

# Hygienický dozor nad nezávadností potravin

## Dozorové orgány

Dozor nad potravinami a pokrmami má charakter inspekční činnosti, kterou vykonávají orgány státní správy podle kompetencí přidělených jim § 14 zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách. Jsou to:

- **orgány ochrany veřejného zdraví** (hygienické stanice): vykonávají dozor při poskytování stravovacích služeb (dříve užívaný pojem veřejné stravování) a vyšetřují příčiny poškození zdraví z potravin,
- **orgány veterinární správy**: vykonávají dozor nad potravinami živočišného původu,
- **Státní zemědělská a potravinářská inspekce**: vykonává dozor nad potravinami, které nepřísluší orgánům veterinární správy, tzn. potraviny rostlinného původu, alkoholické nápoje, aditiva, doplňky stravy apod.<sup>[1]</sup>

Kontrola je zahájena předložením služebního průkazu kontrolního pracovníka za přítomnosti provozovatele podniku, spolupracujícího rodinného příslušníka nebo jiného zaměstnance. V průběhu kontroly se zjišťuje skutečný stav. Kontrolní pracovník má právo vstupovat do podniku, pořizovat obrazovou dokumentaci, nahlížet do dokladů a dalších písemností, provádět měření, odebrat vzorky k laboratornímu vyšetření apod. Na závěr kontroly vypracuje protokol, jehož stejnopis se předává kontrolovanému subjektu.<sup>[2]</sup>

Za porušení povinností vyplývajících z platných právních předpisů může být kontrolované osobě udělena *sankce*. Sankce může mít podobu nařízeného odstranění závady do stanoveného termínu, uložení pokuty, pozastavení nebo zákazu činnosti, nařízené likvidace potravinářského výrobku apod.

## RASFF

Zjištění výskytu zdravotně závadné potraviny nebo pokrmu je důvodem pro zařazení takové informace do centrální databáze systému **RASFF**.<sup>[3]</sup> Zkratka je vytvořena z prvních písmen slov Rapid Alert System for Food and Feed (Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva). Systém RASFF funguje jednotně v rámci Evropské unie a je určen k rychlé výměně informací mezi spolupracujícími zeměmi. Včasná informovanost pak má zajistit realizaci příslušných preventivních opatření (např. stažení závadné šarže výrobků z oběhu). Součástí systému RASFF je také hlášení o závadnosti krmiv pro tzv. potravinová zvířata (tzn. určených k produkci potravin živočišného původu). Zvláště v případě kontaminace krmiv chemickými látkami se schopností perzistence a bioakumulace vzniká nebezpečí vstupu chemických látek do potravního řetězce člověka. V minulosti se např. důležitost spolupráce zemědělství, veterinární a humánní medicíny potvrdila při řešení dioxinového skandálu s irským vepřovým masem v roce 2008.<sup>[4]</sup>

Za Českou republiku je do systému RASFF ročně vkládáno kolem 200 hlášení o výskytu závadné potraviny. Z chemických rizik je nejpočetnější výskyt reziduí pesticidů, nedeklarované použití některých potravinářských aditiv (hlavně siřičitanů, které u vnímavých osob mohou způsobit projevy intolerance) a látek s dioxinovým efektem v potravinách živočišného původu. Významná je také kontaminace potravin mykotoxiny. Z biologických faktorů je největší pozornost věnována bakteriím rodu *Salmonella* jako původci salmonelové enteritidy a *Listeria monocytogenes*.

## Spolupráce humánní a veterinární medicíny

Spolupráce humánní a veterinární medicíny se nejlépe projevuje při surveillance antropozoonóz přenášených potravinami. V minulosti bylo například zjištěno, že za výrazným vzestupem salmonelóz z vajec po roce 1990 stojí zavlečení salmonel do chovů drůbeže kontaminovanými krmivy. Následně došlo k promoření chovů drůbeže a kontaminaci živočišných produktů. V roce 2008 byl spuštěn "Národní program pro tlumení výskytu salmonel v chovech". Program je založen na péči o krmiva, péči o veterinární hygienu chovu nosnic. Současně je nutné připustit, že na předpokládanou kontaminaci čerstvých vajec salmonelami (za Českou republiku se uvádí číslo kolem 4 %)<sup>[5]</sup> je počet lidských salmonelóz velmi vysoký.<sup>[6]</sup> K rozšíření salmonelóz tedy zřejmě přispívá nesprávné zacházení s vejci při stravování, kdy v důsledku křížové kontaminace může dojít ke znečištění většího počtu výrobků kontaminací jednoho vejce. Proto je důležitý dohled nad dodržováním určitých pravidel ve stravovacích službách a výchova a vzdělávání osob. Tyto kompetence spadají právě do sektoru humánní hygienické služby.

## Odpovědnost podniku

Dozorová (kontrolní) činnost zajišťovaná státními dozorovými orgány nikdy nepředstavuje vyčerpávající šetření a nemůže tedy sama o sobě zcela garantovat zdravotní nezávadnost (bezpečnost) potravin. Primární odpovědnost za zdravotní nezávadnost potravin přísluší vždy, tomu kdo potraviny vyrábí, balí, přepravuje, prodává nebo vykonává jakoukoliv podobnou činnost.<sup>[7]</sup> Provozovatelé potravinářských podniků jsou povinni dodržovat určitá pravidla, která mají zajistit maximální ochranu zdraví osob před zdravotními nebezpečími, která se mohou šířit potravinami a pokrmami. Kromě dodržování základních pravidel vyplývajících z platné legislativy přistupují někteří výrobci k certifikacím svých podniků podle mezinárodních norem, aby doložili nadstandardní péči o hygienu potravin.

# Odkazy

## Reference

1. § 16 zák. č. 110/1997 Sb. o potravinách, v platném znění.
2. např. § 88 zák. č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, v platném znění.
3. Ministerstvo zemědělství ČR. *Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)* [online]. [cit. 14. 12. 2012]. <[http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/system-rychleho-varovani-pro-potraviny-a-krmiva-\(rasff\).aspx](http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/system-rychleho-varovani-pro-potraviny-a-krmiva-(rasff).aspx)>.
4. např. Ministerstvo zemědělství ČR. *Důsledky kontaminace irského vepřového dioxiny* [online]. Poslední revize 19. 1. 2009, [cit. 14. 12. 2012]. <<http://www.bezpecnostpotravin.cz/dusledky-kontaminace-irskeho-veproveho-dioxiny.aspx>>.
5. TARAS, Ladislav. O salmonelách u drůbeže trochu jinak.. *Náš chov*. 7/2009, roč. 69, s. 64 - 66, ISSN 0027-8068.
6. ROSICKÝ, Bohumír a Wolf SIXL. *Salmonelózy : Aktuální informace pro lékaře, veterinární lékaře a potravinářskou praxi*. 1. vydání. Praha : Scientia medica, 1994. s. 68. ISBN 80-85526-23-9.
7. srov. čl. 1 Nařízení ES č. 853/2004 o hygieně potravin

## Externí zdroje

- [wikipedia:cs:Paratyfové salmonely drůbeže](http://wikipedia:cs:Paratyfové_salmonely_drůbeže)