



Výsledky kontrol Státní zemědělské a potravinářské inspekce v roce 2023 a průběžné výsledky za rok 2024

Ing. Veronika Válková, Ph.D.

Odbor kontroly, laboratoří a
certifikace, ústřední inspektorát SZPI

Veronika.Valkova@szpi.gov.cz



**STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE**



Zdroje SZPI

Organizační struktura

- Ústřední inspektorát se sídlem v Brně
- 7 regionálních inspektorátů
- 2 vlastní úřední laboratoře (v Praze a v Brně) a 25 určených úředních laboratoří

Personální zdroje

- Cca 550 systemizovaných míst (cca 300 inspektoři)

Technická podpora

- Komplexní informační systém s několika moduly
- Princip „mobilních kanceláří“
- Systém managementu jakosti ČSN EN ISO 9001:2016





Kompetence SZPI ke kontrole

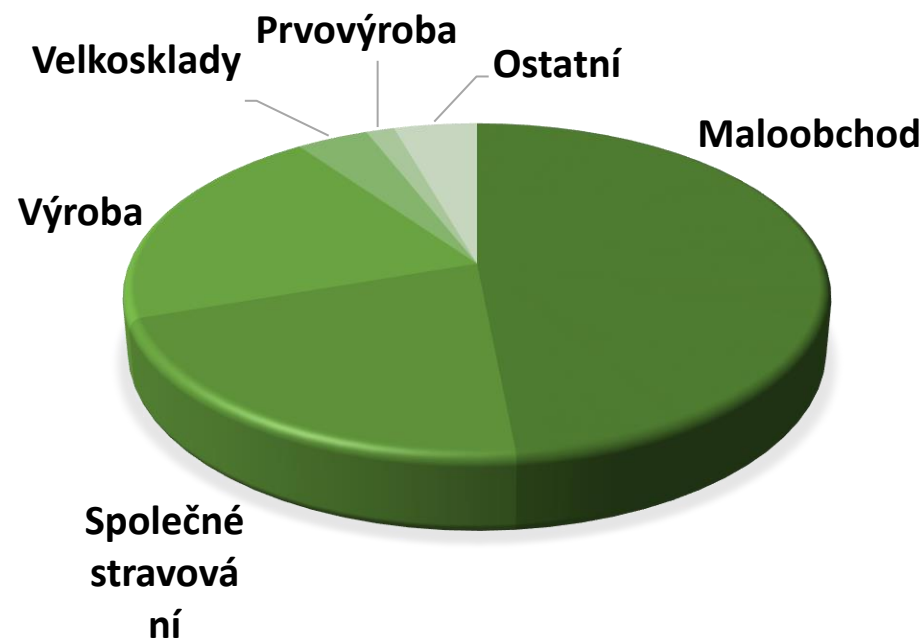
- **Potraviny**
 - Výroba, prvovýroba, dovoz, distribuce, skladování a prodej potravin rostlinného původu a směsných potravin
 - Maloobchodní prodej potravin živočišného původu, kde při prodeji dochází ke kontaktu s konečným spotřebitelem kromě úseku, kde dochází k manipulaci se surovinami živočišného původu
 - Pokrmy a suroviny k jejich výrobě v provozovnách stravovacích služeb
 - Vinařství
 - Produkty ekologického zemědělství
- **Tabákové výrobky**
- Potravinářské obaly
- **Reklama na potraviny** (tištěná/internet)
- **Nekalé obchodní praktiky u potravin a tabákových výrobků**
- **E-commerce** (blokování webů s nebezpečnými potravinami)



