejného zdraví

Ministerstvo zdravotnictví jako orgán ochrany veřejného zdraví řídí a kontroluje výkon státní správy na úseku ochrany veřejného zdraví (§80 zák. č.258/2000 Sb.) a odpovídá za tvorbu a uskutečňování národní politiky na úseku ochrany veřejného zdraví, řídí a kontroluje krajské hygienické stanice, rozhoduje o opravných prostředcích proti rozhodnutím krajských hygienických stanic, zajišťuje mezinárodní spolupráci v oboru své působnosti a plní úkoly vyplývající z mezinárodních smluv v ochraně veřejného zdraví, nařizuje mimořádná opatření při epidemii a nebezpečí jejího vzniku, přezkoumává kontrolní plány sestavené krajskými hygienickými stanicemi, které určují priority činnosti na úseku státního zdravotního dozoru. Pro výkon státního zdravotního dozoru je ministerstvo oprávněno stanovit orgánům ochrany veřejného zdraví uvedeným v zákoně rozsah a četnost kontrol a konkretizaci kontrolních postupů. Konkrétně i řízeným krajským hygienickým stanicím k ochraně proti hluku ust. § 78 odst.1 písm. b) a c) zák. č.258/2000 Sb. V Ministerstvu zdravotnictví se zřizuje funkce hlavního hygienika České republiky, kterého jmenuje a odvolává vláda na návrh ministra zdravotnictví.

4.4 Krajské hygienické stanice

Krajské hygienické stanice jsou zařízeními ochrany veřejného zdraví, které současně poskytují zdravotní péči a jsou základními orgány na úseku zdravotnictví. Jejich činnost je zaměřena k výkonu specializovaných úkonů v ochraně veřejného zdraví, vykonávají státní zdravotní dozor (dále jen „SZD“) v provozovnách společného stravování. Krajské hygienické stanice se zřizují podle zákona o ochraně veřejného zdraví. Krajské hygienické stanice se zřizují podle ust. §82 zákona č.258/2000 Sb., příloha č.2

4.5 Ministerstvo obrany jako orgán veřejného zdraví

Ministerstvo obrany plní úkoly státní správy na úseku ochrany veřejného zdraví, včetně státního zdravotního dozoru v ozbrojených silách a nad užívanými nemovitostmi a jinými objekty podle zákona o ochraně veřejného zdraví. Ministerstvo vnitra plní úkoly státní správy na úseku ochrany veřejného zdraví, včetně státního zdravotního dozoru, s výjimkou Vězeňské služby ČR i pro Bezpečnostní informační službu a Hasičský záchranný sbor.

5 ORGÁNY STÁTNÍHO DOZORU POTRAVIN

Nejen orgány ochrany veřejného zdraví (zejména Ministerstvo zdravotnictví ČR, krajské hygienické stanice, Hygienická stanice Hl. města Prahy) vykonávají kontrolu potravin a zjišťují bezpečnost potravin podle potravinového zákona, jak dále uvedeno. Koordinovaně postupují s nimi i další orgány na úseku ochrany a bezpečnosti potravin. Podle P.Průchy, cit. : *„Inspekční orgány se zřizují tam, kde z důvodu jejich úzké specializace není vhodné, aby jejich funkce vykonávaly obecní nebo krajské úřady a současně tyto funkce nemůže zastávat samotný ústřední orgán. Jejich územní působnost se také vždy nekryje s územním členěním státu, a pokud se s ním kryje, nebývají zpravidla tyto orgány zřizovány na všech odpovídajících úrovních územního členění“*.(PRŮCHA,P.,*Správní právo–obecná část*.8.doplňené a aktualizované vydání.Brno:Doplňek,2012.427 s.ISBN978-80-7239-281-0).

Státní dozor v oblasti potravin doznal změn novelou zákonem č.139/2014 Sb., kterým se mění zákon č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů ve znění pozdějších předpisů a zákon č.166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon) ve znění pozdějších předpisů takto: V zákonem vymezeném rozsahu se rozšiřují pravomoci Státní zemědělské a potravinářské inspekce a Státní veterinární správy , a to o kontroly restaurací a jídelen, nijak se však nezasahuje do původní kompetence hygienické služby, tj.orgánů ochrany veřejného zdraví, to znamená, že tyto orgány vykonávají také od 1.1.2015 státní dozor ve stravovacích službách.

Již od 13.prosince 2014 přibyla také nová povinnost všem restauracím, provozovatelům rychlého občerstvení, ale také školním jídelnám na základě nařízení Evropského parlamentu a Rady EU č.1169/2011 ze dne 25.10.2011, a to povinnost v pohostinstvích upozorňovat na alergen v jídelním lístku anebo na vyžádání informace hostem, spotřebitelem.V praxi se již řeší možné a hlavně jednoduché praktické postupy pro upozornění. Jedním z problémů, na něž novela reaguje, je nedostatečná kontrola zvěřiny podávané ve stravovacích a restauračních provozech (kontrola zatím pouze asi v 30%), dozor bude po novele zákona vykonávat Státní veterinární správa. Podle novely zákona č.110/1997 Sb., za účelem provedení kontroly bude mít možnost nově vstupovat i do otevřených stravovacích provozů také Státní zemědělská a potravinářská inspekce, což do konce roku 2014 nemohla. Zákon č.139/2014 Sb., kterým se mění zákon č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů ve znění pozdějších předpisů a zákon č.166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon) ve znění pozdějších předpisů.

5.1 Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (dále jen „SZPI“) je organizační složkou státu, která je správním úřadem přímo podřízeným Ministerstvu zemědělství. SZPI byla zřízena zákonem číslo 146/ 2002Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů. Tímto zákonem se stanovuje její působnost pro výkon státního dozoru (zákon číslo 146/ 2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů). Výkon státního dozoru nad výrobou a uváděním pokrmů na trh bude rozdělen zejména mezi Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci a krajské hygienické stanice, jako orgány ochrany veřejného zdraví (dále jen „OOVZ“).

Od 1.1.2015 bude kontrola SZPI primárně zaměřena na společné stravování otevřeného typu zahrnující široké spektrum zařízení, tj. restaurací, cukráren a čajoven, tzn. stravovací služby poskytované v rámci maloobchodu a čerpacích stanic, atd. Rozsah kontrol, které bude provádět SZPI nebude se nijak odlišovat od kontrol doposud prováděných orgány ochrany veřejného zdraví. Důraz bude kladen zejména na kontrolu hygieny provozu, způsobilosti personálu, dohledatelnosti dodavatelů surovin a na falšování surovin. Podle novely potravinového zákona bude kontrolovat uvádění povinných údajů u pokrmů (potravin), zpřístupnění informací o názvu pokrmů a výskytu alergenů v provozovnách společného stravování.

Ústřední inspektorát SZPI sídlí v Brně, Květná 15, (sídlo Inspekce) a jemu jsou podřízeny inspektoráty s územní působností kraje v celé ČR. Inspekce u fyzických a právnických osob kontrolují zemědělské výrobky, potraviny nebo tabákové výrobky. V řízení o správním deliktu zjištěném při kontrole, při níž inspektor postupoval podle zákona, zjišťuje se kontrolou, zda jsou plněny požadavky stanovené zvláštními právními předpisy vyhlášenými také mezinárodními smlouvami, kterými je Česká republika vázána nebo přímo použitelnými předpisy Evropské unie.

Zemědělským výrobkem se rozumí produkt zemědělské prvovýroby s výjimkou živočišných produktů. Inspekce nadále po 1.lednu 2015 kontroluje zemědělské výrobky, potraviny nebo tabákové výrobky. Inspekce vykonávají státní dozor nad dodržováním povinností stanovených tímto zákonem a zvláštním právním předpisem pro poskytování stravovacích služeb. Právní předpisy Evropských společenství mají aplikační přednost před národní legislativou.

5.2 Státní veterinární správa

Státní veterinární správa ČR je organizační složkou státu zřízenou Ministerstvem zemědělství České republiky podle zákona č.166/1999 Sb., o veterinární péči. Je orgánem státní správy v resortu zemědělství a provádí státní dozor, a to u potravin živočišného původu, zejména zvěřiny. Ústřední veterinární správa Státní veterinární správy sídlí v Praze 2, Slezská 7/100, která řídí Městskou veterinární správu v Praze, Státní veterinární správy s územní působností ve všech krajích ČR.

6 KRAJSKÉ HYGIENICKÉ STANICE–SPRÁVNÍ ÚŘAD NA ÚSEKU STÁTNÍ SPRÁVY OCHRANY VEŘEJNÉHO ZDRAVÍ

6.1 Zřizování krajských hygienických stanic a jejich pravomoc

Zřizovatelem krajských hygienických stanic a přímým nadřízeným orgánem krajských hygienických stanic je Ministerstvo zdravotnictví České republiky. Ve svých územních obvodech krajů vykonávají krajské hygienické stanice činnost prostřednictvím územních pracovišť v sídlech bývalých okresů, jejichž seznam je uveden v příloze č.2 zákona č.258/2000 Sb.

Krajské hygienické stanice (dále jen KHS) jsou správním úřadem na úseku státní správy ochrany veřejného zdraví.

V rozsahu své působnosti a pravomocí a na základě a v mezích zákona, vykonávají KHS státní zdravotní dozor v provozovnách společného stravování a jiných zařízeních a objektech podnikajících fyzických a právnických osob.

V čele krajské hygienické stanice (dále jen „KHS“) je ředitel jmenovaný a odvolatelný ministrem zdravotnictví. Na ředitele KHS se vztahuje služební zákon. Krajské hygienické stanice mohou po předchozím souhlasu Ministerstva zdravotnictví ČR zřizovat nebo rušit v sídlech bývalých okresů v rámci kraje územní pracoviště KHS (dále jen „ÚP KHS“). Za běžný chod územního pracoviště KHS v sídlech bývalých okresů, odpovídá vedoucí tohoto pracoviště, který je vybaven přiměřenými pravomocemi v nezbytně nutném rozsahu.

KHS jako tzv. „dotčený“ orgán státní správy vydává stanoviska pro stavební úřady k navrhovaným projektům provozoven stravovacích služeb a změnám (mimo stavební akce jiné) v rámci řízení o povolování jejich staveb, změn těchto staveb v průběhu výstavby, změn v jejich užívání a při kolaudacích. Přitom sleduje splnění požadavků právních předpisů, které se týkají zejména prostorového a provozního uspořádání provozovny společného stravování, jejího zásobování vodou a odkanalizování, větrání, vytápění, osvětlení, mikroklimatických podmínek a vybavení. KHS vydává souhlas anebo také nesouhlas se zamýšlenou stavební akcí, souhlas může vázat na splnění podmínek k projednávané záležitosti. Zde je třeba zdůraznit, že takové „stanovisko KHS“ není rozhodnutím vydaným ve správním řízení, jak dále je vysvětleno.(§ 149 zák.č.500/2004 Sb., správní řád, srov. § 77 zák.č.2000 Sb.o ochraně veřejného zdraví).

6.2 Státní dozor orgánu veřejného zdraví

Při výkonu státního zdravotního dozoru orgány ochrany veřejného zdraví v rozsahu své působnosti podle ust. §84 zákona č.258/2000 Sb., například :

- mohou pozastavit výkon činnosti, pokud při ní byly porušeny povinnosti v ochraně veřejného zdraví, a to do doby odstranění závady,
- mohou prověřovat znalosti podle zákona § 19 odst. 2,3 zákona č.258/2000 Sb. a rozhodnout o tom, že fyzická osoba vykonávající činnosti epidemiologicky závažné nemá znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví,
- mohou zakázat nebo omezit používání nejakostní pitné vody, teplé vody nebo vody jiné jakosti podle zákona § 21 odst. 2 zák.č.258/2000 Sb., a to do doby odstranění závady,

- mohou předběžným opatřením pozastavit používání látky, suroviny, polotovaru nebo potraviny určené k výrobě nebo přípravě pokrmu podezřelých z toho, že nevyhovují požadavkům na zdravotní nezávadnost,
- mohou nařídit okamžité uzavření provozovny nebo pozastavení výkonu činnosti na dobu nejdéle 2 následujících provozních dnů od okamžiku zjištění porušení povinnosti, které může mít za následek ohrožení života nebo zdraví,
- při zjištění, že pokrmy, suroviny, polotovary nebo potraviny k jejich výrobě či přípravě jsou jiné než bezpečné nebo při zjištění, že potraviny uváděné do oběhu jsou jiné než bezpečné, je mohou na místě znehodnotit nebo nařídit jejich znehodnocení či likvidaci,
- mohou nařídit z protiepidemických důvodů nebo ke zjištění zdravotního stavu fyzických osob vykonávajících činnosti epidemiologicky závažné zejména lékařské prohlídky a potřebná laboratorní a jiná vyšetření nutná k předcházení vzniku a šíření infekčních onemocnění,
- mohou nařídit fyzické osobě, která vylučuje choroboplodné zárodky, ale není nosičem podle § 53 odst. 1, opatření v rozsahu podle zákona, s výjimkou léčení, § 53 odst. 1 písm. a) a c) zák.č.258/2000 Sb.

Státní zdravotní dozor vykonávají KHS podle ročních kontrolních plánů sestavených na základě povinnosti podle ust. § 27 zák.č.255/2012 Sb, zákona o kontrole (kontrolní řád) a v praktické plánovací činnosti určují úkoly a své priority v regionu. Dále hlavní hygienik Ministerstva zdravotnictví ČR stanoví úkoly a priority celostátní pro KHS.

KHS se zaměřuje na státní zdravotní dozor, kdy konkrétně v provozovnách společného stravování kontrolují plnění povinností uložených všem výrobcům a prodejcům potravin a pokrmů v provozovnách společného stravování, včetně plnění předpisů ES evropských společenství.

Při výkonu SZD v zařízeních poskytujících stravovací služby KHS dozírá, zda zúčastněné osoby plní povinnosti stanovené zákonem a prováděcími předpisy k ochraně veřejného zdraví a zjišťují nedostatky. KHS provádí dozor nad osobní a provozní hygienou v kontrolovaných zařízeních. KHS pro příslušná zjištění, provádějí měření a odběry vzorků a sepisují protokoly o kontrole, jak dále uvedeno v praktické části k jejich významu a připojuje se vzorový formulář KHS Jihomoravského kraje se sídlem v Brně (příloha BP). Ve věcech, které nesou odkladu KHS v zájmu ochrany veřejného zdraví mají možnost nařídit znehodnocení zdravotně závadných potravin nebo pokrmů nebo pozastavit používání podezřelých potravin a pokrmů z hlediska nezávadnosti. Široce řečeno, řeší případné další zjištěné nedostatky a k tomu ukládají KHS povinnosti, vydávají i zákazy použití potravin nebo jiná předběžná opatření provozního charakteru z důvodu sanitace apod.

KHS vede přestupková a správní řízení k postihu za správní delikty nebo přestupky. V mimořádných případech stanovených zákonem může KHS k zajištění ochrany veřejného zdraví vydat obecně závazný předpis.

D.Hendrych státní dozor člení na fáze, cituji: „*Postup vyvozování právních následků zcela závisí na výsledku zjištění a hodnocení v rámci první fáze správního dozoru a dále na tom, jakými pravomocemi disponuje dozorcí orgán. Pro úplnost je třeba dodat, že se v praxi jednotlivé fáze správního dozoru mohou časově prolínat, vymezení fází je logickou, nikoliv časovou posloupností. V první fázi se vytváří skutkové zjištění, které se stává podkladem pro rozhodování o právech nebo povinnostech ve fázi druhé. S ohledem na charakter postupu dozorcího orgánu se v první fázi nejedná o správní řízení, protože účelem není vydání rozhodnutí. Jeho materiální podstatou je zjištění stavu kontrolované věci a formálním výsledkem je pak právně nezavazující akt dokumentační a informační povahy (protokol,*

*záznam). Tím se zásadně liší první fáze od druhé fáze“ (HENDRYCH, D. a kolektiv. *Správní právo- obecná část*, 6. Vydání. Praha: C.H.BECK ,2006,s.295.)*

6.3 Základní právní rámec kontroly

Základní právní rámec kontroly, jako cílené činnosti kontrolních orgánů veřejné správy, určuje v ust. § 2 zákon č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád), který obecně upravuje úkony předcházející kontrole, ale zejména průběh kontroly od pověření ke kontrole v ust. § 4 až po vyřizování námitek kontrolovaného podle ust. § 14 zákona o kontrole, ale nikoliv to co může kontrolní orgán, například krajská hygienická stanice, kontrolovat a v jakém rozsahu. Kontrolní orgán krajská hygienická stanice realizuje kontrolu ze zákona v kontrolovaných subjektech společného stravování, kde kontroluje jak plní zákonem uložené povinnosti, a to zejména podmínky provozování stravovacích služeb a povinnosti provozovatele potravinářského podniku provozujícího stravovací službu, jak říká ust. §§ 23, 24 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a ust. § 1 an. zákona o kontrole.

