



**STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE**

INSPEKTORÁT V BRNĚ

Běhounská 10, 601 26 Brno

tel.: 542 426 611

e-mail: epodatelna@szpi.gov.cz, ID datové schránky: avraiqq

Vyřizuje: Mgr. Petr Daniel

Linka:

E-mail:

Č. j.: SZPI/AP757-2/2022

Datum: 10. března 2022

SZPI2202G7336

Poskytnutí informací dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím

Dobrý den,

dne 28. 2. 2022 jsme na Státní zemědělské a potravinářské inspekci (dále jen „SZPI“), inspektorátu v Brně, obdrželi od Vás žádost o informace (celkem 8 otázek). Jednotlivé odpovědi uvádíme pod č. 1 – 8.

1. Jaký vliv měla pandemie koronaviru na kontroly provozoven v gastronomii.

Odpověď:

Pandemie koronaviru zcela nepochybně ovlivnila chod provozoven v gastronomii, který byl omezen vládními nařízeními, což se projevilo i v omezení počtu kontrol SZPI v gastro provozovnách, které byly buďto úplně uzavřeny, anebo jen z části, kdy fungovalo výdejní okénko či rozvoz jídla. Vzhledem k těmto faktorům (omezením provozu) SZPI přistupovala v případě lehčích pochybení k uložení trestu napomenutí namísto pokuty.

2. Z jakého důvodu se na vás spotřebitelé v gastronomii nejčastěji obrací.

Odpověď:

Spotřebitelé v gastronomii se na nás obrací obvykle se stížnostmi a podněty ke kontrolám. Jejich předmětem bývají nejčastěji upozornění na hygienické nedostatky v provozovnách veřejného stravování. Zákazníci restaurací poukazují na výrobu pokrmů v nevhodných podmínkách, výskyt hlodavců nebo hmyzu v prostorách provozoven, zápach nebo jiné nedostatky zakoupených pokrmů, znečištěné oděvy zaměstnanců restaurací, nepoužívání podávacího náčiní, neumývání rukou personálu nebo jiné hygienické nedostatky při zacházení s pokrmů. Lidé žijící v okolí provozoven, zejména v městské zástavbě, upozorňují na neobvyklý, obtěžující zápach z činnosti stravovacích provozů, nevhodné skladování surovin nebo odpadů v okolí provozoven, které může mít za následek šíření hlodavců, nehygienické chování hostů restauračních zahrádek apod.

Část podnětů, k jejichž vyřízení není SZPI oprávněna, je průběžně předávána na příslušné, věcně a místně příslušné dozorové orgány – tj. na ČOI, KHS, SVS, Policii ČR, SUIP a další.

3. Za jak dlouho je obvykle vyřešen podnět od spotřebitele.

Odpověď:

Podněty jsou řešeny průběžně dle jejich rizikovosti. Délka vyřízení je individuální, záleží vždy na konkrétním podnětu a dané problematice, které se týká. SZPI přitom postupuje v souladu

s ustanovením § 42 ustanovení zákona č. 500/2004 Sb., správní řád, pokud o to ten, kdo podal podnět, požádá, je správní orgán povinen sdělit mu ve lhůtě 30 dnů ode dne, kdy podnět obdržel, že řízení zahájil, nebo že neshledal důvody k zahájení řízení z moci úřední, popřípadě že podnět postoupil příslušnému správnímu orgánu.

4. Jak obvykle dlouho probíhá kontrola u podnikatele, který provozuje podnik zaměřený na gastronomii.

Odpověď:

Délka kontroly závisí na mnoha ukazatelích – od velikosti podniku, jeho zaměření, zjištěných (skutečnostech, nutnosti případného odběru vzorku k laboratornímu hodnocení a dalších okolnostech. Dále pak míru spolupráce ze strany provozovatele, úkony související s administrativním zpracováním výsledků kontroly atd. Tedy určit obvyklou délku kontroly není zcela možné, protože ji ovlivňuje více atributů.

V případech zjištěných nedostatků jsou ukládána opatření k jejich odstranění, případně zakazy provozu činnosti, jejichž splnění nebo dodržování je třeba následně znovu zkontrolovat. Část kontroly týkající se provozní dokumentace apod. je možno také provádět tzv. na dálku a lze ji vést korespondenčně s využitím datových schránek, e-mailu, České pošty atd..