Kontrolní vstupy 2023

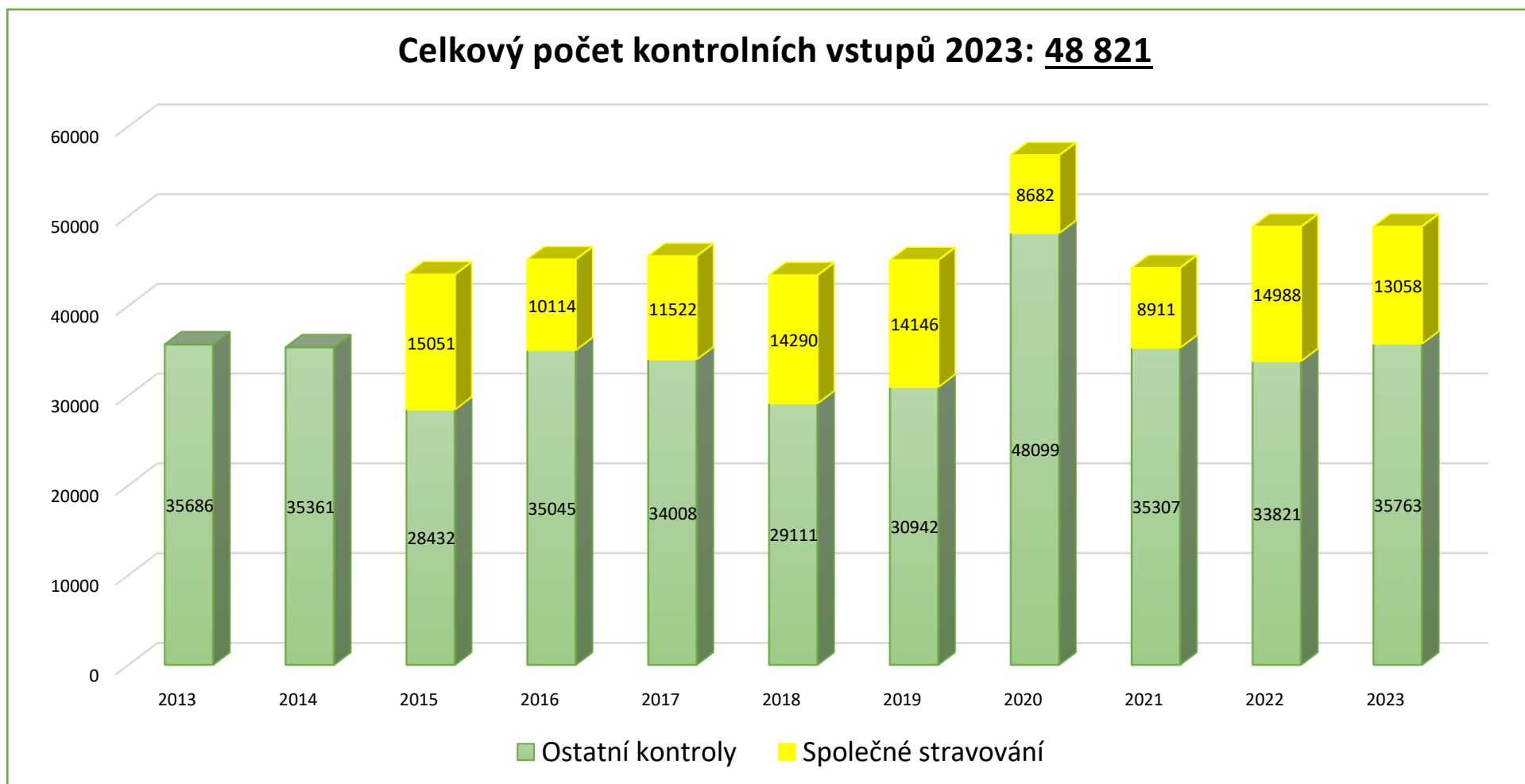
V roce 2023 provedli inspektoři SZPI celkem **48 821** vstupů do provozoven potravinářských podniků, provozoven společného stravování, celních skladů a internetových obchodů

Bylo provedeno **30 906** kontrol v maloobchodní síti, **13 550** v provozovnách společného stravování, **13 058** ve výrobě, 2 459 ve velkoskladech, 969 v prvovýrobě a 2 832 v ostatních místech (např. při přepravě, v celních skladech apod.)