6.4 Obecná ustanovení zákona o kontrole (kontrolní řád)

Obecná ustanovení zákona o kontrole se vztahují na výkon správního dozoru prováděného KHS jen v tom případě, kdy zvláštní zákon nestanoví jiný postup, poměrně často jde o ustanovení zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, dokonce například v ustanovení o tom, kdo je účastníkem řízení, kdy platí tento zvláštní zákon. Pro rozhodování správních orgánů a vydávání rozhodnutí ve správním řízení v konkrétních určitých věcech, jimž se zakládají, mění nebo ruší práva anebo povinnosti jmenovitě určené osoby nebo jimiž se v určité věci prohlašuje, že taková osoba práva nebo povinnosti má anebo nemá, je provedena za použití zákona v řízení správním podle zákona č. 500/2004 Sb., správní řád. Obecné správní řízení je upraveno správním řádem a použije se jen tehdy, kdy zvláštní zákon nestanoví jinak, tzn. postup zvláštní anebo výslovně stanoví, že se tato věc naopak právě řídí správním řádem. ust. § 1 zák. č. 500/2004 Sb. správního řádu. Obecná úprava správního řízení není vždy aplikovatelná sama o sobě, nýbrž v některých případech je aplikovatelná jen s výjimkami stanovenými ve zvláštních předpisech. Ve zvláštním předpisu může být uvedeno, že na rozhodování podle tohoto zákona se vztahuje správní řád (tj. zák. č. 500/2004 Sb. o správním řízení. ust. § 1 odst. 2) zák. č. 500/2004 Sb., správní řád.

6.5 Přestupek a správní delikt

V rámci kontrolní činnosti KHS je zjištěný přestupek a správní delikt porušením práva na úseku státní správy. V zákoně je vždy stanoveno, zda určité porušení práva je přestupkem. Pokud zákon pouze říká, že za určité porušení práva bude porušiteli uložena sankce (pokuta) bez označení tohoto deliktu slovem „přestupek“, jedná se o „jiný správní delikt“.

Přestupek musí být projednán v režimu správního řádu (řízení), ale i zákona o přestupcích. Na projednání správního deliktu se vztahuje pouze správní řád. Přestupku se na rozdíl od správního deliktu může dopustit pouze fyzická osoba (občan). Správního deliktu se však naproti tomu dopouští podnikající fyzická osoba a podnikající právnická osoba. Za správní delikty většinou hrozí vyšší sankce než za přestupky, jak dále zmíněno v praktické části BP.

6.6 Správní řízení z moci úřední a na žádost

Správní řízení v rámci činnosti krajských hygienických stanic, bývají ve většině případů zahajována jako „řízení z moci úřední, z důvodu zjištěných nedostatků při státním zdravotním dozoru, kdy následuje vydání rozhodnutí, kterým se ukládá náprava zjištěných nedostatků anebo uložení sankce. Správní řízení může však být zahájeno i jako „řízení o žádosti,“ kdy například žadatel (podnikatel) žádá KHS o zařazení prací do kategorií podle příslušných předpisů, jako hlášení prací s azbestem, limitní hodnoty ukazatelů biologického expozičního testu apod. O správních rozhodnutích výstižně: *„Vydávání správních rozhodnutí je jedním z typických projevů veřejné správy, jejího veřejně mocenského (vrchnostenského) charakteru, jakož i její podzákonné, výkonné a nařizovací povahy. Správní rozhodnutí jsou tedy správní akty, které jsou výrazem rozhodovací činnosti orgánů veřejné správy o právech a povinnostech určitého konkrétního subjektu v postavení účastníka správního řízení, nebo které taková sporná práva nebo povinnosti autoritativně osvědčují.“* (KADEČKA, S., In SKULOVÁ, S., PRŮCHA, P., HAVLAN, P. *Správní právo procesní*, Praha: EUROLEX BOHEMIA, s.r.o., 2005, s.152)

6.7 Organizační struktura krajské hygienické stanice

Krajská hygienická stanice vykonává státní dozor v mnoha oblastech a podle toho jsou vymezeny a uspořádány činnosti odborů a oddělení KHS. Každý vedoucí odboru KHS odpovídá za činnost na krajské úrovni a dále metodicky řídí činnost vedoucích odborů na územních pracovištích KHS v sídlech bývalých okresů. Vzhledem k zaměření tématu bakalářské práce na společné stravování, je věnována pozornost zejména činností odboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání (zkr. odboru HV a PBU) KHS, která spočívá ve státním zdravotním dozoru (dále jen „SZD“) společného stravování, a to podle zákona o ochraně veřejného zdraví :

- v provozovnách stravovacích služeb, tj. v hotelích, lázeňských domech, restauracích, v pohostinstvích bez vyvařování, v provozovnách rychlého občerstvení, ve stáncích s občerstvením v cukrárnách s konzumací, v kavárnách, pivnicích, stáncích, při prodeji zmrzliny, ostatních zařízeních poskytujících stravovací služby, např. v provozovnách závodního stravování, nemocničního stravování a stravování v ústavech sociální péče, při podezření nebo zjištění ohrožení zdraví z potravin též v obchodních centrech a domech, supermarketech, prodejnách potravin, výrobních závodech, distribučních skladech, výrobních potravin, cukrářských výrobků, lahůdek apod., v prodejních stáncích.
- kontroluje mimo jiné plnění hygienických požadavků v provozovně poskytující stravovací služby, například prostorové a provozní uspořádání, zajištění přívodu tekoucí pitné studené a teplé vody v kuchyních a na WC zaměstnanců, pro osobní hygienu spotřebitelů (hostů), dodržování zásady provozní hygieny, doložení zdravotního průkazu, další povinnosti, podle požadavků příslušných právních předpisů.

6.8 Krajské hygienické stanice a správní řízení

KHS, odbor hygieny výživy a PBU vede správní řízení v případech správních deliktů podnikajících osob a přestupková (bloková a správní) řízení v případech zjištění porušení povinností osob na úseku společného stravování.

Správní řízení (též správní proces) je postup správního orgánu, jehož účelem je vydání rozhodnutí, jímž se v určité věci zakládají, mění nebo ruší práva anebo povinnosti jmenovitě určené osoby nebo jímž se v určité věci prohlašuje, že taková osoba práva nebo povinnosti má anebo nemá. Do správního řízení v širším slova smyslu patří též postup směřující k exekuci správního rozhodnutí, postup směřující k vydání vyjádření, osvědčení nebo sdělení, postup k uzavření veřejnoprávních smluv a postup směřující k vydání opatření obecné povahy (nucený výkon rozhodnutí, např. nezaplátí-li pokutu kontrolovaný – za kontrolní orgány státního dozoru KHS, SZPI, SVS exekuci vykonává Celní úřad).

Působnost a pravomoc krajských hygienických stanic je vymezena zákonem o ochraně veřejného zdraví ustanovením § 84 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a na rozhodování se aplikuje správní řád, nestanoví-li tento zvláštní zákon jinak (ust. §§ 84, 94 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví). Obecnou právní úpravu má pro ukládání nápravných prostředků správní řád, který nabízí několik forem a postupů pro ukládání nápravných prostředků správního dozoru.

S. Skulová uvádí, cituji „*Správní rozhodnutí je obvykle individuální veřejně mocenský, jednostranný akt vydaný vykonavatelem veřejné správy na základě zákona ve správním řízení, který je výrazem jeho (konstitutivní) rozhodovací činnosti o právech a povinnostech určitého konkrétního subjektu v postavení účastníka správního řízení nebo který taková sporná práva nebo povinnosti autoritativně osvědčuje (deklaruje).*“ (SKULOVÁ, S. a kol. *Správní právo procesní*. Plzeň: VYDAVATELSTVÍ A NAKLADATELSTVÍ ALEŠ ČENĚK, s.r.o., 2008, s. 188). Jedná se o individuální správní akt, který je závazný a jehož obsah, forma a náležitosti vyplývají z ustanovení § 67 a násl. správního řádu. Správní řád ve stručnosti podrobně vymezuje jednotlivá stádia správního řízení, takto:

1. Zahájení správního řízení (ex offio - orgán jedná sám od sebe anebo na žádost žadatele)
2. Shromáždění podkladů pro vydání rozhodnutí (např. výpověď svědka)
3. Zajištění přítomnosti určitých osob (předvolání, předvedení)
4. Vydání rozhodnutí (vydává a v prvním lze se odvolat, pokud se odvolá ano, pokračují body 5 a 6)
5. Řízení přezkumné (odvolací řízení k Ministerstvu zdravotnictví ČR)
6. Řízení vykonávací (po právní moci v případě nezaplacení pokuty – vymáhá Celní úřad podle zvláštního předpisu o správě daní a poplatků).

KHS může rozhodnout v autoremeduře, ale musí plně vyhovět účastníkovi. Účastník může využít mimořádného opravného prostředku obnovy řízení anebo přezkumného řízení. Správní řízení se člení na správní řízení obecné a správní řízení zvláštní (např. zákon o ochraně veřejného zdraví je předpisem zvláštním a ust. § 94 odst. 2, 3 zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví určuje, kdo je účastníkem řízení).

Postavení správního řádu je proto definováno jako podpůrné (subsidiární), kdy tzv. obecné řízení podle správního řádu se použije pokud zvláštní předpis nestanoví jinak. Pokud takto zvláštní předpis stanoví (např. zák. č. 258/2000 Sb.), postupuje se podle tohoto zvláštního právního předpisu, což je na úseku společného stravování časté. KHS vydává podle správního řádu: rozhodnutí jímž se ukládá povinnost a také se rozhodnutím ukládá sankce, usnesení je pouze procesním rozhodnutím o přerušení a zastavení řízení. Tzv. závazné stanovisko vydává KHS ve stavebním řízení jako dotčený orgán, podle správního řádu, ale proti „závaznému stanovisku“ vydanému KHS se nelze odvolat, protože není správním rozhodnutím ve věci. Pokutu sice ukládá a vybírá orgán ochrany veřejného zdraví, který ji uložil (KHS), ale při nezaplacení pokuty, pokutu vymáhá jiný orgán, a to Celní úřad, který je podle zvláštního předpisu správcem daně, podle zák. č. 337/1992 Sb., o správě daní a poplatků, obdobně vymáhá Celní úřad nezaplacené sankce podle rozhodnutí orgánů SZPI a SVS.

6. 9 Orgány státního dozoru o poškození zdraví z potravin

V zákonem vymezených případech uplatňuje KHS, odbor HV a PBU KHS svou kompetenci v sektoru společného stravování na základě ust. § 16 zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách. § 16 zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách v případech podezření ze zdravotní závadnosti potravin a při zjištění nebezpečí poškození zdraví z potravin. Státní dozor nad potravinami vykonává Státní zemědělská a potravinářská inspekce (potraviny jiného než živočišného původu, tedy rostlinného) a Státní veterinární správa (potraviny živočišného původu).

KHS při své dozorové činnosti kontrolují, zda-li jsou zpracovány a dodržovány zásady Hazard Analysis Critical Control Points (dále jen HACCP). Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.852/2004 o hygieně potravin. Zásady HACCP spočívají v identifikaci všech rizik, kterým musí být předcházeno, která musí být vyloučena nebo omezena na přijatelnou úroveň, ve stanovení kritických limitů v kritických kontrolních bodech, které s ohledem na předcházení riziku, jeho vyloučení nebo jeho omezení oddělují přijatelné a nepřijatelné hodnoty, ve stanovení opravných opatření, jestliže z monitorování vyplývá, že kritický kontrolní bod není pod kontrolou, ve stanovení pravidelně prováděných postupů k ověřování účinného fungování opatření, ve vytvoření dokumentů a záznamů odpovídajících typu a velikosti potravinářského podniku, jejichž účelem je prokázat účinné používání opatření. V případě jakékoli změny výrobku, procesu nebo jakéhokoli stupně přezkoumají provozovatelé potravinářských podniků tento postup a provedou v něm nezbytné změny. Podle čl.3 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.852/2004 o hygieně potravin je stanovena obecná povinnost provozovatelů stravovacích služeb zajistit bezpečnost pokrmů ve všech fázích jakékoliv manipulace s pokrmu, látkami, surovinami, polotovary určenými pro jejich přípravu a při uvádění pokrmů na trh. Jakoukoli manipulací se rozumí všechny fáze přípravy pokrmu od převzetí vstupních surovin po předání hotového pokrmu. Viz nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.852/2004, o hygieně potravin.

Doc. Ing. Michal Oldřich, CSc., Ing. Marie Jechová a kolektiv v „Zásadách správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách 1. části zmapovaly platné legislativní požadavky pro gastronomické služby, přiblížily zásady správné praxe, systém stanovení kritických bodů HACCP, včetně využití i pro ty nejmenší provozovny“ (VOLDŘICH,M.,JECHOVÁ,M. et al.: *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách 1.část.*, Národní informační středisko pro podporu jakosti,Praha 1 ISBN 80-02-01822-)2.uvozuje tuto publikaci MUDr. Michael Vít, PhD., hlavní hygienik ČR Ministerstva zdravotnictví ČR.

HACCP přitom musí mít již provozovatelé v potravinářském sektoru skutečně zaveden, zavést a kontrolovat a ovládnout rizika. To znamená, že provozovatel je schopen doložit, že zná všechny zdroje zdravotních nebezpečí, které mohou nastat při jím prováděných činnostech a že tato nebezpečí ovládá, tj. má nastaveny postupy, které zaručují, že vyrobí, připraví, podá zdravotně nezávadný pokrm nebo potravinu. Provozovatelé potravinářských podniků zpravidla vytvoří, zavedou jeden nebo více nepřetržitých postupů založených na zásadách HACCP a budou podle nich postupovat jak uvádí kolektiv autorů:

Lze potvrdit, že zatímco teoretická část, přispěla svým přehledem k orientaci v požadavcích evropské a české legislativy s komentářem k základním požadavkům a k řešení obvyklých problémů, nedostatků a zkušeností z praxe, je přínosem také 2. část Zásad správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách k realizaci v praxi podle zmíněných požadavků legislativy. Zřejmě napomůže při zhodnocení stávajícího stavu (sebehodnocení, vnitřní audit) ke skutečnému přijetí opatření a jak se zbavit nedostatků či odstranit nedostatky a zejména

jejich příčiny. Tak jak popsáno v Zásadách správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách v druhé části (VOLDŘICH,M.,JECHOVÁ,M: *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách 2.část.*, Praha: NÁRODNÍ INFORMAČNÍ STŘEDISKO PRO PODPORU JAKOSTI, ISBN 80-02-01823-0 (2.část) ISBN 80-02-01824-9. Soubor k uplatnění postupů na zásadách HACCP od autorů) .

II ČÁST PRAKTICKÁ

ÚVOD

Zpracovatel bakalářské práce, jako studující dálkově na VŠOH v Brně (osobní číslo: 3818 004), se zabývá tématem: „Prostředky a orgány veřejné kontroly úrovně společného stravování v ČR.“

Metodika práce již v přípravné fázi byla zvolena a založena na sběru informací a jejich analýze a zejména na přímém získávání poznatků o činnosti kontrolních orgánů ochrany veřejného zdraví, kdy byl zpracován pracovní návrh teoretické a praktické části podle zadání bakalářské práce (dále jen „BP“), který byl konzultován s vedoucím bakalářské práce. Na základě věcných připomínek a doporučení vedoucím bakalářské práce autor využil doporučenou odbornou literaturu k problematice a po vyjádření a konzultaci s vedoucím bakalářské práce také si ujasnil téma a požadavky na zadané téma BP a její provedení.