Může se tedy jednat kontroly trvající např. desítky minut, ale i o celodenní nebo ve výjimečných případech vícedenní kontroly.

5. Kolik bylo v r. 2020 provedeno kontrol v Jihomoravském kraji, které se týkaly oblasti gastronomie.

Odpověď:

V r. 2020 bylo ze strany SZPI provedeno v Jihomoravském kraji celkem 923 kontrol v gastro provozech a z toho bylo 118 kontrol s nevyhovující skutečností, na základě kterých bylo zahájeno 44 správních řízení.

6. Jaké nedostatky byly v této oblasti nejčastěji zjištěny.

Odpověď:

Při kontrolách provozoven veřejného stravování byly nejčastěji zjišťovány hygienické nedostatky – znečištěné vnitřní vybavení a prostory provozoven, ve kterých docházelo k výrobě pokrmů, poškozené povrchy pracovních stolů, zařízení apod., na kterých se manipulovalo se surovinami a pokrmy a jejichž stav neumožňoval odpovídající údržbu a čištění, výskyt plísní u chladicích boxů i v prostorách provozoven, výskyt hlodavců a jiných škůdců, stop jejich činnosti a exkrementů, nevhodné uložení surovin, prostory s poškozenými omítkami, které mohly ohrozit zde skladované suroviny, potraviny atd.

V roce 2020, který zmiňujete, bylo tedy nejčastějším porušením nařízení (ES) č. 853/2004, o hygieně potravin (v 57% případů), následují nedostatky při dodržování ustanovení zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství ve znění pozdějších předpisů (v 34% případů - např. nedostatky ve vedení povinné dokumentace spojené s prodejem vín, v označování i v jakosti nabízených vín), nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům (v 23% případů – chyby v označování pokrmů, nedostatky při nutnosti upozornit na výskyt alergenů, zjištěné záměny dražších surovin za levnější atd.), které vedly k zahájení správních řízení.

Nejzávažnější případy jsou, kromě finančního postihu ve správních řízeních, také zveřejňovány na webových stránkách **Potraviny na pranýři** provozovaných SZPI v sekci provozovny

<https://www.potravinynapranryri.cz/WSearch.aspx?lang=cs&design=default&archive=actual&lstype=tiles>

7. Výše pokut uložených v r. 2020.

Odpověď:

Za porušení povinností v oblasti gastronomie byly v r. 2020 uloženy pokuty v celkové výši 645.000,- Kč.

8. Je podle Vašeho názoru ochrana spotřebitele v gastronomii dostatečná, případně co byste změnili.

Odpověď:

Ochranu spotřebitele v oblasti veřejného práva obecně upravuje zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, který vymezuje mimo jiné i jednotlivé pravomoci orgánů státní správy, které vykonávají dozor v gastronomii, jimiž jsou:

- Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI),
- Krajská hygienická stanice (KHS),
- Česká obchodní inspekce (ČOI),
- Státní veterinární správou (SVS).

Kromě orgánů státního dozoru existují v České republice dále organizace, které se zabývají gastronomií, např.:

- **dTest** - spotřebitelská organizace, která provozuje spotřebitelskou poradnu, na kterou se může spotřebitel obrátit telefonicky nebo elektronickou formou s dotazem či při řešení problému,
- **AHR České republiky, z. s.**, tedy Asociace hotelů a restaurací, která zajišťuje informační servis v gastronomii ČR, spotřebitel zde najde např. informace k dopadům mimořádných opatření na provoz, dotační programy, včetně informací o legislativě, vznikajících předpisech, které ovlivňují podnikání v gastronomii,
- **AMPS ČR**, asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR,
- **APRON, z.s.**, jehož účelem je rozvíjení a podpora činností v oblasti gastronomie prostřednictvím sdružení restaurací, kaváren, barů a jejich majitelů.

Dle SZPI má spotřebitel v České republice dostatečné možnosti a nástroje, jak hájit svá práva v gastronomii, když nebude spokojený se službami a s kvalitou jemu nabízených pokrmů, jídel či nápojů.

S pozdravem

Ing. Vít Obenrauch
ředitel inspektorátu