Kontrolní vstupy 2013 - 2023



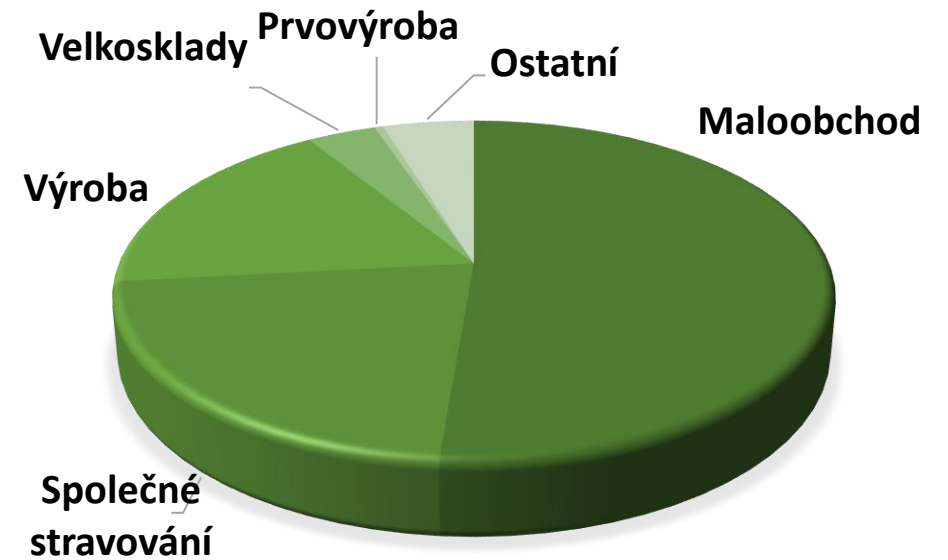
Celkem evidováno 84 tisíc kontrolovaných osob / provozovatelů potravinářských podniků



Kontrolní vstupy 1. pol. 2024

Za první polovinu roku **2024** SZPI uskutečnila celkem **27 531** vstupů do provozoven potravinářských podniků, provozoven společného stravování, celních skladů a internetových obchodů.

Bylo provedeno **18 179** kontrol v maloobchodní síti, **7 785** v provozovnách společného stravování, **6 324** ve výrobě, **1 283** ve velkoskladech, **164** v prvovýrobě a **1 695** v ostatních místech, např. při přepravě, v celních skladech apod.

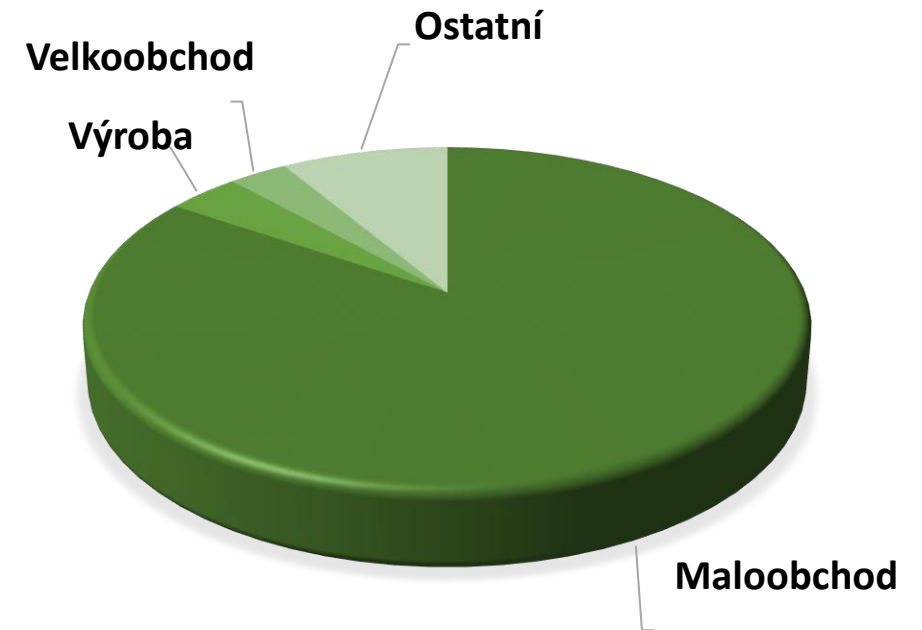




Počty nevyhovujících šarží 2023

- V roce 2023 bylo zjištěno celkem **4 192** nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků
- v maloobchodní síti bylo zjištěno **3 542** šarží
- ve výrobě nevyhovělo **160** šarží
- ve velkoobchodě **128** šarží
- a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno **362** šarží

- 1. pol 2024: **1 799** nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků.