Bakalářská práce se zaměřuje přímo na praktickou činnost kontrolních orgánů na úseku společného stravování, a to metodou sběru informací, práce vychází z poznatků přímo opatřených a získaných ústně při kontaktu navázaného s Krajskou hygienickou stanicí pro Jihomoravský kraj se sídlem v Brně (dále jen „KHS Jmk „) a z přístupných poskytnutých podkladů, zejména ze zprávy o kontrolní činnosti za rok 2014, ale i předchozích let. Navázání kontaktu s KHS Jmk bylo pozitivním přínosem pro praktickou část BP v tom, že jednotlivé praktické činnosti kontrolního orgánu ve všech fázích mohly být konkrétně prostudovány, a to jak v plánování kontrolní činnosti, realizaci a počtech kontrol, zjištěných výsledcích, udělovaných sankcích. K tomu byly také poskytnuty cenné ústní informace a odborná vysvětlení KHS Jmk, vzorové formuláře (nevyplněné – celostátně platné) využívané při praktické kontrolní činnosti KHS Jmk kontrolním orgánem, a to protokol o kontrole, formuláře k RASFF a podobně, jak jsou připojeny na konci BP v příloze, dále bylo umožněno praktické seznámení se s cílenými úkoly Hlavního hygienika MZ ČR a regionálními úkoly a jejich plněním v praxi, výsledky konkrétně provedených státních zdravotních dozorů a další podklady, informace. Dále byly prostudovány příčiny zjišťovaných a opakovaných nedostatků u kontrolovaných subjektů z kontrolní činnosti KHS Jmk, samozřejmě při zachování mlčenlivosti o identifikaci kontrolovaných subjektů, u nichž byla uložena nápravná opatření a peněžité sankce, tyto poznatky z těchto kontrol jsou pramenem pro tuto BP. V praktické části byla využita i doporučená literatura VŠOH v Brně vedoucím této bakalářské práce, samostatně byla vyhledána další odborná literatura. Dále použity prameny a vyhledány podklady, pro zpracování praktické části s problematikou kontroly úrovně společného stravování. Praktická část navazuje na část teoretickou, neboť bez orientace ve velmi rozsáhlé legislativě by nebylo možné využít praktických poznatků z kontrolní činnosti KHS Jmk. V praktické části byla analyzována kontrolní zpráva z Ministerstva zdravotnictví České republiky, která byla přínosem pro celkový přehled a zpráva o činnosti odboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání (dále jen zkráceně HV a PBU) z krajských hygienických stanic v rámci ČR. Takto přímo získané poznatky o praktických činnostech KHS Jmk, jsou v této praktické části BP v přiměřeném rozsahu využity podle poučení o nutnosti zachovat mlčenlivost o kontrolovaných subjektech.

Kontakt byl navázán s náměstkem ředitele správních činností KHS Jihomoravského kraje se sídlem v Brně, Jeřábkova 4, 602 00 Brno a zejména s vedoucí odboru hygieny výživy a PBU a současně vedoucí oddělení Krajské hygienické stanice Jihomoravského kraje se sídlem v Brně. Pracovní setkání s vedoucí odboru HV a PBU KHS Jmk se uskutečnila po předchozí dohodě, vzhledem k pracovním povinnostem vedoucí odboru na územním pracovišti KHS Jmk v Břeclavi, ul. Sovadinova.

Pracovní část BP pojmenovává u jednotlivých kontrol problémy, analyzuje výsledky kontroly, realizaci plánu kontrol KHS Jmk v r.2014, příčiny nedostatků vyhodnocuje, včetně sankcí a byly sledovány opakované kontroly provedením SZD podle rozhodnutí kontrolního orgánu, zda-li je třeba uložit nápravné opatření, peněžitou sankci apod. Na základě analýzy jsou shrnuty hlavní problémy a příčiny zjištěných nedostatků ve stravovacích provozech, ale také nápravná opatření a peněžité sankce.

Poznatky o jednotlivých praktických činnostech KHS Jmk jsou zpracovány podle zadání BP pro praktickou část BP, a to v plánování kontrol, realizaci a počtech kontrol, zjištěných výsledcích, tohoto již uzavřeného loňského roku, udělované sankce za předchozí rok 2014. Praktické činnosti KHS Jmk a její výsledky za rok 2014 jsou na závěr vyhodnoceny.

1 KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE JIHOMORAVSKÉHO KRAJE

1.1 Podmínky regionu a faktory ovlivňující „Plán kontrol roku 2014“

Krajská hygienická stanice Jihomoravského kraje se sídlem v Brně, Jeřábkova 4,602 00 Brno (dále jen „KHS Jmk“) je správním úřadem, zřízeným na základě § 78, písm. b) zákona č.258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů, a to k datu 1.1.2003. KHS Jmk byla zřízena k výkonu státního zdravotního dozoru a dalším činnostem, vycházejících z platných právních předpisů. V čele tohoto správního úřadu je ředitel KHS Jihomoravského kraje.

Ve své praktické činnosti KHS Jmk každoročně připravuje „Plán kontrol“ pro celý Jihomoravský kraj, sestávající z územních pracovišť (dále jen „ÚP KHS Jmk“ nebo jen „ÚP“). Územní celky jako takové v Jihomoravském kraji tvoří bývalé okresy, kterých je v kraji celkem šest, a to Brno, Blansko, Břeclav, Hodonín Vyškov a Znojmo.

Jihomoravský kraj patří k regionům s výrazným ekonomickým potenciálem s počtem obyvatel cca 1 194 425 a s rozlohou kraje 7 065 km² (9 % rozlohy ČR). Pro účely státní správy jde o obvody obcí s rozšířenou působností měst Blanska, Brna, Břeclavi, Hodonína, Vyškova, Znojma, Boskovic, Bučovic, Hustopečí, Ivančic, Kuřimi, Kyjova, Mikulova, Moravského Krumlova, Pohořelic, Rosic, Slavkova u Brna, Šlapanic, Tišnova, Veselí nad Moravou a Židlochovic. Podíl městského obyvatelstva je asi 63,5 % z celkového počtu obyvatel kraje.

Sídelním městem kraje je statutární město Brno, jež je druhým největším městem v Česku a jeho význam přesahuje hranice kraje - je místem konání i velkých událostí evropského významu a je třeba zajistit pro tyto akce státní zdravotní dozor i s ohledem na zkušenosti z let předchozích. Kromě běžné činnosti, která je vykonávána v souladu s kontrolním plánem, je třeba provádět státní zdravotní dozor i v rámci mimořádných akcí v Brně a další neplánované kontroly. Jedná se o hromadné akce jako Velká cena na brněnském okruhu, BVV na brněnském výstavišti a v řadě měst a obcí Jihomoravského kraje jsou hojně navštěvované akce, jako například Znojenské historické vinobraní ve Znojmě a vinobraní v dalších městech a obcích kraje, kde jsou rovněž uspořádávána vinobraní, ale i meruňkobraní, trnkobraní a podobné akce a koncem kalendářního roku se konají Vánoční trhy a podobně.

Praktická činnost Krajské hygienické stanice v Jihomoravském kraji je ovlivněna shora uvedenými podmínkami, v nichž vykonává svými zaměstnanci státní zdravotní dozor. Při přípravě ročních plánů kontrol, bylo a je plánování samozřejmě ovlivněno, co do rozsahu dozorové činnosti možnostmi personálními a ekonomickými. Konkrétně na odboru HV a PBU KHS Jmk, který dozoruje společné stravování bylo k 31.12.2014 zaměstnáno celkem 33 zaměstnanců a z toho 3 lékaři, 16 vysokoškoláků a 14 středoškoláků, všichni na odpovídajících pozicích, podle vzdělání a dosažené praxe.

2 PLÁNOVÁNÍ KONTROLNÍ ČINNOSTI KHS JMK PRAKTICKÁ ČINNOST KONTROLNÍHO ORGÁNU

2.1 Plán kontrol KHS Jihomoravského kraje na rok 2014

„Plán kontrol“ připravují každoročně všechny hygienické stanice podle ust. §27 zák.č.255/2012 Sb., o kontrole(ust. §27 zák.č.255/2012 Sb., o kontrole) a podle „Metodiky hlavního hygienika ČR pro sestavování kontrolních plánů“ pro nadcházející kalendářní rok. Krajská hygienická stanice Jihomoravského kraje při sestavování „plánu kontrol“ vycházela v praktické činnosti jak z centrálních kontrolních plánů a cílených akcí vyhlášených hlavním hygienikem Ministerstva zdravotnictví ČR, tak z regionálních zájmů a dále očekávaných akcí v Jihomoravském kraji pro r.2014. V neposlední řadě jsou do „plánu kontrol“ zařazovány úřední kontroly, vyplývající z potřeb a situace každého ÚP KHS Jmk.

Do plánu úředních kontrol jsou zapracovány priority určené hlavním hygienikem (dále jen „HH MZd“) a plán kontrol je dále naplňován za odbor HV a PBU KHS Jmk s využitím podkladů o navrhovaných kontrolách v kraji od spolupracovníků, tak jak požadovala vedoucí odboru HV a PBU KHS Jmk. Z těchto písemných podkladů jsou vybrány a zapracovávány do „Plánu kontrol“ i krajské priority s přihlédnutím ke zkušenostem celého odboru HV a PBU KHS Jmk a potřebám podle stavu a situace v sektoru společného stravování na území kraje po provedeném vyhodnocení a podle aktualizovaného stavu či přehledu o počtu registrovaných provozoven stravování veřejného (otevřeného), stravování závodního (uzavřené), bez konzumace, (rozvoz apod.), stánky pevné, stravování VŠ – menzy, zařízení bez výroby pokrmů – otevřené a uzavřené, nemocnice, zdravotnická zařízení, lázně, ústavy sociální péče, domovy důchodců, penzióny pro důchodce, pečovatelská služba, charita, ostatní sociální služby, prodejny potravin s občerstvením – otevřené, prodejny potravin s občerstvením – uzavřené, mobilní stánky, pulty, vozíky, automaty a ostatní (např.epidemiologická šetření u provozovatelů spadajících pod dozor jiného kontrolního orgánu).

Zvýšená pozornost je věnována frekvenci kontrol v provozovnách společného stravování otevřeného typu (restauračního) a státní dozor sleduje zařízení s výrobou pokrmů, dále tam kde jsou poskytovány stravovací služby v rámci zdravotních a sociálních služeb tj.provozovny uzavřeného typu DD, nemocnice, zdravotnická zařízení a další. Frekvence šetření těchto orgánů státního zdravotního dozoru má racionální důvody, které jsou dány zhodnocením vyššího rizika rozšíření případné nákazy v těchto typech provozoven stravovacím sektoru, a to samozřejmě vzhledem k počtu strážníků, ale jsou zde ještě další důvody specifické v zařízeních uzavřeného typu, kde se stravují nemocné osoby a starší osoby a šíření infekčních onemocnění u těchto osob se obtížněji léčí a zvládají těmito strážníky a hrozí ostatně i vyšší riziko pro tyto osoby v léčení samotném.

Mezi stravovací provozy s prioritou patří v Jihomoravském kraji vysokoškolské menzy, konkrétně v Brně, kde je vysoký počet studentů.Závažnější pochybení v těchto provozovnách společného stravování, zpravidla mají anebo mohou mít z důvodů počtu a skladby strážníků v některých případech za následek složitější léčbu vzniklých zdravotních problémů, jak již bylo uvedeno. Proto jsou do plánu kontrol pravidelně zařazena tato zařízení uzavřeného typu stravování pro zaměstnance firem a studenty v menzách a stravovacích zařízeních pro nemocné a starší občany. Při praktické přípravě plánu kontrol ve zbytku kapacitních možností jsou zařazovány do PK prodejny potravin s občerstvením ve velkých obchodních center otevřeného typu.

Výrobní cukrářských a lahůdkářských výrobků a podobná zařízení stravovacích služeb také nezůstávaly v roce 2014 stranou státního zdravotního dozoru. Kromě běžné plánované dozorové činnosti vykonávané v souladu s kontrolním plánem, provádí KHS Jmk zdravotní dozor i na hojně navštěvovaných různých sportovních, kulturních a společenských akcích svým charakterem mimořádných i v některých případech evropského a světového významu, kde jsou podle daných podmínek zpravidla pevné stánky a jiné typy provozoven, poskytujících stravovací služby.

V preferenci provozoven společného stravování restauračního typu samozřejmě se odráží i počty plánovaných kontrol s přihlédnutím k známým údajům o počtu registrovaných provozoven v kraji celkem, které zde provozují veřejné stravování, uzavřené závodní stravování, jak je členěna struktura registrovaných provozoven. Neplánované kontroly, jsou samozřejmě součástí kontrolní činnosti a je třeba s nimi počítat s přihlédnutím ke kapacitním možnostem při výkonu státního dozoru KHS Jmk .

Z plánování kontrolní činnosti je dobře známo, že pravidlem a důvodem pro neplánovanou kontrolu jsou typicky případy nebo podezření výskytu onemocnění na jakémkoliv zdravotní potíže, pravděpodobně vzniklé ve stravovacích službách společného stravování konzumací potravin, kdy KHS Jmk v rámci svého oprávnění, musí zahájit šetření v rámci celého potravinového řetězce. Bylo vzato na vědomí, že také ve větších a velkých městech bohužel narůstá počet podnikajících subjektů s různými typy jiných stravovacích služeb, jako jsou vozíky, stánky a benzínové pumpy, často bez splnění nezbytných požadavků pro provozování stravovacích služeb i bez základních znalostí v oblasti ochrany veřejného zdraví.

3 REALIZACE KONTROLNÍ ČINNOSTI A POČTY PROVEDENÝCH KONTROL V PRAXI KHS JMK R. 2014

Kontrolní činnosti KHS Jmk, odboru HV a PBU je podle ročního plánu kontrol rozhodující praktickou činností u nepodřízených kontrolovaných subjektů v sektoru společného stravování, a to na základě kompetencí vymezených orgánům ochrany veřejného zdraví v ust. § 16 zák. č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích (potravinový zákon), přesněji státní zdravotní dozor, je vykonáván podle ust. § 82 odst. 2 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví v e stravovacích službách .

KHS Jmk při realizaci vlastní kontrolní činnosti v provozovnách společného stravování, vykonává státní zdravotní dozor (dále jen „SZD“) podle plánu a zvoleného předmětu kontroly a procesně podle zákona o kontrole (kontrolní řád). KHS Jmk při realizaci kontrolní činnosti postupuje tak, aby nebylo vybočeno z rámce zák. č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád) o průběhu kontroly, počínaje pověřením ke kontrole, zahájením kontroly, popřípadě s přizvanou osobou na kterou se vztahují povinnosti přiměřeně, dodržování rozsahu oprávnění , ale i povinností při vstupu na pozemky, při vstupu do objektů/staveb a jiných prostor, zejména při kontrole je třeba dodržet práva a povinnosti kontrolujícího, včetně povinnosti předložit kontrolované osobě pověření ke kontrole, vyhotovení protokolu o kontrole a jeho stejnopis se doručí kontrolované osobě (ust. § 9 písm.f) zák. č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád).

V praktické činnosti v r. 2014 se při realizaci kontrolní činnosti striktně řídí kontrolující zaměstnanci KHS Jmk zákonem.

Jen na základě zjištění stavu zákonným způsobem u kontrolovaného subjektu správního práva, jehož podkladem jsou skutečnosti výstižně uvedené úředním způsobem v „Protokolu o kontrole“ lze rozhodnout o tom, zda-li jsou nebo nejsou zjištěny nedostatky, což je určující pro rozhodnutí KHS Jmk o případné povinnosti v řízení z moci úřední o uložení povinnosti kontrolovanému. V řízení o vydání příkazu podle ust. § 150 zák. č. 500/2004 Sb, správního řádu, může být použit jako jediný podklad kontrolní protokol, proti němuž může kontrolovaný povinný podat odpor ve lhůtě 8 dnů ode dne oznámení příkazu (vzor Protokolu o kontrole je připojen v příloze BP). Podáním odporu se příkaz ruší a řízení pokračuje.

Lhůty pokračují pro vydání rozhodnutí znovu běžet dnem podání odporu. Je-li kontrolovaný účastník přítomen a sám plně uzná důvod vydání příkazu, považuje se stav věci za prokázaný a příkaz KHS Jmk vydá na místě, uloží se povinnost k peněžitému plnění do výše 10 000 Kč. Povinnost k nepeněžitému plnění účastník může na místě uskutečnit ihned. Odůvodnění příkazu lze nahradit vlastnoručně podepsaným prohlášením účastníka, že s uložení povinnosti souhlasí. Podepsáním prohlášení se příkaz stává pravomocným a vykonatelným rozhodnutím. O této skutečnosti musí být účastník předem prokazatelně poučen.

