

Jak probíhá státní zdravotní dozor ?

Podstatný právní rámec pro výkon dozoru orgánu ochrany veřejného zdraví nad stravovacími službami je stanoven v zákoně 258/2000, Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, dále v zákoně 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád) a v Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat.

Převážně jsou kontrolní šetření prováděna bez předchozího ohlášení, v době, kdy probíhá činnost související s účelem dozoru. Kontrolující se při zahájení kontroly prokáže služebním průkazem nebo pověřením ke kontrole. Kontrola může být provedena s jakoukoliv osobou vykonávající činnost v provozovně pro kontrolovanou osobu (provozovatele stravovacího služby), tento je povinen kontrolujícímu prokázat svoji totožnost a být přítomen kontrole.

Kontrola je provedena ve všech prostorách souvisejících s činností kontrolované osoby - konzumační část, příprava pokrmů, skladovací prostory a zázemí zaměstnanců.

Zajímá nás stavebně - technický stav objektu - stěny, podlahy, stropy, dveře a okna, technologie včetně větrání. To znamená, že samotná stavba a její vybavení nesmí být potencionálním zdrojem kontaminace. Dále je důležité zajistit objekt proti vnikání hmyzu a hlodavců. Důležitou součástí potravinářského provozu je zdroj vody. V případě zásobování objektu studnou může být požadováno předložení laboratorního rozboru vody a eventuálně provozního řádu. Dále bývá ověřováno, že je studená i teplá voda přivedena do všech umyvadel, dřezů a výlevků. Zajímáme se i o to, zda jsou vytvořeny podmínky pro uchování, přípravu a výdej - oddělené úseky pro zpracování potravin a pokrmů, zajištění teplotního řetězce (o příjmu potravin až po výdej pokrmů), zajištění sledovatelnosti (identifikace dodavatelů a odběratelů), doby použitelnosti, označení zchlazených či zmrazených polotovarů,...

Souběžně probíhá kontrola osobní hygieny a její dodržování (umyvadla s teplou vodou a mycím prostředkem, vhodné osoušení rukou, používání pracovního oděvu a vhodných ochranných pracovních pomůcek dle druhu vykonávané práce) a kontrola úrovně provozní hygieny (četnost provádění úklidu, případně dezinfekce, deratizace, dezinfekce). Každý pracovník musí mít u sebe zdravotní průkaz a občanský průkaz, musí být zdravý a mít znalosti nezbytné pro výkon povolání v potravinářství.

Nedílnou součástí některých kontrol může být i odběr vzorků vody, potravin nebo pokrmů k mikrobiologickému i chemickému vyšetření. V některých případech jsou odebírány i stěry z pracovního prostředí k mikrobiologickému vyšetření, které prokáže důslednost prováděného úklidu, sanitace pracovních ploch, nádobí, náčiní a jiných pomůcek.

Všimáme si také, zda provozovatel informoval vhodným způsobem spotřebitele o výskytu alergenů v podávaných pokrmech, o zákazku kouření, o zákaz prodeje alkoholických nápojů, tabákových výrobků, kuřáckých pomůcek, bylinných výrobků určených ke kouření a elektronických cigaret osobám mladším 18ti let. Rozsah prováděných kontrol může být specificky zaměřen (tématické kontroly – kouření, alergenů, odběry vzorků, ...)

V průběhu kontroly lze požadovat předložení následujících dokumentů.:

- prohlášení o splnění nezbytně nutných požadavků, příručku SVHP, HACCP, a dokumenty z nich vyplývající (např. záznamy vedené v kritickém kontrolním bodě)
- rozbor vody
- doklady o provedené DDD (dezinfekce, deratizace, dezinfekce)
- sanitační knihu výčepních zařízení
- nabývací doklady k nakoupenému zboží a dalších

O veškerých skutečnostech zjištěných při kontrole je sepsán protokol o kontrole. V případě porušení předpisů v oblasti potravinového práva a ochrany veřejného zdraví je uložena pokuta. Mimo pokutu lze využít i opatření jako je pozastavení výkonu činnosti, nařízení sanitace, uzavření provozovny, nařízení likvidace pokrmu/potravin, zastavení používání potravin/pokrmů. Po udělení pokutě nebo nařízenému opatření provádíme následnou kontrolu, zda byly nedostatky odstraněny.

Cílem těchto řádků bylo velice obecné seznámení s prací zaměstnanců oddělení hygieny výživy v terénu a zároveň podá informace o tom, co provozovatele potravinářských podniků čeká. V každém případě nelze v takto obecném dokumentu postihnout veškerou náplň kontrol.