Nevyhovující šarže 2023 dle původu

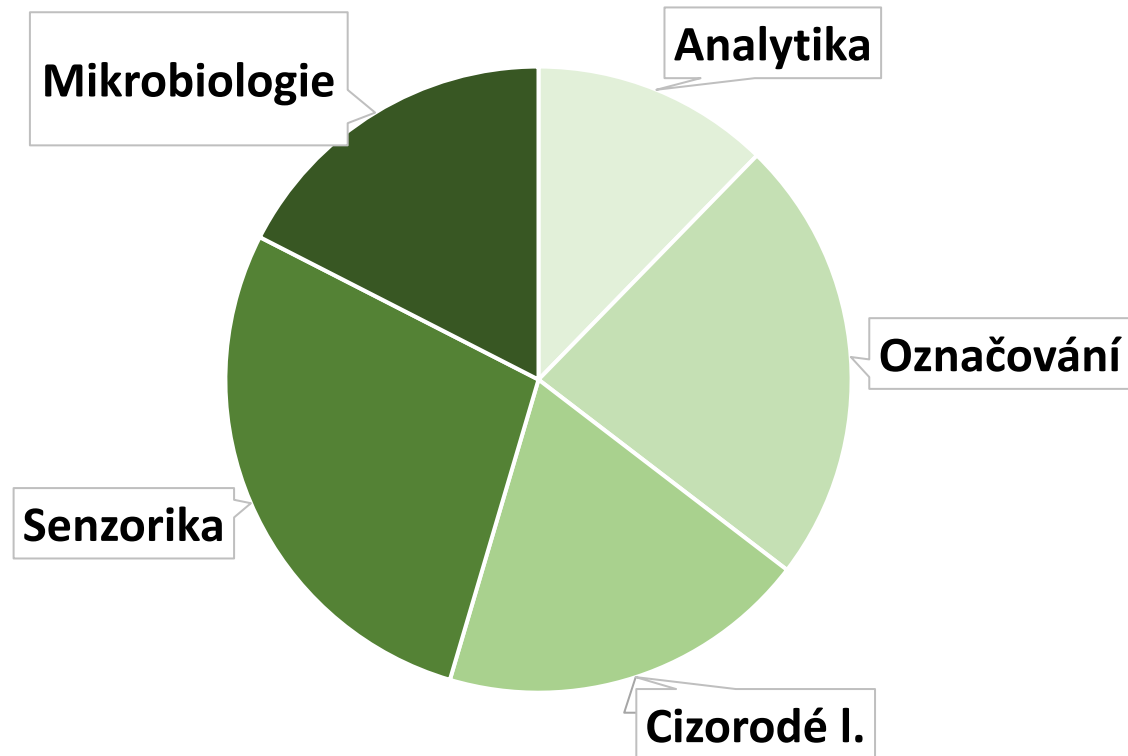
Původ	Počet nevyhovujících šarží
ČR	16 %
EU	24 %
Třetí země	40,9 %





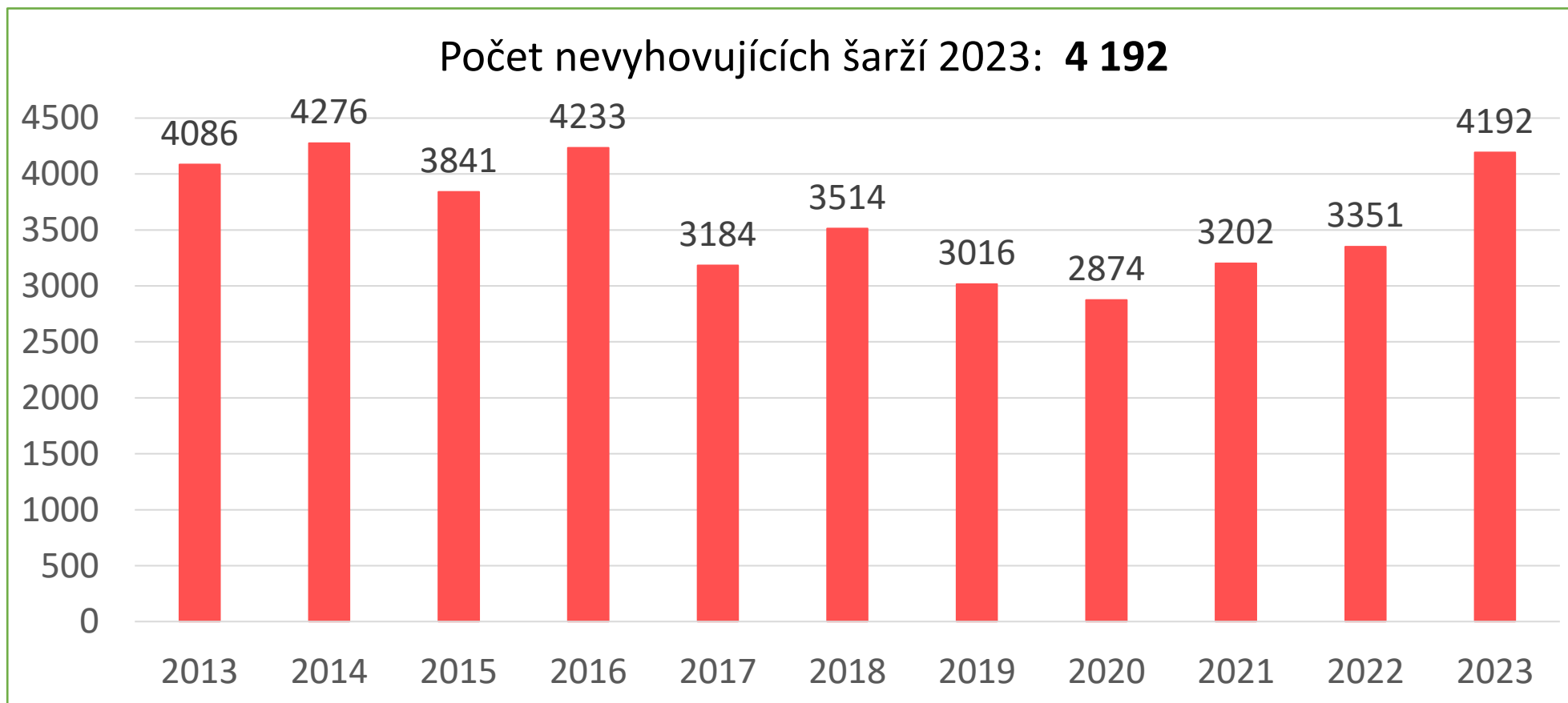
Zaměření rozborů 2023 u odebraných vzorků