Podle zjištěných skutečností uvedených v „Protokolu o kontrole „ postupuje při realizaci kontroly orgán státního dozoru KHS Jmk ve smyslu ust. § 92 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví. Za nesplnění nebo porušení povinností stanovených tímto zákonem, zvláštními právními předpisy nebo na jejich základě vydanými rozhodnutími či opatřeními orgánu ochrany veřejného zdraví, přímo použitelnými předpisy Evropské unie, právním předpisem podle § 85 a za nesplnění nebo porušení povinností stanovených zvláštními právními předpisy k ochraně zdraví při práci a k zajištění a výkonu pracovně lékařské služby v rozsahu § 82 odst. 2 písm. o) uloží orgán ochrany veřejného zdraví

oprávněný vykonávat státní zdravotní dozor fyzické osobě při její podnikatelské činnosti nebo právnické osobě pokutu podle zákona do výše 2 000 000 Kč.“

Podle ust. § 92 odst. 2 zákona č. 258/2000 Sb. „Došlo-li však nesplněním nebo porušením povinností podle odstavce 1 k poškození zdraví fyzických osob, vzniku nebo hrozbě epidemie, může orgán ochrany veřejného zdraví uvedený v odstavci 1 uložit fyzické osobě při její podnikatelské činnosti nebo právnické osobě pokutu až do výše 3 000 000 Kč.“

Podle ust. § 92 odst. 3 zákona č. 258/2000 Sb. Pokutu až do výše 100 000 Kč může uložit orgán ochrany veřejného zdraví uvedený v odstavci 1 fyzické osobě při její podnikatelské činnosti a právnické osobě za uvedení nepravdivých údajů a informací.

Od uložení pokuty může orgán ochrany veřejného zdraví upustit jen za podmínek stanovených zákonem o ochraně veřejného zdraví s přihlédnutím k závažnosti, způsobu, době trvání a následkům protiprávního jednání. V praktické činnosti při realizaci plánovaných anebo neplánovaných kontrol nebylo využito této možnosti, tedy ani v roce 2014. Při opakovaném zjištění, že kontrolovaná osoba nesplnila nebo porušila tutéž povinnost do 3 let ode dne nabytí právní moci rozhodnutí o uložení předchozí pokuty může orgán ochrany veřejného zdraví uložit pokutu až do výše desetinásobku stanovených částek. Praktické činnosti při realizaci státního zdravotního dozoru může dospět kontrolní orgán k závěru, že zjištěný stav buď je v souladu s platným ustanovením právního předpisu a vyhovuje anebo vyhovuje jen zčásti anebo nevyhovuje vůbec.

Při realizaci SZD a podle závažnosti zjištěného porušení právních předpisů, kontrolní orgán rozhodne, jak bude dále postupováno, jak je třeba rozhodnout. Od takové úvahy o rozhodnutí se v praktické činnosti odvíjí, zda-li kontrolní orgán s kontrolovaným subjektem zahájí správní řízení z důvodu možného spáchání správního deliktu, ale také o tom zda-li a jaké bude třeba provést nápravné opatření. Kontrolní orgán KHS Jmk v realizaci kontroly při své praktické činnosti také vždy zvažoval a zvažuje i přiměřenost sankce podle míry jakou kontrolovaný zavinil závadný stav v provozovně společného stravování.

Orgány státního dozoru nejednou musely při realizaci kontroly za určitých okolností a zákonných podmínek v r. 2014 urychleně přistoupit k nařízení a popřípadě i provedení opatření k předcházení dalšímu vzniku závadného stavu (šíření infekce apod.), jako ohniska a řešit jak zamezit dalšímu šíření infekčních onemocnění. V roce 2014 bylo třeba přistoupit k odběrům vzorků v provozovnách společného stravování za účelem jejich vyšetření a byly provedeny jiné další odborné postupy, tedy stručně k zajištění důkazu o zjištěném stavu. Celkem bylo v roce 2014 odebráno KHS Jmk 123 vzorků – při realizaci kontrol na základě úkolů hlavního hygienika, a to vzorků zmrzlin (mikrobiologický a chemický rozbor). V rámci realizace vlastních krajských priorit byly odebrány vzorky teplých pokrmů z mletého masa v rámci úseků obchodních center v Brně (zachování mlčenlivosti o kontrolovaném subjektu) a v rámci provedené kontroly v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění. Na základě hlášení oddělení epidemiologického, bylo ke kontrole účinků nařízené sanitace provozu, provedeno 20 stěrů z pracovních ploch a náčiní.

V rámci plánované kontroly (KO1) byly odebrány 3 vzorky alkoholických nápojů z důvodu, že se jednalo o neoznačené, tzv. „pet lahve“, ke kterým nebyly doloženy dodací listy. Všechny odebrané vzorky vyhověly kromě 4 vzorků, které nevyhověly v mikrobiologických ukazatelích.

Orgán ochrany veřejného zdraví neuděloval jen sankce, ale také k splnění státního zdravotního dozoru vydával i předběžné opatření, kterým se pozastavuje použití polotovaru, suroviny nebo potraviny určené již k výrobě nebo k přípravě pokrmu, pokud tyto nevyhovují požadavkům na zdravotní nezávadnost a také zejména v případě zjištění, že potraviny uváděné do oběhu jsou zjevně zdravotně závadné. Kontrolní orgán také musel zvažovat vzhledem k zjištěným okolnostem o tom, zda-li závadné potraviny musí být přímo na místě znehodnoceny.

V praktické kontrolní činnosti nejen u KHS Jmk je důležitá řádná evidence o kontrolní činnosti. Na pracovišti odboru HV a PBU KHS Jmk je evidence kontrol sledována průběžně s využitím informačního systému hygieny výživy (dále jen „IS HVY“) s nímž pracují všichni zaměstnanci a v systému se zadávají všechny kontroly. V rámci realizovaného preventivního dozoru vydala KHS Jmk, jako tzv. „dotčený orgán“ v souladu s ust. § 77 zák.č.258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů za rok 2014 celkem 860 stanovisek (stavební řízení) nicméně stanovisko „není správním rozhodnutím“jak pojednáno v teoretické části. Z tohoto počtu 860 stanovisek bylo k projektům vydáno v 667 závazných stanovisek a 193 závazných stanovisek ke kolaudaci. Pro oddělení HOK a HP bylo vydáno celkem 157 dílčích stanovisek

Celkem bylo vydáno 15 usnesení podle správního řádu (přerušeni řízení). O realizaci počtu kontrol vypovídá tabulka dále uvedená, nicméně nelze opomenout, že odbor HV a PBU z KHS Jmk vedle běžné činnosti podle plánu kontrol v roce 2014 prováděl také šetření podle pokynů Hlavního hygienika ČR.

4 CÍLOVÉ ÚKOLY NA ZÁKLADĚ POKYNU HLAVNÍHO HYGIENIKA ČR V PRAXI

Cílové úkoly : Na základě pokynu HH (hlavního hygienika ČR) bylo realizováno šetření v systému rychlého varování pro potraviny a krmiva RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed), což slouží k oznamování přímého nebo nepřímého rizika pro lidské zdraví pocházejícího z potraviny nebo krmiva a umožňuje rychlé účinné sdílení informací o nebezpečných potravinách nebo krmivech mezi členy systému: Evropskou komisí, členskými státy EU a EFTA (Island, Lichtenštejnsko a Norsko) a Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA). Připojuje se informativně formulář RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) používaný právě v těchto případech v praktické činnosti, nejen u orgánů ochrany veřejného zdraví.

KHS Jmk má s tímto systémem RASFF praktickou zkušenost při realizaci, když na základě informace zaslané Ministerstvem zdravotnictví ČR dne 11.6.2014 (informace o distribuci do sektoru veřejného stravování v rámci případu 2014.0768 Nitrofurán (metabolit) furazolidon (AOZ) v mražených králících (*Oryctolagus cuniculus*) z Číny byl proveden ihned kontakt s provozovatelem restaurace (mlčenlivost, neuvedeno) podle zaslání distribučního seznamu provozoven a bylo zjištěno, že výrobek „králíčí hřbet bez kosti „ byl dodán do provozovny (mlčenlivost, neuvedeno) dodavatelskou firmou (mlčenlivost, neuvedeno) a byl již zkonsumován. Žádné zboží tedy nebylo vráceno ani zjištěno na kontrolované provozovně a také byl proveden cílený SZD zaměřený na RASFF v okrese Znojmo. Telefonicky KHS Jmk ověřovala RASFF č.2014.0768 – výskyt nitrofuranu (metabolit) furazolidon (AOZ) v mražených králících z Číny v jedné provozovně stravovacích služeb. Provozovatel potvrdil vrácení dodávky králíčího masa zpět distributorovi.

Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (Rapid Alert System for Food and Feed – RASFF) funguje na základě Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 178/2002 a Nařízení Komise (EU) č. 16/2011, kterým se stanoví prováděcí opatření k systému rychlé výměny informací pro potraviny a krmiva. Fungování tohoto systému je v České republice podrobně upraveno nařízením vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin. RASFF je vzájemně propojenou sítí, která spojuje členské země Evropské unie (EU) s Evropskou komisí (EK) a Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA). Hlavním cílem tohoto systému je zabránit ohrožení spotřebitele nebezpečnými potravinami nebo (zprostředkovaně) krmivy.

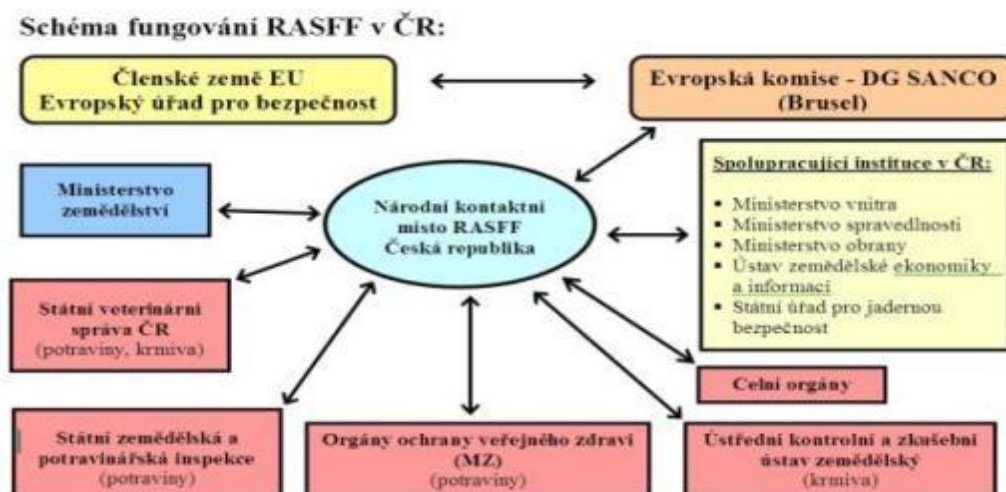
KHS Jmk postupovala při realizaci kontrolní činnosti v r.2014 podle zákona a orgány státního zdravotního dozoru plnily i povinnosti ze zákona o koordinovaném postupu s jinými orgány státního dozoru, což se promítá i v reakcích na oznámení podle RASFF. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) je podle §15 odst. 4 zákona č.110/97 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů, národním kontaktním místem v systému rychlého varování. Národní kontaktní místo soustřeďuje informace ze všech dozоровých orgánů nad potravinami a krmivy v ČR tj. od Státní veterinární správy, SZPI, orgánů ochrany veřejného zdraví a Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského. S „Národním kontaktním místem“ spolupracují také další účastníci národního systému rychlého varování: Generální ředitelství cel, Státní úřad pro jadernou bezpečnost, Ministerstvo vnitra, Ministerstvo obrany, Ministerstvo spravedlnosti a Ústav zemědělské

ekonomiky a informací. Koordinačním místem je sekretariát koordinační skupiny bezpečnosti potravin při Ministerstvu zemědělství.

Tok informací o výskytu nebezpečných výrobků je v praxi obousměrný, dozorové orgány ČR se prostřednictvím národního kontaktního místa dozvídají o nebezpečných výrobcích, které mohou být na českém trhu a v rámci svých pravomocí následně provádí kontrolu. Evropská komise je pak zpětně informována o skutečnostech, které byly v návaznosti na informaci z EU zjištěny a o uložených opatřeních. Dojde-li ke zjištění výskytu nebezpečného výrobku některým z dozorových orgánů v ČR, odesílá Národní kontaktní místo do EK informace získané od jednotlivých účastníků národního systému. Česká republika je pak zpětně informována o kontrolních zjištěních v členských státech EU.

Grafické schéma fungování systému rychlého varování RASFF, zpracoval:OKLC - Odbor kontroly, laboratoří a certifikace (ÚI SZPI)

Obr.1, zdroj KHS Jmk



5 KHS JMK A KOORDINACE S ORGÁNY STÁTNÍHO DOZORU SZPI, ČOI, SVS V ROCE 2014

KHS Jmk jako orgán státního dozoru postupovala v r.2014 koordinovaně s dalšími orgány státního dozoru SZPI, ČOI, SVS při vyřizování podnětů občanů.

Celkem bylo doručeno na KHS Jmk 341 podnětů, z toho šetřila KHS Jmk 309. Dalších 32 podnětů bylo předáno SZPI.

Obr.2, zdroj KHS Jmk

počet	počet řešených pracovníky	z toho		
		hluk	provoz strav. zař.	Jiné
341	309	31	280	11

KHS Jmk bylo po provedeném šetření shledáno důvodnými 42 podnětů na nevyhovující podmínky provozu z celkového počtu 109 podání. Z celkového počtu 54 podnětů na kvalitu pokrmů bylo provedeným státním zdravotním dozorem shledáno důvodnými 14 podání. Zdravotní potíže po konzumaci pokrmu, nápojů byly předmětem podání podnětů v počtu 63 a provedeným SZD bylo shledáno důvodnými 17 podání. Na plesnivé potraviny byly podány 4 podněty a SZD byl shledán důvodným 1 podnět.

Celkem 20 podání směřovalo k podezření na klamání spotřebitele a z těchto podání bylo po provedeném SZD shledáno důvodnými 7 podání. Jedno podání se týká cizího předmětu v pokrmu a nebylo možné ověřit. Nerespektování zákazu kouření bylo zjištěno po provedeném SZD jako důvodné v 1 případě z celkového počtu 6 podnětů. Pachy byly předmět 9 podání a jako důvodné byly shledány po provedeném SZD 2 podněty. Výskyt psů (hlodavců, švábů) byl předmětem celkem 10 podání a jako důvodné byly shledány 4 podněty. Prašnost v provozovně byla shledána důvodnou po provedeném SZD v 1 podnětu, a to z celkového počtu 2 podání.

KHS Jmk postoupila orgánům státního dozoru SZPI, ČOI, SVS či MÚ k řešení 32 podnětů, a to některé zcela, některé jen z části. Celkem bylo v roce 2014 řešeno 309 podnětů a byla podána 1 stížnost (podle § 175 odst. 1 správního řádu „dotčené osoby mají právo obracet se na správní orgány se stížnostmi proti nevhodnému chování úředních osob nebo proti postupu správního orgánu, neposkytuje-li tento zákon jiný prostředek ochrany“).

Celkem byly uloženy sankce v částce 328.500,- Kč formou příkazu, z toho: na místě v částce 317.000,- Kč a 7x blokovou pokutou 11.500,- Kč. Tabulka: Rozdělení podle problematiky.

