

## Jak probíhá státní zdravotní dozor?

Podstatný právní rámec pro výkon dozoru orgánu ochrany veřejného zdraví nad stravovacími službami je stanoven v zákoně č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, dále v zákoně č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád) a v Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 ze dne 15. března 2017 o úředních kontrolách a jiných úředních činnostech prováděných s cílem zajistit uplatňování potravinového a krmivového práva a pravidel týkajících se zdraví zvířat a dobrých životních podmínek zvířat, zdraví rostlin a přípravků na ochranu rostlin.

V drtivé většině případů jsou kontroly prováděny 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 (kuchařka, číšník, provozní pracovník, pracovník úklidu), tato osoba je povinna kontrolujícímu prokázat svoji totožnost a poskytnout kontrolujícímu součinnost potřebnou k výkonu kontroly.

Při vstupu do provozovny si všímáme, zda je provozovna označena grafickou značkou o zákazu kouření, textem o zákazu prodeje alkoholických nápojů a tabákových výrobků osobám mladším 18 let, zda provozovatel informoval vhodným způsobem spotřebitele o výskytu alergenů. Kontrola je provedena ve všech prostorách souvisejících s činností kontrolované osoby - konzumační část, přípravná pokrmů, skladovací prostory a zázemí zaměstnanců. Zajímá nás stavebně - technický stav objektu - stěny, podlahy, stropy, dveře, okna, technologie včetně větrání a zabezpečení objektu proti vnikání škůdců. V případě zásobování objektu studnou se ověřuje, zda jsou plněny povinnosti vyplývající z provozního řádu. Cílem je ověřit, že samotná stavba a její vybavení nemá vliv na kvalitu a bezpečnost potravin a pokrmů. Dále se zajímáme o to, zda jsou vytvořeny odpovídající podmínky pro vykonávanou činnost - dostatek pracovního prostoru a jeho využití, dostatek skladovacích kapacit a proškolený personál. Souběžně se kontrolují potraviny a pokrmy - teplotní podmínky, správné značení a správná manipulace. Kontrole neunikne ani samotný personál, který je povinen mít odpovídající znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví, nosit čistý pracovní oděv, mýt si ruce v situacích, kdy je to třeba.

Nedílnou součástí kontrol může být i odběr stěrů nebo odběr vzorků vody, potravin nebo pokrmů k mikrobiologickému, chemickému nebo senzorickému vyšetření.

V průběhu kontroly můžeme požadovat předložení následujících dokumentů:

- prohlášení o splnění nezbytně nutných požadavků, příručku SVHP, HACCP a vyplývající dokumenty,
- doklady o provedené DDD (dezinsekce, deratizace, dezinfekce),
- doklady o likvidaci použitých olejů,
- sanitační knihu výčepního zařízení,
- nabývací doklady k nakoupeným potravinám aj.

O veškerých skutečnostech zjištěných při kontrole je vždy sepsán protokol o kontrole, který je následně v zákonné lhůtě doručen kontrolované osobě, která má možnost podat námitky proti kontrolnímu zjištění ve lhůtě 15 dnů ode dne doručení protokolu o kontrole.

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

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