Celkem odebráno 15 648 šarží potravin





Počty nevyhovujících šarží 2013 - 2023





Nejčastěji projednávaná porušení v roce 2023

- **čl. 4 nařízení (ES) č. 852/2004** – nedodržení hygienických požadavků při uvádění potravin do oběhu (**1588**);
- **čl. 5 nařízení (ES) č. 852/2004** – nedodržování postupů založených na zásadách HACCP (**648**);
- **čl. 7 nařízení (EU) č. 1169/2011** – uvádění zavádějících informací (**549**);
- **zákon č. 255/2012 Sb., o kontrole** – neposkytnutí součinnosti při kontrole (**327**).
- **§ 3 odst. 1 písm. q) zákona 110/1997 Sb.** – neprodlené nevyřazení nevyhovujících potravin z dalšího oběhu (**312**);

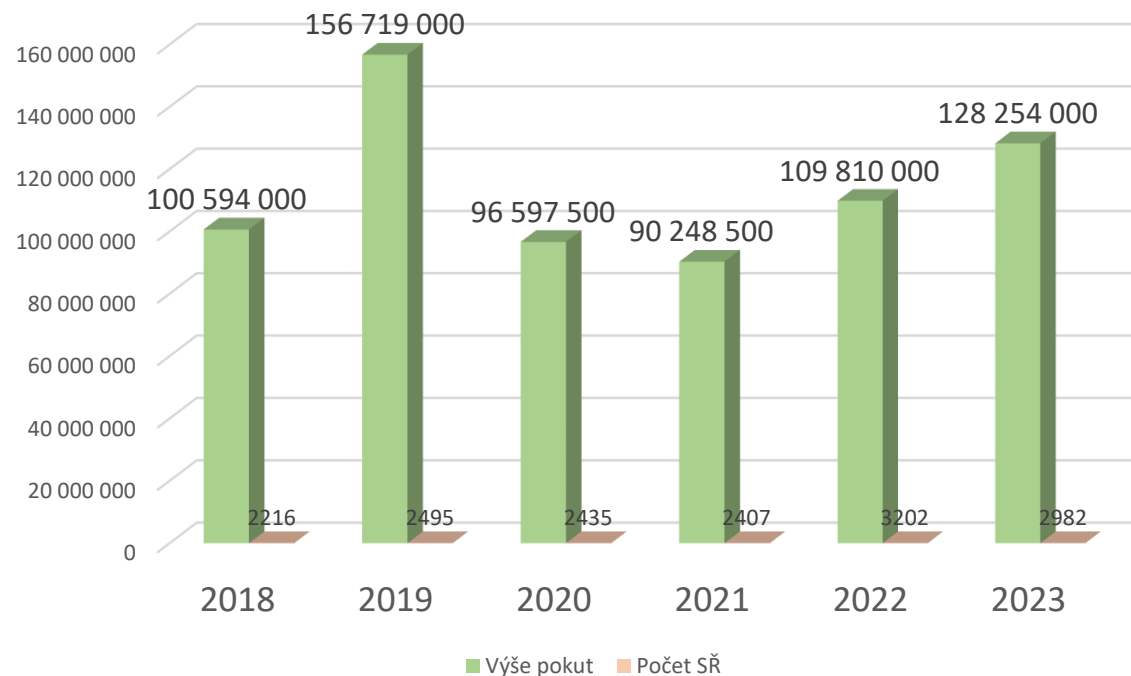


Pokuty za rok 2023

Pravomocně skončeno **2 982** správních řízení o přestupku vedených s kontrolovanými osobami, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši

128 254 000 Kč

Počty pokut a pravomocně skončených SŘ



	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Pokuty celkem	100 594 000	156 719 000	96 597 500	90 248 500	109 810 000	128 254 000
Pravomocně skončená SŘ	2216	2495	2435	2407	3202	2982





Mikrobiologická kontrola

V roce 2023 bylo dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem u **3 435 šarží** potravin, pokrmů, ledu, balených vod a stěrů z míst, zařízení a předmětů, z toho bylo zkontrolováno **1 268 šarží přímo na místě** a **2 167 šarží** prostřednictvím odebraných vzorků **v laboratořích**.

Kontrolou na místě bylo zjištěno **370 šarží nevhodných k lidské spotřebě**, v laboratořích pak bylo zjištěno **151 nevyhovujících šarží**.

Kromě běžně prováděných kontrol byla součástí zjišťování úrovně mikrobiologické čistoty potravin tzv. plánovaná mikrobiologická kontrola.