Rozdělení podle problematiky:

Obr.3 zdroj KHS Jmk

Poř.č.	Počet	Předmět podnětu	Způsob vyřízení	Důvodnost (oprávněné)	Příp.opatření (sankce)
1.	109	Celkově nevyhovující hygienic.podmínky provozu	SZD	42	
2.	54	Kvalita pokrmů	SZD	14	
3.	63	Zdravotní potíže po	SZD	17	

		konzumaci pokrmu, nápoje			
4.	4	Plesnivé potraviny	SZD	1	
5.	20	Klamání spotřebitele	SZD	7	
6.	1	Cizí předměty v pokrmu	SZD		
7.	6	Kouření	SZD	1	
8.	9shledáno důvodnými	Pachy	SZD	2	
9.	24	Hluk	SZD		
10.	10	Výskyt psů (hlodavců, švábů)	SZD	4	
11.	1	Znečišť. okolí odpadem	SZD		
12.	3	Absence WC nebo zázemí	SZD		
13.	1	Nezkolaudovaný provoz	SZD		
14.	2	Prašnost v provozovně	SZD	1	
15.	2	Absence zdravotních průkazů	SZD		
Celkem	309			89	Příkaz celkem 317.000,- Kč BP 11.500,- Kč Celkem 328.500,- Kč
	99	Postoupeno od SZPI, ČOI, SVS, MÚ, KHS, PČR, apod.	SZD	71	
	46	Přeposlání k vyřízení na SZPI, SVS, ČOI, MÚ, ŽÚ apod.	postoupeno	14	

6 REALIZACE KONTROLNÍ ČINNOSTI KHS JMK A ALIMENTÁRNÍ NÁKAZY

Kontrolní činnost zaměřená na alimentární nákazy v r.2014 byla realizována pro podezření na alimentární nákazy. Zaměstnanci odboru HV šetřili 25 případů v souvislosti s tímto podezřením na alimentární nákazy, tzn. zjednodušeně, soubor onemocnění označovaný také jako onemocnění z potravin. K nejzávažnějším patří tyto některá vybraná šetření. O provozovnách kontrolovaných nejsou z důvodu povinnosti mlčenlivosti uváděny údaje k jejich identifikaci. KHS Jmk provádí i opakované kontroly k dodržování a splnění uložených opatření sanitace. Provedeným státním dozorem bylo zjištěno, že některé kontrolované subjekty nebyly schopny doložit, že znají všechny zdroje zdravotních nebezpečí, které mohou nastat při jimi prováděných činnostech a že tato nebezpečí ovládají, tj. nejsou nastaveny postupy, které zaručují, že vyrobí, připraví, podají zdravotně nezávadný pokrm nebo potravinu podle HACCP tj. preventivního postupu k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin, pokrmů založených na kontrole produktů, spočívající ve vytvoření systému kontroly nad procesem výroby, manipulace se surovinami, prostředím, pracovníky tak, že se vzniku nebezpečí ohrožujících zdraví zákazníka předchází, což nebylo plněno. Přitom se jedná již o provozovny, kde již nestačí postupy správné praxe (SVHP) dodržováním všech právně upravených hygienických požadavků a povinností v procesu výroby potravin a při jejím uvádění do oběhu a uplatňování hygienických zásad, které odpovídají současným znalostem o bezpečnosti potravin, jak je shrnuto ve správné hygienické a výrobní praxi.

Běžně kontrolní orgány státního dozoru se soustřeďují ve své praktické činnosti na sledovatelnost potravin z hlediska případného vzniku onemocnění z potravin (tj. odborně - alimentární onemocnění z potravin), rozumí se vznikající v důsledku požití potravy, která byla nosičem příčinného agens. Příčinné agens může být patogenní mikroorganismus nebo toxin vznikající při růstu mikroorganismu v potravíně, toxická látka, která se v potravíně vyskytuje přirozeně nebo se do potravin dostala nechtěně anebo vznikla při výrobě, zpracování, skladování či přípravě potravy nebo parazit. Patří sem do této skupiny i alergie z potravin a metabolické poruchy, což po ústní konzultaci s lékařem takto upřesňují a patří k objasnění alimentárních nákaz. Zvláštní pozornost je věnována nebezpečí alimentárních nákaz. K alimentárním nemocněním mikrobiálního původu patří infekce, a intoxikace (otravy) a způsobují je bakterie a viry a jejich toxiny. Průjem, žaludeční křeče, dávení a zvracení a horečka jsou běžnými příznaky, které se objevují brzy po požití kontaminované potravy (2-48 hodin) a mohou přetrvávat několik dnů. Onemocnění většinou samo odezní. Pozornost státního dozoru se v praxi proto soustřeďuje z hlediska vzniku alimentárních nemocnění na nejrizikovější z masa a masných výrobků, ryb, mořských plodů, vajec nebo mléčných výrobků. V případě, že je v provozovně společného stravování zjištěna potravina, u které není možné doložit původ nebo je neoznačená, nařídí státní dozor její vyřazení z dalšího používání a musí proběhnout její likvidace, nebo je nařízena likvidace pokrmů, pokud taková surovina byla již pro výrobu pokrmů použita.

Obecně z praxe státního zdravotního dozoru vyplývá, že nařízení likvidace pokrmů není nic neobvyklého, avšak je nutné zdůraznit, že likvidace pokrmů není nařizována z důvodu dohledatelnosti použitých surovin, ale zejména v případě, kdy je důvodná obava, že by mohlo dojít k ohrožení zdraví konečného spotřebitele, nebo se jedná o potraviny nevhodné k lidské spotřebě, například mikrobiologické znehodnocení ovoce a zeleniny, sensoricky nevyhovující potraviny.

Provedený státní zdravotní dozor KHS Jmk:

1. V srpnu 2014 na základě informace o výskytu APO v zařízení účastníků zotavovací akce pro děti, KHS Jmk realizovala SZD (státní zdravotní dozor) ve stravovací části provozovny (mlčenlivost, neuvedeno), kde bylo KHS Jmk provedeno 5 stěrů z pracovních ploch a nádobí, odběr vody ze studny, výsledky byly negativní, ale závady byly zjištěny v provozní hygieně a byla nařízena okamžitá sanitace provozovny, což spočívá aspoň v denním průběžném úklidu, kdy se umyjí použité stroje, pracovní plochy, pracovní pomůcky a nádobí, odstraňují se nečistoty a zbytky potravin, odpadky a odpady a provádí se oplach pitnou vodou.

Opakovaná kontrola před zahájením další zotavovací akce byla realizována a byl vydán příkaz na peněžité plnění za zjištěné závady v zásadách provozní hygieny, křížové kontaminaci a nedostacích v systému HACCP (kritické body).

Výsledek a sankce: nařizuje se sanitace (okamžitá).

Opakovaná kontrola před zahájením další zotavovací akce byla realizována a byl vydán příkaz na peněžité plnění za zjištěné závady v zásadách provozní hygieny, křížové kontaminaci a nedostacích v systému HACCP (kritické body).

Výsledek a sankce: příkaz na peněžité plnění

2. Dne 7.5.2014 byla provedena KHS Jmk kontrola kuchyně provozovaného „domova“ – kontrolou výdejen jídel a tzv. cvičné kuchyňky a cvičného bytu. Ihned po výskytu zdravotních potíží byla učiněna nápravná opatření, kdy byl omezen volný pohyb klientů, pouze v rámci objektu a venkovního areálu, byl vydán zákaz návštěv a vycházení klientů mimo objekt a venkovní areál a pro klienty byly tohoto času uzavřeny tzv. cvičné kuchyňky, které jsou využívány v rámci terapie klientů. Personál kuchyně byl vyřazen z práce v kuchyni a nebyl přítomen na pracovišti, na které se vrátí až po negativních výsledcích nařízených vyšetření. V kuchyni byl proveden úklid a sanitace. V provozovně nebyly k dispozici žádné zbytky jídel z předchozích dnů a nebyly zde skladovány žádné epidemiologicky rizikové potraviny podléhající rychlé zkáze, např. cukrářské a lahůdkářské výrobky. Ve stravovacím provozu byla skladována pouze syrová slepičí vejce a zamražené maso, a to v zařízeních k tomu vyčleněných a při odpovídajících teplotách skladování. Dne 9.5.2014 byl provedený opakovaný výkon SZD spojený s odběrem stěrů z pracovních plocha náčiní s negativními výsledky. Podle sdělení vrchní sestry byly všechny výsledky nařízených odběrů negativní.

Výsledek a sankce: neukládá se

3. Ve výrobně knedlíků v rámci provozovny restauračního zařízení byl proveden dne 2.7.2014 státní zdravotní dozor na základě hlášení odd. epidemiologie o výskytu alimentárního onemocnění, při kterém byly zjištěny závažné hygienické nedostatky, počínaje nevhodnou manipulací s potravinami a pokrmy, křížení činností, nevhodné skladování potravin, potraviny byly jako rozpracované polotovary i hotové pokrmy uchovány bez jakéhokoliv označení a identifikace, příručka HACCP slouží pouze jako formální dokument. Na základě těchto zjištění při realizaci SZD byla vydána opatření k nápravě.

Výsledek a sankce:

Ukládá se opatření, a to pozastavení výkonu činnosti plus 1000,-Kč náhrada nákladů a nařízení likvidace pokrmů plus 1000,-Kč náhrada nákladů a peněžitý příkaz ve výši 25.000,-Kč plus 1000,-Kč náhrada nákladů, proti kterému byl dán odpor.

4. Při realizaci SZD na základě hlášení odd. epidemiologie o výskytu alimentárních onemocnění, byl dne 14.7.2014 proveden výkon SZD v restauraci, při kterém byly zjištěny závažné hygienické nedostatky, počínaje nevhodnou manipulací s potravinami, pokrmy, křížení činností, nevhodné skladování potravin, potraviny, rozpracované polotovary i hotové pokrmy byly uschovány bez jakéhokoliv označení a identifikace .

Za zjištěné nedostatky:

Výsledek a sankce:

peněžitý příkaz ve výši 3000,-Kč plus 1000,-Kč náhrada nákladů a ukládá se opatření – nařizuje se provedení sanitace plus 1000,-Kč náhrada nákladů.

5. Na základě telefonického podání o vyskytnutí se zdravotních potíží (průjem, zvracení) poté co došlo k požití stravy v provozovně restaurace, byl dne 12.9.2014 proveden výkon SZD, při kterém byly zjištěny závažné hygienické nedostatky (nevhodná manipulace s potravinami a pokrmy, křížení činností, nevhodné skladování potravin, závady v osobní i provozní hygieně, potraviny, rozpracované polotovary i hotové pokrmy byly uchovány bez jakéhokoliv označení a identifikace, za což byla uložena sankce.

Výsledek a sankce:

Peněžitý příkaz ve výši 20000,-Kč plus 1000,-Kč náhrada nákladů a ukládá se opatření: uzavření provozovny – pozastavení výkonu činnosti plus náhrada nákladů, nařizuje se provedení sanitace plus 1000,-Kč náhrada nákladů a nařizuje se likvidace surovin plus 1000,-náhrada nákladů.

6. Na základě informace poskytnuté rakouskou „Agenturou pro zdraví a bezpečnost potravin (AGES) „ o podezření onemocnění rakouských občanů salmonelózou po konzumaci kuřecího „Gordon Bleu v restauraci v České republice, byla v restauraci na místě provedena kontrola. V době kontroly už nebyl výše zmíněný pokrm v nabídce jídel. V provozovně bylo k dispozici samostatné chladicí zařízení na syrová vejce a syrové maso. Byl vyčleněn úsek s dřezem a mycími prostředky pro zpracování masa a vajec. V rámci SZD však byly zjištěny závady ve skladování potravin, spočívající v nedodržení deklarovaného skladování, DO a DMZ.

Výsledek a sankce:

uložen příkaz ve výši 10.000,-Kč plus 1000,-Kč náhrada nákladů (dále jen „NN“)

7. Po konzumaci jídla v restauraci v Brně, onemocnělo několik osob po konzumaci kuřecích křidel a tatarského bifteku, poslední porce křidel byla nedopečená, šetření společně s oddělením epidemiologie šetření uzavřely s tím, že závady nebyly zjištěny.

Výsledek a sankce: neukládá se

8. V restauraci a výdejně jídel v Brně, bylo provedeno šetření na základě hlášení oddělení epidemiologie na zjištění *Campylobacter* u strážníka po konzumaci kuřecího masa. Zjištěny závady v provozní hygieně a nedostatky ve značení potravin.

Výsledek a sankce:

Pokuta 5000,-Kč v příkazním řízení a náhrada nákladů.

9. V restauraci v Brně, výdejna jídel - bylo provedeno šetření v souvislosti s výskytem salmonelózy u strážníků – souvislost s knedlíky dodávanými z výroby z okresu Břeclav, část knedlíků dodána přes distributory. V brněnské nemocnici bylo odebráno 5 vzorků originálních knedlíků, ale *Salmonella* neprokázána, ve dvou vzorcích koagulázo pozitivní stafylokoky 1,5 x 1000 KTJ.

Výsledek a sankce: neukládá se

10. V restauraci v Brně bylo provedeno šetření v souvislosti s výskytem *Salmonella* enteritidis u strážníků jako účastníků floorbalového turnaje. Zdroj nákazy nezjištěn, pravděpodobně se jednalo o sekundární kontaminaci.

Výsledek a sankce:

Uložena byla pokuta 3000,-Kč v příkazním řízení za nedostatky v provozní hygieně.

11. V restauraci v Brně – bylo provedeno šetření v souvislosti s hlášením onemocnění po konzumaci vepřových řízků a kuřecích řízků u jedné osoby prokázán *Campylobacter* jejuni. Nedostatečná provozní hygiena a nedostatky ve značení potravin zjištěny.

Výsledek a sankce:

pokuta 4000,-Kč v příkazním řízení.

12. V provozovně restaurace v okrese Vyškov - bylo šetřeno alimentární onemocnění žloutenky typu A. s ohledem na povahu onemocnění byla nařízena opatření – pozastavení činnosti do doby pro vedení opatření, a to likvidace potravin, rozpracovaných polotovarů a pokrmů, sanitace celého zařízení a předložení seznamu nových pracovníků po dobu protiepidemických opatření, tedy vyřazení všech kontaktů pracujících v epidemiologickém riziku.

Výsledek a sankce: Dosud neukončeno.

13. Celkem byla provedena 3 šetření – 2 šetření byla provedena v souvislosti s kontrolou opatření podle ust. § 2 odst.6 písm. c) zák.č.258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, rozhodnutí epidemiologie na zvýšení zdravotnický dozor u pracovníků ve stravovacích službách, kteří byli v kontaktu s infekční chorobou u svých rodinných příslušníků. V obou případech zjištěno, že je rozhodnutí respektováno.

Výsledek a sankce: neukládá se.

14. Oddělení epidemiologie KHS Jmk územní pracoviště v Blansku (dále jen ÚP Blansko) ohlásilo zvýšený výskyt případů *Salmonella* Enteritidis – jednalo se o 4 případy nahlášené laboratoří v období 17.9. – 19.9.2014, všichni postižení udávali konzumaci kuřecího rizota připraveného ve vývařovně dne 9.9.2014 a všem byla strava rozvezena do výdejen na tři

různá místa výdeje. Dne 23.9.2014 proveden dozor v předmětném potravinářském podniku. Podle sdělení provozovatele bylo dne 9.9.2014 připraveno 337 porcí rizota - rozvoz do exponovaných výdejů v Blansku, Boskovicích, zahradnictví. Rozvážené pokrmy jsou značeny, výdej pokrmů na výdejních zajišťují pracovníci vývařovny. Teploty jsou měřeny před expedicí a zapisovány. Taktéž je prováděna ochutnávka po dovaření pokrmů. Kontrola postupu technologie přípravy pokrmu neprokázala pochybení (teploty, časy, možná kontaminace). Provedena kontrola dodržování a provozní hygieny, včetně značení, skladování – teplota, slučitelnost, křížení činností – bez závad. Dále byla provedena kontrola nabývacích dokladů na suroviny použité pro přípravu rizota.

Vzhledem k tomu, že byla hlášena po požití pokrmu průjmová nemocnění, bylo provozovateli nařízeno opatření k provedení sanitace – řádný úklid, včetně dezinfekce veškerého technologického zařízení, podlah, obkladů, v kuchyni, na chodbách a ve skladech.

Dne 29.9.2014 provedena kontrola nařízeného opatření – zjištěno, že byl proveden generální úklid celé stravovací služby, včetně úklidu dvora za použití dezinfekčních prostředků. Nařízené opatření bylo respektováno.

Výsledek a sankce: nařízeno opatření k provedení sanitace (nepeněžitá opatření)
Oddělení epidemiologie územní pracoviště ÚP KHS Jmk v Blansku, nařídilo odběry stolice u všech 12-ti pracovníků, vyšetření prováděl závodní lékař potravinářského podniku a u dvou pracovníků zjištěn výskyt SE – jednalo se o vydavačky stravy, které nepracují v centrální kuchyni. Rizoto nekonsumovaly a ani nevydávají na exponovaných výdejních. Jedná se tedy o náhodný záchyt, nemají vztah k šetřenému onemocnění.

Závěrem lze konstatovat, že čtyři případy onemocnění SE jsou málo významné vzhledem k celkovému množství 337 porcí připravovaného pokrmu.

Výsledek a sankce: neukládá se.

7 ÚKOL HLAVNÍHO HYGIENIKA MINISTERSTVA ZDRAVOTNICTVÍ ČR- NEZÁVADNOST ZMRZLINY V PRAXI

1.KHS Jmk realizovala státní dozor na zdravotní nezávadnost zmrzlin v zařízeních poskytující stravovací služby z hlediska mikrobiální kontaminace a obsah vybraných syntetických barviv – okres Blansko podle pokynu HH č.j.12076/2014/OVZ. Výroba zmrzliny ze sypkých práškových i tekutých směsí tzv. teplou nebo studenou cestou se stala již tradiční technologií používanou provozovateli cukráren a dalších provozoven poskytujících stravovací služby. Důvod cílené kontroly podle hlavního hygienika je v tom, že může dojít ke kontaminaci zmrzliny patogenními mikroorganismy, pokud nejsou dodržována hygienická pravidla při jejich výrobě a prodeji, a mohou být tak zdrojem alimentárních onemocnění, zejména v letních měsících, kdy je prodej a konzumace zmrzliny nejčastější. Zájem u spotřebitelů je i pro provozovatele společného stravování jako výrobce zmrzliny podnikatelsky také zajímavý. Vedle hotových výrobků v obchodní síti může obohatit výrobce zmrzlin nabídku pro spotřebitele za předpokladu dodržení všech pravidel pro její výrobu. Nabídka sortimentu i prodejních míst a konkurence se nadále zvyšuje, a stejně tak dochází i k novým technologiím nejen při výrobě zmrzlin, ale i při jejich nabízení (např. automaty na zmrzlinu).

V rámci tohoto cíleného úkolu hlavního hygienika byla pozornost státního zdravotního dozoru věnována zejména zajištění dohledatelnosti, včetně označování rozpracovaných zmrzlinových směsí používaných pro výrobu zmrzlin, dodržování celé řady dalších povinností počínaje skladovacími podmínkami a teplotního řetězce u surovin, rozpracovaných zmrzlinových směsí i zmrzlin, dodržování doby spotřeby v případě porcování z otevřených velkospotřebitelských balení, ochrana před kontaminací, manipulace a nakládání s odpady, dodržování provozní a osobní hygieny, a další možná rizika kontaminace prostředí a následně ohrožení bezpečnosti podle konkrétní situace v provozovně.

Při odběru vzorků státním dozorem se proto pozornost soustředí na zmrzliny vyrobené tzv. studenou cestou, a v případě výroby tzv. teplou cestou, pak na zmrzliny, do kterých bylo přidáváno čerstvé nebo zmrazené ovoce, a dále na výrobu, u níž existuje zvýšené riziko křížové kontaminace, porušení teplotního řetězce, a dalších faktorů, které mohou vést k jejich mikrobiální kontaminaci.

Šetření bylo provedeno dle zaslané metodiky – zajištění dohledatelnosti včetně označování směsí. Dále bylo šetřeno značení surovin zejména s ohledem na používání barviv, výrobní postup, možné přidávání barviv do výrobků a uplatňování postupů HACCP. Kontrolou dodacích listů a ve značení pokrmů závady nebyly zjištěny. Suroviny jsou nakupovány ve velkoobchodu, předloženy dodací listy, doba spotřeby dodržena, barviva nejsou přidávána, suroviny značeny druhem použitých barviv. Při kontrole teploty, uložení rozpracovaných směsí a hotových zmrzlin, dále při ochraně před kontaminací ani v manipulaci s odpady nebyly závady zjištěny.

V dodržování provozní a osobní hygieny a kontrole systému SVP – HACCP - závady neshledány.

Současně byl proveden odběr vzorků a v rámci tohoto úkolu bylo provedeno 30 šetření v 31 zařízeních společného stravování se zaměřením na přípravu a prodej zmrzliny. Při kontrole byly řešeny tyto body :

- zajištění dohledatelnosti, včetně skladování rozpracovaných zmrzlinových směsí používaných pro výrobu zmrzlin

- dodržování skladovacích podmínek a teplotního řetězce u surovin, rozpracovaných zmrzlinových směsí a zmrzlin
- dodržování doby spotřeby v případě porcování z otevřených velkospotřebitelských balení
- ochrana před kontaminací
- manipulace a nakládání s odpady
- dodržování provozní a osobní hygieny
- značení surovin používaných pro výrobu zmrzlin, zejména s ohledem na používání barviv
- výrobní postup (dodržování návodu výrobce, případně vlastní receptura, značení surovin, složení)
- používání vybraných syntetických barviv přidávaných provozovatelem kontrolovaného zařízení společného stravování do směsi nebo do výrobku
- příručka HACCP

Závady nebyly shledány.

Výsledek a sankce: neukládá se.

Současně byl proveden odběr 31 vzorků, z nichž 1 vzorek nevyhověl v mikrobiologických ukazatelích - v borůvkové zmrzlině odebrané v občerstvení v Boskovicích, zjištěn nadlimitní výskyt Enterobacteriaceae z tohoto důvodu bylo vydáno opatření– 1x příkaz k provedení sanitace + 1.000 Kč NN.

Následná kontrola prokázala splnění nařízené sanitace.

Výsledek a sankce: vydáno opatření– 1x příkaz k provedení sanitace + 1.000 Kč NN (náhrada nákladů)

2.KHS Jmk realizovala kontrolu podle úkolu Hlavního hygienika Ministerstva zdravotnictví ČR – Monitorování pestrosti stravy podávané ve vybraných zařízeních sociální péče a zdravotnických zařízeních, pokyn HH č.j.MZDR 51446/2014-1/OVZ

V rámci tohoto úkolu KHS Jmk provedla po dvou šetřeních na každém ÚP celkem 12 šetření – kuchyně Nemocnic a kuchyně Domovů pro seniory. Šetření bylo provedeno dle zaslané metodiky. Lze konstatovat, že pestrost stravy v zařízeních pro důchodce je podstatně lepší, včetně skladby jídelníčků, než ve zdravotnických zařízeních.

Výsledek a sankce: neukládá se.

8 REGIONÁLNÍ ÚKOLY KRAJSKÉ HYGIENICKÉ STANICE JIHOMORAVSKÉHO KRAJE

8.1 Cukrárny s výrobou a konzumací na místě

V rámci tohoto úkolu bylo celkem provedeno 32 kontrol ze všech 6-ti evidovaných cukráren s výrobou a konzumací na místě. Kontrola byla zaměřena na zajištění sledovatelnosti, dodržení skladovacích podmínek a teplotního řetězce, dodržování doby spotřeby, ochrana před kontaminací, manipulace s odpady, dodržování provozní a osobní hygieny a další možná rizika kontaminace prostředí a následně ohrožení bezpečnosti pokrmu. Kontrolou dodacích listů a ve značení pokrmů závady nezjištěny. Suroviny jsou nakupovány ve velkoobchodu, předloženy dodací listy, doba spotřeby dodržena.

Kontrola teploty uložení potravin a hotových výrobků, ochrana před kontaminací, manipulace s odpady, dodržování provozní a osobní hygieny a kontrola systému SVP – HACCP - závady neshledány.

Výsledek a sankce: neukládá se.

8.2 Teplé úseky v hypermarketech

KHS Jmk bylo provedeno 25 kontrol v teplém úseku prodejen v hypermarketech typu Billa. Součástí běžného státního zdravotního dozoru je kontrola zajištění sledovatelnosti potravin, včetně kontroly dodacích listů, dodržení skladovacích podmínek a teplotního řetězce v průběhu celé přípravy, ochrana před kontaminací, manipulace s odpady, dodržování provozní a osobní hygieny a další možná rizika kontaminace prostředí a následně ohrožení bezpečnosti pokrmu. Rovněž jsme se zaměřily na technologický postup přípravy a použité suroviny. Kontrola dodacích listů a značení potravin - závady nezjištěny. Nákup surovin prokázán předložením dodacích listů, doba spotřeby dodržena.

Kontrola teploty uložení surovin, tepelné přípravy a distribuce, ochrana před kontaminací, manipulace s odpady, dodržování provozní a osobní hygieny a kontrola systému SVP – HACCP - závady neshledány.

Výsledek a sankce: neukládá se.

8.3 Kouření

V průběhu roku 2014 bylo provedeno 884 kontrol se zaměřením i na problematiku zákazu kouření, kterou podrobně upravuje zákon č.379/2005 Sb., o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů.

Výsledek a sankce: neukládá se.

Místa, kde je kouření zakázáno podle zákona č.379/2005 Sb., o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů, je jejich provozovatel povinen označit zjevně viditelnou

grafickou značkou „Kouření zakázáno“. Místa ke kouření vyhrazená je jejich provozovatel povinen označit zjevně viditelnou grafickou značkou „Kouření povoleno“.

Nedodržuje-li osoba zákaz kouření v místech uvedených v § 8 odst. 1 a 2, a to ani po výzvě provozovatele, aby v tomto jednání nepokračovala nebo aby prostor opustila, je provozovatel oprávněn požádat obecní policii, nebo Policii České republiky o zákrok směřující k dodržení zákazu.

Kontrolou bylo zjištěno, že provozovny stravovacích služeb byly vhodně označeny podle situace v provozu.

Výsledek a sankce: neukládá se.

8.4 Alkohol - destiláty

Součástí každé kontroly provedené v provozovně stravovacích služeb nabízející destiláty byla i kontrola lihovin – nabývací doklady včetně „rodných listů“, celkem KHS Jmk provedla 1043 kontrol. Na základě podnětu závady v dokumentaci neshledány.

Výsledek a sankce: neukládá se.

9 KONTROLNÍ ČINNOST KRAJSKÉ HYGIENICKÉ STANICE JMK - VYHODNOCENÍ

9.1 Plán kontrolní činnosti roku 2014 – komentář plnění plánu kontrol

Tabulkový přehled o plnění KP r.2014

Pro rok 2014 bylo Krajskou hygienickou stanicí Jihomoravského kraje se sídlem v Brně plánováno realizovat Kontrolní plán r.2014 (dále jen KP r.2014) s počtem 2129 plánovaných kontrol. Za loňský rok byl splněn KP r.2014 a ve skutečnosti bylo provedeno více kontrol 2575 kontrol, tedy počet skutečně provedených kontrol byl vyšší než plánovaný počet ve stravovacích službách, zejména ve veřejném stravování otevřeného typu (restaurace), pevných stáncích a v prodejnách potravin s občerstvením otevřeného typu (kavárny, cukrárny).

Důvodem dosaženého překročení počtu KP r.2014 byly vesměs kontroly provedené na základě podnětů doručených KHS Jihomoravského kraje a státním zdravotním dozorem (dále jen SZD) byla tato podání podnětů v řadě případů potvrzena, jako důvodná a byly uloženy kontrolovaným subjektům sankce, tj. nápravná opatření i peněžitými příkazy (jak v této BP uvedeno). Dalším nezanedbatelným důvodem byly SZD realizované opakované kontroly a kontroly, které byly provedeny při mimořádných sportovních, kulturních, společenských a zábavných akcích. Rovněž tzv. „Celostátní priority – úkoly HH Ministerstva zdravotnictví ČR i krajské priority „ byly splněny, větší počet kontrol než bylo plánováno byl proveden zejména ve veřejném stravování otevřeného typu (restaurace), pevných stáncích a v prodejnách potravin s občerstvením otevřeného typu (kavárny, cukrárny). K tomuto komentáři – následuje tabulkový přehled KP 2014 (plánu kontrolní činnosti).

Pramen: Zpráva o činnosti odboru hygieny výživy a PBU za rok 2014, Krajská hygienická stanice Jihomoravského kraje se sídlem v Brně, Jeřábkova 4, 602 00 Brno

Obr.4 Zdroj KHS Jmk

A. Záhlaví					
KHS: Jihomoravského kraje		Obor: Hygiena výživy		2014	
B. Rozsah (počet) kontrol					
Počet zaměstnanců v odboru *): 22,50		Rozsah (počet) kontrol: 2 129		Celkový počet provedených kontrol (protokolů): 2 575	
Předepsaný počet kontrol na 1 zam. za týden: 2,20					
C. Kontrolní plán					
Ozna- čení	Celostátní prioritní oblasti výkonu SZD	Počet objektů	Četnost kontrol (v %)	Plánovaný počet kontrol	Počet provedených kontrol
A	stravování pro zdravotnická zařízení a sociální služby	61	100	34	61
B	stánky poskytující rychlé občerstvení	300	50	148	168
Ozna- čení	Krajské prioritní oblasti - mimo výše uvedené prioritní oblasti stanovené MZ	Počet objektů	Četnost kontrol	Plánovaný počet kontrol	Počet provedených kontrol
1	Cukrářny s výrobou a konzumací na místě	47	100	47	49
2	Teplé úseky v hypermarktech	31	100	31	28
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10	Jiné (mimo určené priority a oblasti výkonu SZD dle části E)				
D. Poznámky					
Vyplňuje MZ Vyplňuje KHS při sestavování KP Vyplňuje KHS při vykazování plnění KP Pole pro event. potřebu KHS					
*) Uvede se počet úvazků zaměstnanců v příslušném oboru k 1. lednu příslušného roku - dále viz Metodika.					
E. Oblasti výkonu SZD					
Ozna- čení		Počet objektů			Počet provedených kontrol
A	Zařízení s výrobou pokrmů				
1	stravování veřejné (otevřené)	2437	1083		1342
2	stravování závodní (uzavřené)	183	90		89
3	bez konzumace (rozvoz, apod.)		10		16
4	stánky pevné	256	20		224
5	stravování VŠ, menzy		7		12
B	Zařízení bez výroby pokrmů				
1	otevřené	1901	227		276
2	uzavřené		143		115
C	Stravování pro zdravotnická zařízení a sociální služby				
1	nemocnice, zdravotnická zařízení, lázně	38	39		58
2	ústavy sociální péče	8			8
3	domovy důchodců, penziony pro důchodce	41			53
4	pečovatelská služba, charita, ostatní sociální služby	41	42		45
D	Prodejny potravin s občerstvením				
1	otevřené	400	136		257
2	uzavřené	72	31		5
E	Jiná zařízení stravovacích služeb				
1	stánky mobilní				47
2	pulty, vozíky				2
3	automaty				1
F	Výrobní potravin				
1	cukrářské výroby				4
2	výrobní salátů, lahůdek a baget				
3	výrobní smažených a bramborových specialit				
4	výrobní knedlíků				2
5	výrobní pizzy				1
6	výrobní pečiva				2
7	masné výroby				
G	Prodejny potravin				
1	prodejny s obslužným prodejem				7
2	samoobsluhy, markety				9
F	Sklady				
1	velkosklady				
2	prodejní sklady				

Ke shora uvedenému komentáři o kontrolní činnosti je třeba doplnit, že do výkazu provedených kontrol přitom nelze zahrnout například mnohdy velmi složitou problematiku, která náleží KHS Jmk, jako tzv. dotčeného orgánu při posuzování projektových dokumentací nových potravinářských provozoven anebo jejich změn, pro účely územního a stavebního řízení u příslušných stavebních úřadů, vyřizování následných kontrol, uplatňovat stanoviska k územně plánovací dokumentaci z hlediska ochrany veřejného zdraví. Následující tabulka ukazuje přehled o počtech kontrol a specifikaci zaměření kontrolní činnosti.

Obr. 5, zdroj KHS Jmk

Hygiena výživy

Kód dle IS HVY		společné stravování s výjimkou školního stravování	školní stravování	celkem
REGISTROVANÉ PROVOZOVNY				
A-E	počet registrovaných provozoven celkem	6727		
A1	stravování veřejné (otevřené)	2677		
A2	stravování závodní (uzavřené)	189		
A3	bez konzumace (rozvor apod.)	32		
A4	stánky pevné	443		
A5	stravování VŠ, menzy	52		
B1	zařízení bez výroby pokrmů - otevřené	1967		
B2	zařízení bez výroby pokrmů - uzavřené	437		
C1	nemocnice, zdravotnická zařízení, lázně	59		
C2	ústavy sociální péče	8		
C3	domovy důchodců, penziony pro důchodce	57		
C4	pečovatelská služba, charita, ostatní sociální služby	45		
D1	prodejný potravin s občerstvením - otevřené	464		
D2	prodejný potravin s občerstvením - uzavřené	28		
E	mobilní stánky, pulty, vozíky, automaty...	65		
	ostatní (např. epidemiologická šetření u provozovatelů spadajících pod dozor jiného kontrolního orgánu)	5		
KONTROLY				
K01-K99	počet kontrol celkem	2574		
K01	Plánovaná kontrola v rámci SZD	1891		
K02	Kontrola v rámci SZD specifická	39		
K03	Opakovaná ke kontrole plnění nařízených opatření, došetření	275		
K05	Cílená na základě podnětu	253		
K06	Cílená v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárních onemocnění	42		
K07	Cílená na základě RASFF	0		
ke K07	počet pozitivních šetření na základě hlášení z RASFF	0		
K08	Cílená na základě úkolu hlavního hygienika	49		
K99	Ostatní kontroly	24		
K02-K99	kontroly neplánované celkem	683		
ke K05	počet prokázaných podnětů	91		
	počet neprokázaných podnětů	171		
	počet podnětů postoupených jiným orgánům	45		

Pokud jde o počty odebraných vzorků, tak to si stanoví každé regionální pracoviště podle dlouhodobých průměrů odebraných vzorků se zaměřením na rizikové skupiny potravin, pokrmů ve vztahu k provozovně a epidemiologické situaci.