Dále byly odebírány vzorky z míst, zařízení a předmětů používaných při výrobě potravin a pokrmů – z celkového počtu **518 vzorků stěrů** nevyhověly čtyři (*Listeria monocytogenes*).

Z hlediska jednotlivých potravinářských oborů bylo nejvíce šarží, které nebyly po provedené kontrole považovány za bezpečné, zjištěno **v mléčných výrobcích (255 šarží)**, **v masných výrobcích (50 šarží)** a **v čerstvé zelenině (35 šarží)**. Nejčastější příčinou porušení bezpečnosti byl nárůst plísně viditelné pouhým okem a kažení či hniloba způsobená mikrobiální činností.

Mikrobiologická kontrola potravin

Salmonella spp. zjištěna ve 14 šaržích čerstvého kuřecího, husího či kachního masa a v jedné šarži vepřového polotovaru z tržní sítě.

Listeria monocytogenes zjištěna v jedné šarži uzených filet ze pstruha odebrané z tržní sítě a v jedné šarži studené kuchyně odebrané z výroby.

Bacillus cereus ve 3 šaržích hub asijského původu (Jidášovo ucho)

Jakostní ukazatele (počty kolonií při 22 °C a 36 °C) v 1 šarži balené kojenecké vody (odebrané u výrobce).



Mikrobiologická kontrola pokrmů

V rámci provozů společného stravování:

Enteropatogenní *Escherichia coli* (EPEC) v jedné šarži studeného pokrmu (tatarský biftek)

Nebalené zmrzliny – nevyhovělo 64 šarží nebalených **zmrzlin**

Kritérium hygieny výrobního procesu pro bakterie čeledi **Enterobacteriaceae**

Led z výrobníků ledu - nevyhovělo 61 šarží ledu:

Zdravotní ukazatele (*Escherichia coli* a intestinální enterokoky) v 9 případech,

jakostní ukazatele (koliformní bakterie, počty kolonií rostoucí při 22 °C a 36 °C) v 52 případech





Kontrola cizorodých látek

V roce 2023 bylo v rámci kontroly vybraných cizorodých látek zkontrolováno celkem **2 662 vzorků** potravin, z nichž **106 (4,0 %) bylo nevyhovujících**. Nejvyšší počet odebraných šarží byl vyšetřen na přítomnost reziduí pesticidů.