Obr.6 zdroj KHS Jmk

VZORKY			
	počet odebraných vzorků celkem	123	
	počet nevyhovujících vzorků celkem	4	
	počet nevyhovujících vzorků - chemicky	1	
	počet nevyhovujících vzorků - mikrobiologicky	3	
	počet nevyhovujících vzorků - sensoricky	0	
	počet provedených stěrů	35	
	počet nevyhovujících stěrů	0	
	počet vzorků - teplé pokrmy	18	
	počet nevyhovujících vzorků - teplé pokrmy	0	
	počet vzorků - studené pokrmy	5	
	počet nevyhovujících vzorků - studené pokrmy	2	
	počet vzorků - cukrářské výrobky	11	
	počet nevyhovujících vzorků - cukrářské výrobky	0	
	počet vzorků - zmrzliny	36	
	počet nevyhovujících vzorků - zmrzliny	1	
	počet vzorků - pokrmy rychlého občerstvení	0	
	počet nevyhovujících vzorků - pokrmy rychlého občerstvení	0	
	nejčastěji odebírané komodity - nápoje	5	
	počet nevyhovujících vzorků - nápoje	1	
	počet vzorků - ostatní	13	
	počet nevyhovujících vzorků - ostatní	1	
	SANKCE		
	počet sankcí - správní řízení	263	
	výše sankcí	1 061 000	
	počet blokových pokut	34	
	výše blokových pokut	36 400	
	OPATŘENÍ		
	počet opatření uložených	97	
	počet opatření dobrovolných	5	
	nařízení provedení sanitace	69	
	nařízení likvidace pokrmů	8	
	nařízení uzavření provozovny, pozastavení činnosti	15	
	pozastavení používání látek, surovin a polotovaru nebo potravin	0	
	zákaz používání nejakostní vody	1	
	zákaz používání surovin, polotovarů a potravin k výrobě pokrmů	2	
	jiné	2	
	KONTROLY PODLE ZÁKONA Č. 379/2005		
	počet provedených kontrol	884	
V34	počet provozoven s nedodržením zákona	1	
	počet uložených sankcí	0	
	NEJČASTĚJŠÍ ZÁVADY		
V02	Osobní hygiena personálu (příloha II, kap VIII nařízení (ES) č. 852/2004, § 50 vyhlášky č. 137/2004 Sb.)	264	
V03	Provozní hygiena (příloha II, kap. I nařízení (ES) č. 852/2004, § 49 vyhlášky č. 137/2004 Sb.)	429	
V06	Stavebně-technický stav provozovny (příloha II, kap. I nařízení (ES) č. 852/2004)	144	
V07	Podmínky skladování potravin (příloha II, kap. IX, nařízení (ES) č. 852/2004)	317	
V08	Datum použitelnosti, datum minimální trvanlivosti (zákon 110/1997 Sb)	226	
V10	Sledovatelnost, doklady o původu potravin (nařízení 178/2002, zákon 110/1997 Sb.)	62	
V11	Manipulace s potravinami, křížení (příloha II, kap. IX nařízení (ES) č. 852/2004)	80	
V13	Uvádění pokrmů do oběhu (značení, teplota, doba výdeje- vyhláška 137/2004 Sb.)	218	
V37	Postupy na zásadách HACCP (čl. 5 nařízení (ES) č. 852/2004)	255	
	JINÉ	44	

Podle provedených kontrol státním dozorem KHS Jmk výsledky ukazují, že v zařízeních poskytujících společné stravování je opakovaně zjišťováno porušování právních předpisů potravinového práva konkrétně kmenových předpisů nařízení Evropského parlamentu a Rady

Evropských společenství (ES) č.178/2002 Sb. a nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.852/2004, a národního zákona č.258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, a vyhlášky č.137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů. Jakoby malé provozovny nebyly seznámeny s tím, že v praxi těchto provozovatelů společného stravování postačuje uplatnění zásad podle příručky správné hygienické a výrobní praxe (dále jen SVHP).

Příčiny zjištěných nedostatků: V podmínkách skladování potravin dochází k mírnému zlepšení, tedy snížení počtu provozoven se závadami. Porušování právních předpisů o osobní hygieně personálem je ve sledovaném období téměř bez změn a úroveň osobní hygieny téměř stagnuje a nedochází k viditelnému zlepšení. V provozní hygieně došlo k jistému znatelnému zlepšení. Z širšího pohledu lze říci, že nedostatky zjišťované v provozovnách společného stravování v oblasti hygieny jak osobní, tak hygieny v provozu, souvisí s obecně známou skutečností o vysoké fluktuaci ve stravovacích službách, zejména v menších provozovnách, kde jsou také složitosti v orientaci v právních předpisech. Přehled nejčastějších případů nedodržení požadavků právních předpisů v předchozích letech ukazuje, že stav na úseku společného stravování v porovnání s předchozími lety se nezlepšuje v podnikatelské sféře fyzických a právnických osob v Jihomoravském kraji v porovnání se zjištěními v letech předchozích. Mezi nejčastěji zjišťované závady patří závady v osobní a provozní hygieně, skladování potravin s prošlou dobou spotřeby a při nevyhovujících teplotních podmínkách, dále nepodání odpovídajících důkazů o vytvoření a zavedení stálých postupů založených na zásadách HACCP a nepostupování podle nich (chybí evidence stanovených kritických bodů, pracovníci nejsou prokazatelně proškoleni).

K výsledkům kontrolní činnosti je třeba pro úplnost doplnit, že do výkazu provedených kontrol přitom nelze zahrnout například mnohdy velmi složitou problematiku, která náleží KHS Jmk, tj. v postavení tzv. dotčeného orgánu posuzování projektových dokumentací nových potravinářských provozoven anebo jejich změn, pro účely územního a stavebního řízení u příslušných stavebních úřadů, vyřizování následných kontrol, uplatňovat stanoviska k územně plánovací dokumentaci z hlediska ochrany veřejného zdraví. Pokud jde o počty odebraných vzorků, tak to si stanoví každé regionální pracoviště podle dlouhodobých průměrů odebraných vzorků se zaměřením na rizikové skupiny potravin, pokrmů ve vztahu k provozovnám a epidemiologické situaci.

V praktické činnosti orgánů ochrany veřejného zdraví je prováděn odběr vzorků pokrmů zaměřený na kontrolu mikrobiologických požadavků a látky vznikající v průběhu výroby a uvádění pokrmů do oběhu. Provádí pro KHS Jmk . Zdravotní ústav v Ostravě rozborů vzorků a je spokojenost s jeho činností. Vlastní sledování dalších potravin a potravinových surovin je prováděno pouze cíleně v případech, kdy je neefektivní vzorky duplicitně vyšetřovat pokud jsou předmětem dozoru jiných orgánů. U vzorků pokrmů a potravin určených k přímé spotřebě a stěrů z povrchů je odběr vzorků zaměřený na kontrolu mikrobiologických požadavků a látky vznikající v průběhu výroby a uvádění pokrmů do oběhu. V rozboru praktické činnosti orgánů ochrany veřejného zdraví nelze opomenout, že v provozovnách společného stravování, kontrolují KHS Jmk nejen dodržování základních hygienických požadavků souvisejících s přípravou pokrmů, zdravotní stav či úroveň znalosti personálu, ale vykonávají i kontrolu bezpečnosti a kvality potravin v plném rozsahu podle platné právní úpravy (ust. §16 zákona č.110/1997 Sb., o potravinářských a tabákových výrobcích) .Jedná se především o dohledatelnost potravin, která je standardně předmětem výkonu státního zdravotního dozoru.

V roce 2014 bylo například odebráno celkem 122 vzorků - v rámci úkolu hlavního hygienika Ministerstva zdravotnictví ČR, a to vzorky zmrzlin (mikrobiologický a chemický rozbor), v rámci krajských priorit bylo odebráno vzorky teplých pokrmů z mletého masa v rámci teplých úseků (OC – obchodních center typu OC Tesco, aj.). V rámci provedené kontroly v souvislosti s podezřením či výskytem alimentárního onemocnění na základě hlášení odd. epidemiologie, bylo ke kontrole účinnosti nařízené sanitace provedeno 20 stěrů z pracovních ploch a náčiní. V rámci plánované kontroly K01 byly odebrány 3 vzorky alkoholických nápojů, z důvodu, že se jednalo o neoznačené „pet láhve“, ke kterým nebyly doloženy dodací listy. Všechny odebrané vzorky vyhověly kromě 4 vzorků, které nevyhověly v mikrobiologických ukazatelích. Analýzy odebraných vzorků jsou prováděny v laboratořích Zdravotního ústavu v Ostravě pro KHS Jmk. (dále jen „ZU“).9.

10 ULOŽENÁ OPATŘENÍ A FINANČNÍ SANKCE KONTROLOVANÝM SUBJEKTŮM V ROCE 2014

V roce 2014 bylo za zjištěné nedostatky na úseku společného stravování uloženo kontrolovaným subjektům 259 příkazů na peněžitě plnění celkem : 1,050.000 Kč plus 259.000,-Kč NN (náhrada nákladů).

Kontrolní orgán KHS Jmk při provádění SZD vydal 84 příkazů na nepeněžitě plnění plus 84.000,-Kč NN. Dále byly využívány kontrolním orgánem instrumenty dalších nápravných opatření, a to provedení okamžité sanitace provozovny, nařízení likvidace pokrmů, nařízení uzavření provozovny (pozastavení výkonu činnosti), 2x byl vydán zákaz používání surovin, polotovarů a potravin k výrobě pokrmů a 2x byl vydán příkaz - náhrada nákladů dodatečného státního zdravotního dozoru.

Do výkazu provedených kontrol přitom nelze zahrnout například mnohdy velmi složitou problematiku, která náleží KHS Jmk, tj. v postavení tzv. dotčeného orgánu posuzování projektových dokumentací nových potravinářských provozoven anebo jejich změn, pro účely územního a stavebního řízení u příslušných stavebních úřadů, vyřizování následných kontrol, uplatňovat stanoviska k územně plánovací dokumentaci z hlediska ochrany veřejného zdraví. Pokud jde o počty odebraných vzorků, tak to si stanoví každé regionální pracoviště podle dlouhodobých průměrů odebraných vzorků se zaměřením na rizikové skupiny potravin, pokrmů ve vztahu k provozovnám a epidemiologické situaci.

V praktické činnosti orgánů ochrany veřejného zdraví je prováděn odběr vzorků pokrmů zaměřený na kontrolu mikrobiologických požadavků a látky vznikající v průběhu výroby a uvádění pokrmů do oběhu. Vlastní sledování dalších potravin a potravinových surovin je prováděno pouze cíleně v případech, kdy je neefektivní vzorky duplicitně vyšetřovat pokud jsou předmětem dozoru jiných orgánů. U vzorků pokrmů a potravin určených k přímé spotřebě a stěrů z povrchů je odběr vzorků zaměřený na kontrolu mikrobiologických požadavků a látky vznikající v průběhu výroby a uvádění pokrmů do oběhu. V rozboru praktické činnosti orgánů ochrany veřejného zdraví nelze opomenout, že v provozovnách společného stravování, kontrolují KHS Jmk nejen dodržování základních hygienických požadavků souvisejících s přípravou pokrmů, zdravotní stav či úroveň znalosti personálu, ale vykonávají i kontrolu bezpečnosti a kvality potravin v plném rozsahu podle platné právní úpravy (ust. §16 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinářských a tabákových výrobcích). Jedná se především o dohledatelnost potravin, která je standardně předmětem výkonu státního zdravotního dozoru.

11 VYHODNOCENÍ PŘÍČIN NEDOSTATKŮ ZJIŠTĚNÝCH KONTROLNÍ ČINNOSTÍ

Z provedených kontrol státním dozorem KHS Jmk výsledky ukazují, že v zařízeních poskytujících společné stravování je opakovaně zjišťováno porušování právních předpisů potravinového práva konkrétně kmenových předpisů nařízení Evropského parlamentu a Rady Evropských společenství (ES) č.178/2002 Sb. a nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.852/2004, a národního zákona č.258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, a vyhlášky č.137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů. Jakoby malé provozovny nebyly seznámeny s tím, že v praxi těchto provozovatelů společného stravování postačuje uplatnění zásad podle příručky správné hygienické a výrobní praxe (dále jen SVHP).

V podmínkách skladování potravin dochází k mírnému zlepšení, tedy snížení počtu provozoven se závadami. Porušování právních předpisů o osobní hygieně personálem je ve sledovaném období téměř bez změn a úroveň osobní hygieny téměř stagnuje a nedochází k viditelnému zlepšení. V provozní hygieně došlo k jistému znatelnému zlepšení.

Z širšího pohledu lze říci, že nedostatky zjišťované v provozovnách společného stravování v oblasti hygieny jak osobní, tak hygieny v provozu, souvisí s obecně známou skutečností o vysoké fluktuaci ve stravovacích službách, zejména v menších provozovnách, kde jsou také složitosti v orientaci v právních předpisech. Přehled nejčastějších případů nedodržení požadavků právních předpisů v předchozích letech z pohledu celostátního (podklad z Ministerstva zdravotnictví ČR) ukazuje, že stav na úseku společného stravování v porovnání s předchozími lety se nezlepšuje opakovaně ani v podnikatelské sféře fyzických a právnických osob v Jihomoravském kraj v porovnání se zjištěními v roce 2014 KHS v Jmk. kdy se zjištěné nedostatky opakují.

Údaje celostátní v České republice za předchozí roky pro srovnání statisticky:

Obr.7 Zdroj Miniterstvo zdravotnictví ČR

Typ nedodržení	Porušené ustanovení	Počet kontrol, u kterých zjištěno nedodržení		
		2011	2012	2013
Postupy na zásadách HACCP	čl. 5 nařízení (ES) č. 852/2004	7969	7241	3242
Stavebně-technický stav provozovny	příloha II, kap. I nařízení (ES) č. 852/2004	5945	5866	5558
Provozní hygiena	příloha II, kap. I nařízení (ES) č. 852/2004 § 49 vyhlášky č. 137/2004 Sb.	5673	5926	5253
Podmínky skladování	příloha II, kap.	3868	3863	3804

potravín	IX, nařízení (ES) č. 852/2004			
Manipulace s potravinami	příloha II, kap. IX nařízení (ES) č. 852/2004	2697	2731	2396
Osobní hygiena personálu	příloha II, kap VIII nařízení (ES) č. 852/2004 § 50 vyhlášky č. 137/2004 Sb.	1752	1867	1844

12 ČÁST NÁVRHOVÁ

Definice problému: Podle zadání bakalářské práce v návrhové části je definován problém, jako zkvalitnění realizace kontroly společného stravování. Při zpracování bakalářské práce v teoretické části a v návaznosti praktické části, vychází tato bakalářská práce jednoznačně z analyzovaných problémů, které jsou zaznamenány vždy v protokolu o kontrole a dále posouzeny a rozebrány podle zjištěných nedostatků u kontrolovaných subjektů správního práva, a to při praktické kontrolní činnosti Krajské hygienické stanice Jihomoravského kraje v Brně, jako orgánu ochrany veřejného zdraví. Na základě skutkového stavu postupuje kontrolní orgán při praktické činnosti přísně podle platných právních předpisů. Legislativní rámec je tvořen zákonem č. 258/2000 Sb., vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů, nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínek zvířat, zákonem č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (§ 16), zákonem č. 379/2005 Sb., o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (§ 8).

Nelze uvést podle stávající situace, že by bylo nutné řešit problém zkvalitnění praktické činnosti kontrolního orgánu na úseku kontroly společného stravování popřípadě, že by na úrovni Ministerstva zdravotnictví ČR, takové signály byly o jednorázovém problému anebo opakovaných problémech v činnosti dalších orgánů ochrany veřejného zdraví v rámci dalších krajů ČR. Problém nutnosti zkvalitnění realizace kontroly společného stravování nelze zpřesnit z hlediska četnosti výskytu problému ani z hlediska pravděpodobnosti výskytu problémové situace a důsledků, které její výskyt přinese či přináší. Uvedená tvrzení podporují relevantní důkazy podle zpráv odborníků, jak vyplývá ze „Zprávy o činnosti odboru hygieny výživy a PBU Krajské hygienické stanice Jihomoravského kraje se sídlem v Brně“ a svědčí o tom provedené analýzy o kontrolní činnosti v Jihomoravském kraji, kde plán kontrolní činnosti je splněn za rok 2014 a byly provedeny další kontroly, včetně kontrol neplánovaných i v předchozích letech. Praktická kontrolní činnost na úseku kontroly společného stravování je na požadované úrovni. Problémy nejsou iniciovány ani ze strany dotčených kontrolovaných subjektů či skupin. Dalšími bezprostředně dostupnými materiály jsou statistické údaje.

Ve prospěch potřeby zkvalitnění kontrolní činnosti na úseku společného stravování by bylo třeba, aby bylo pomocí věcné analýzy dokázáno, že aktuální stav či úprava jsou opravdu nedostatečné a je nutné stav změnit. K tomu by bylo nutné věcně popsat stávající stav analyzovaného problému. Bez přesvědčivé argumentace ve prospěch potřeby zkvalitnění kontrolní činnosti či potřeby nové normy, může jít o zbytečné plýtvání prostředky. V předchozí teoretické části je uveden popis existujícího právního stavu a přehled právních předpisů, současný stav. Vymezenými dotčenými subjekty jsou orgány ochrany veřejného zdraví, konkrétně krajské hygienické stanice.

Relevantní otázkou je, kdo ponese popřípadě náklady změn a co by taková změna přinesla veřejnému sektoru (např. lepší informovanost, vynutitelnost, více finančních prostředků a pro koho je taková změny určena, komu přinese dodatečné povinnosti či náklady. Za současného stavu není popsán ani uveden stav, který má být dosažen navrhovaným zkvalitněním realizovaných kontrol společného stravování. Z praktické činnosti kontrolních orgánů na úseku kontroly společného stravování není takový cílový stav, který má být dosažen popsán. Na základě analýzy právního a skutkového stavu na úseku kontroly společného stravování je přílehavá varianta nulová, která je koncipována jako analýza stávajícího stavu. Tímto je vyjádřen i ekonomický přístup k řešení, náklady by nebyly účelně vynaloženy

Pokud jde o počet kontrol v provozovnách společného stravování dochází k jejímu zvýšení, což bude přínosem i pro úroveň společného stravování . Dochází tím také k posílení spolupráce s ostatními dozorovými orgány, zejména s orgány státní zemědělské a potravinářské inspekce (dále jen SZPI), a to z důvodu legislativních změn od 1. ledna 2015 v kompetencích SZPI na úseku kontrolní činnosti v sektoru společného stravování podle zákona č.139/2014 Sb., kterým se mění zákon č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů a zákon č.166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů, Účinnost zákona od 1.1.2015 (uveřejněno v částce 59/2014.

ZÁVĚR

Závěrečná práce se v teoretické části a praktické části zabývá významem veřejné kontroly se zaměřením na společné stravování. Cílem každé kontroly je zjištění skutečného stavu věci nebo kontrolované činnosti a porovnání těchto zjištění se stavem, jaký má být podle platných právních předpisů, které jsou součástí právního řádu. Tím je dáno, že závěrečná práce je postavena na problematice právní. Podle platné právní úpravy ke dni zadání závěrečné práce jsou orgány ochrany veřejného zdraví, tak jak je dáno zákonem o ochraně veřejného zdraví Ministerstvo zdravotnictví ČR, které řídí a kontroluje výkon státní správy v ochraně veřejného zdraví a odpovídá za tvorbu a uskutečňování národní politiky na úseku ochrany veřejného zdraví, řídí a kontroluje krajské hygienické stanice. O dalších orgánech na úseku ochrany veřejného zdraví je pojednáno v teoretické části, ale vzhledem zadání tématu veřejné kontroly na úseku společného stravování se zaměřuje tato práce na praktickou kontrolní činnost krajských hygienických stanic, neboť jiné orgány na úseku kontroly společného stravování do konce roku 2014 neměly kompetence ke kontrolní činnosti v provozovnách společného stravování. Je zde samozřejmě velmi zásadní a společensky významná a důležitá problematika bezpečnosti potravin v širším rámci podle potravinového zákona, kde do konce roku 2014 již docházelo, samozřejmě podle zákonné úpravy ke koordinaci kontrolních činností, tedy konkrétně se Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí a se Státní veterinární správou, jako orgány státního dozoru a tato koordinovaná činnost bude ještě rozšířena počínaje 1. lednem roku 2015, podle příslušných ustanovení novely potravinového zákona, konkrétně u SZPI i na úseku společného stravování v provozovnách otevřeného typu i s možnostmi vstupovat do provozoven a na pozemky podnikajících fyzických osob a právnických osob. Rozhodujícím orgánem na úseku kontroly společného stravování ve stravovacích provozech jsou a nepochybně i nadále v následujících letech budou krajské hygienické stanice, a to nejen podle rozsahu kontrolní činnosti, ale také z několika dalších důvodů. Zejména státní zdravotní dozor má specialisty na vysoké odborné úrovni z lékařských fakult a další odborníky se středním zdravotnickým vzděláním a k tomu má potřebné moderní technické vybavení, provádí rozборы odebraných vzorků, a to mimo jiné ve Zdravotnickém ústavu, například Krajská hygienická stanice pro Jihomoravský kraj v Brně využívá ZÚ v Ostravě pro rozборы vzorků. Z hlediska právního jsou zaměstnanci krajských hygienických stanic rovněž s vysokoškolským právnickým vzděláním k řešení zákonem svěřené problematiky ochrany veřejného zdraví. Kontrolní činnost krajských hygienických stanic má nejen mnohaleté zkušenosti z praxe v kontrolní činnosti, ale i tradici sahající před rok 1948. Z praktické činnosti Krajské hygienické stanice Jihomoravského kraje se sídlem v Brně a kontaktu s touto hygienickou stanicí se zabývá závěrečná práce všemi praktickými činnostmi této krajské hygienické stanice počínaje plánováním a konče vyhodnocením, jak v této práci je dokumentováno. Plánovaná kontrolní činnost byla v roce 2014 splněna a byly realizovány ještě další kontroly neplánované, tedy nad rámec ročního plánu kontrol r. 2014, zejména na základě podnětů občanů, přesněji řečeno na základě stížností, oznámení a podnětů občanů. Přitom bylo potvrzeno a vyčísleno, že tyto podněty byly po provedení státního zdravotního dozoru ve velkém počtu důvodné a jmenovaná krajská hygienická stanice také uložila za zjištěné nedostatky ve stravovacích provozech nápravná opatření a pokuty, jak bylo vyčísleno v této práci. Krajská hygienická stanice ve své praktické kontrolní činnosti provádí také opakované kontroly, následné kontroly k ověření zda a jak byla splněna nápravná opatření, jako například sanitace apod. Krajská hygienická stanice, resp. všechny KHS plní i tzv. cílené úkoly uložené Hlavním hygienikem Ministerstva zdravotnictví ČR k problematice alimentárních nákaz, problematice sezónní tj. nezávadnosti zmrzlin a bylo také řešeno oznámení na pokyn HH MZdr. ČR v rámci evropské spolupráce systému rychlého varování RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) na nebezpečné potraviny RAFT.

Samozřejmě se práce zabývá problematikou společného stravování jako kontrovaného subjektu správního práva, ale vedle řeči čísel se v závěru práce prezentuje asi takto: Na základě kontrolní činnosti je třeba bohužel konstatovat, že nedostatky se v rozhodující části opakují, rok co rok a v osobní hygieně dokonce nedostatky stagnují, co do počtu a v provozní hygieně a neplnění podmínek skladování potravin lze konstatovat mírné zlepšení, ale nedošlo k prohloubení nedostatků, tedy snížení počtu provozoven se závadami, rovněž nedochází k zlepšení, co do počtu závad a postihů HACPP (chybí evidence stanovených kritických bodů, pracovníci nejsou prokazatelně proškoleni), podrobnosti v praktické části jsou uvedeny. Z širšího pohledu lze říci, že nedostatky zjišťované v provozovnách společného stravování v oblasti hygieny jak osobní, tak hygieny v provozu, souvisí s obecně známou skutečností o vysoké fluktuaci ve stravovacích službách, zejména v menších provozovnách, kde jsou také složitosti v orientaci v právních předpisech. Stav na úseku společného stravování v porovnání s předchozími lety se v Jihomoravském kraji nezlepšuje v podnikatelské sféře fyzických a právnických osob. Orgány státního zdravotního dozoru podle zákona nejsou kompetentní k tomu, aby řešily hospodárnost a efektivnost v kontrolovaných subjektech neboť k tomu jsou jiné orgány, proto se práce tímto problémem nezabývá.

Závěrem ještě zpracovatel přesto v závěrečné práci činí malý exkurs, který vyplývá z praxe ve vztahu ke kontrolovaným stravovacím provozům, že je a bude třeba ve společném stravování ihned řešit dodržování obecné a pro obor specifické zásady hygieny práce, bezpečnosti práce, ale i ochrany zdraví při práci. V konkurenci při vysoké fluktuaci pracovních sil zejména v malých podnicích, kde pracovníci nemíní ani dlouhodobě pracovat, zřejmě bude třeba lépe vybírat nové pracovníky, rychle je zaučovat na pracovišti, a v neposlední řadě vést potřebnou personální a mzdovou agendu. Ve snaze získat nové zákazníky a dosáhnout ekonomického úspěchu bude třeba zavádět novou a tedy i drahou techniku (např. pro nízkoteplotní přípravu pokrmů, tepelné zpracování v tzv. „delta“ režimu, smažení bez tuku, vaření v páře, šokové zchlazování a zmrazování pokrmů atd.), což vyžaduje odpovědnou obsluhu.

Tím dojde i v našich provozovnách gastronomie k postupnému zlepšování podmínek pro hosty, pracovníky, ale zřejmě i k plnění hygienických podmínek a hygienických předpisů. Perspektivou je v provozovnách kuchyně zmenšovat a zvětšovat a zlepšovat prostory pro stolování hostů. Porostou i požadavky na přípravu pokrmů, které vyhovují nárokům na zdravou a racionální výživu. Stále důsledněji se bude nepochybně uplatňovat dodržování hygienických pravidel při přípravě pokrmů, dále je zde problematika alergenů a jejich oznamování již nyní uváděním upozornění na jídelním lístku či na dotaz hostů. Zavádění systému kritických bodů (HACCP) do každodenní praxe je již dnes nutností a zejména povinností. To si vyžádá hlubší znalosti příslušné legislativy i obecných znalostí v oblasti, přípravy jídel, výrobních postupů, hygieny přípravy pokrmů a informovanosti a znalostí o výživě a dietetice apod.

Od pracovníků budou ve společném stravování očekávány znalosti o hospodárném používání nejmodernější techniky se všemi možnostmi, které tato technika nabízí (např. nízkoteplotní příprava pokrmů, tepelné zpracování v tzv. „delta“ režimu, smažení bez tuku, vaření v páře, šokové zchlazování a zmrazování pokrmů atd.). Poroste i požadavek na přípravu pokrmů, které vyhovují nárokům na zdravou a racionální výživu.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

HENDRYCH, Dušan a kolektiv. *Správní právo-obecná část* 6. vydání. Praha: C.H.BECK,2006,s.295. ISBN - 978-80-7400-049-2

HENDRYCH, Dušan a kol., *Správní právo – obecná část*. 7. vydání Praha: C.H.BECK 2009 s.837. ISBN - 978-80-7400-049-2

INDROVÁ, J. a kol.: *Mezinárodní cestovní ruch*. 1.vydání, Praha:VŠE, ISBN: 978-80-245-1287-7

KADEČKA, S., In SKULOVÁ, S.,PRŮCHA, P., HAVLAN,P. *Správní právo procesní*, Praha: EUROLEX BOHEMIA, s.r.o.,2005, s.152. ISBN 80-86861-54-6

MLEJNKOVÁ, L. et al.*Služby společného stravování*. 2. aktualizované vydání. Praha:VŠE v Praze, nakladatelství OECONOMICA 2009.130s. ISBN978-80-245-1592-2

NEČADOVÁ, V., *Veřejná správa*. 1. Vydání. vydala: VYSOKÁ ŠKOLA POLYTECHNICKÁ JIHLAVA , Tolstého 16, Jihlava, 2009, Tisk Ediční oddělení VŠPJ, Tolstého 16, Jihlava, ISBN 978-80-87035-19-1

PRŮCHA, P.,*Správní právo – obecná část*. 8.doplněné a aktualizované vydání. Brno: Doplněk,2012.427 s. ISBN978-80-7239-281-0

SKULOVÁ, S. a kol. *Správní právo procesní* . Plzeň:VYDAVATELSTVÍ A NAKLADATELSTVÍ ALEŠ ČENĚK, s.r.o., 2008, s.188, ISBN 978-80-7380-110-6

VOLDŘICH,M.,JECHOVÁ,M. et al.: *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách 1.část.*, Praha: NÁRODNÍ INFORMAČNÍ STŘEDISKO PRO PODPORU JAKOSTI. ISBN 80-02-01822-2

Odborné časopisy:

VOPÁLKA,V.,Veřejná správa kontrolující, ČASOPIS Správní právo č.5-6/2012

Právní předpisy:

Ústava České republiky – zákon č.1/1993 Sb.

Listina základních práv a svobod – zákon č.2/1993 Sb.

Zákon o svobodném přístupu k informacím- zákon č.106/1999 Sb.,

Zákon o odpovědnosti za škodu způsobenou při výkonu veřejné moci rozhodnutím nebo nesprávným úředním postupem- zákon č.82/1998 Sb.

Zákoník práce- zákon č.262/2006 Sb.,

Zákon o svobodném přístupu k informacím- zákon č.106/1999 Sb.

Zákon o kontrole (kontrolní řád)-zák.č.255/2012 Sb.,

Zákon o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů- zák.č.258/2000 Sb.

Zákon o živnostenském podnikání v platném znění- zákon č. 455/1991 Sb.

Zákon o specifických zdravotnických službách- zákon č. 373/2011 Sb.,

Zákon o potravinách a tabákových výrobcích- zák.č.110/1997 Sb.,

Nariadení Rady (ES) č.178/2002, potravinové právo, Nariadení Rady (ES) 852/2004, o hygieně potravin, Nariadení Rady (ES) 882/2004, o úředních kontrolách dodržování práv. předpisů o krmivech, potravinách a o zdraví a život.podmínkách zvířat

Zákon .č.139/2014 Sb., kterým se mění zákon č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů ve znění pozdějších předpisů a zákon č.166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon) ve znění pozdějších předpisů.

Zákon o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů- zákon číslo 146/ 2002Sb.

Zákon o veterinární péči- zákon č.166/1999 Sb.,

Správní řád- zák.č.500/2004 Sb.,

Nariadení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.852/2004 o hygieně potravin

Pramen:

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE SE SÍDLEM V BRNĚ.,*Zpráva o činnosti odboru hygieny výživy a PBU za rok 2014, Jeřábkova 4, 602 00 Brno*

Přílohy: Vzorové formuláře pro činnost krajských hygienických stanic v praxi

1)KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE

JIHOMORAVSKÉHO KRAJE SE SÍDLEM

V BRNĚ, JEŘÁBKOVA 4, 602 00 BRNOPROTOKOL o kontrole

2)KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE.....Provozní manuál systému

JIHOMORAVSKÉHO KRAJE SE SÍDLEM RASFF určený pro pracovníky

V BRNĚ, JEŘÁBKOVA 4, 602 00BRNO odborů a oddělení hygieny výživy

a předmětů běžného užívání a pracovníky odborů hygieny dětí a mladistvých KHS

3)KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE

JIHOMORAVSKÉHO KRAJE SE SÍDLEM

V BRNĚ, JEŘÁBKOVA 4, 602 00 BRNO PROTOKOL č. ...o odběru vzorků

4)KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE
JIHOMORAVSKÉHO KRAJE SE SÍDLEM
V BRNĚ, JEŘÁBKOVA 4, 602 00 BRNO PROTOKOL č. ... o transportu vzorků
do laboratoře a žádanka o laboratorní posouzení odebraných vzorků