Za účelem stanovení reziduí pesticidů bylo odebráno **1 260 šarží potravin**. Nadlimitní množství reziduí pesticidů bylo zjištěno u **89 šarží**. Jednalo se zejména o šarže koriandru, bazalky, liči, chilli papriček, dýně, broskví, avokáda, máku, římského kmínu nebo čaje.

Ve skupině vzorků, které byly odebrány na stanovení obsahu mykotoxinů, byly z celkového počtu **453 kontrolovaných šarží** jako **nevyhovující 3**. Jednalo se o kukuřici na popcorn (dva případy) a o jablečnou šťávu.

Kontrola cizorodých látek

Pro stanovení množství chemických prvků bylo odebráno celkem 388 šarží:

Na obsah kontaminantů (kadmium, olovo, rtuť, cín, arsen) bylo analyzováno 240 šarží a na obsah ostatních prvků (např. hořčík, fosfor, aj.) bylo analyzováno 163 šarží.

Deset šarží bylo vyhodnoceno jako **nevyhovující**.

Tři doplňky stravy obsahovaly **olovo** v množství překračujícím maximální limit.

Doplněk stravy s obsahem **kovového hořčíku**, jehož použití není v potravinách povoleno.

Zjištěn celer s překročeným maximálním limitem obsahu **kadmia**.

V přídatné látce nadlimitní obsah **arsenu**.



Kontrola cizorodých látek

Obsah polycyklických aromatických uhlovodíků (PAH) byl kontrolován celkem u 53 šarží potravin. Nebylo zjištěno překročení maximálního limitu pro PAH.

Obsah dusičnanů byl kontrolován celkem u 76 šarží potravin, všechny šarže vyhověly maximálnímu limitu.

Obsah **pyrrolizidinových alkaloidů** byl zjišťován ve 43 šaržích potravin, z toho bylo **5 nevyhovujících** – římský kmín, oregano a čaj mátový, čaj heřmánek a bylinná čajová směs.

Námelové alkaloidy byly analyzovány ve 40 šaržích potravin, z nichž byly **2 nevyhovující** – celozrnné těstoviny a celozrnná žitná mouka.

Obsah **kanabinoidů** byl analyzován u 51 šarží. Nevyhovujících bylo **29 šarží** potravin. Jednalo se například o želé cukrovinky, sušenky.





Kontrola značek kvality v ČR

Národní značky kvality udělované MZe - KLASA a Regionální potravina - musí splňovat požadavky vyplývající z národní a evropské potravinové legislativy, ale i nadstandardní požadavky vyplývající z podmínek pro používání značky kvality – např. vyšší podíl masa u masných výrobků, přísnější regulace v používání sladidel, barviv a dalších aditiv, vyšší nároky při hodnocení chuti a konzistence potraviny atd.

KLASA

Národní značka kvality udělovaná MZe



Hodnoceno 183 šarží potravin oceněných značkou KLASA

Všechny vyhověly požadavkům právních předpisů a jakostním požadavkům ve všech hodnocených parametrech.

Regionální potravina

značka kvality udělovaná MZe - Výrobek musí být vyroben v příslušném regionu. Jsou stanoveny požadavky na původ surovin.



Hodnoceno 80 šarží oceněných značkou Regionální potravina
Pouze 2 šarže nevyhověly požadavkům právních předpisů.

Kontrola pravdivosti údajů při nabídce pokrmů v provozovnách společného stravování

Cílem bylo prověřit, zda nejsou při uvádění pokrmů poskytovány spotřebiteli nepravdivé či zavádějící údaje

- Pokud jde o jejich charakteristiku
- Vyvoláním dojmu, že byla použita určitá složka nebo potravina, ačkoli byla nahrazena odlišnou složkou nebo potravinou

Poskytování zavádějících údajů bylo zjištěno u 25,3% zkontrolovaných provozoven





Kontrola fritovacích olejů v provozovnách společného stravování

Stanovení stupně tepelného rozkladu fritovacích olejů a tuků v SpS:

- senzorní hodnocení vybraných ukazatelů tepelného rozkladu (vůně, chuť, barva, tvorba kouře, pěnovitost, konzistence, přítomnost zuhelnatělých zbytků)
- měření obsahu polárních částic (TPM) prostřednictvím přístroje Testo 270
- laboratorního stanovení obsahu polymerních triacylglycerolů (PTG)

Kontroly: 194 provozoven společného stravování

Vzorky: 226 vzorků fritovacích olejů

- 19 vzorků vyhodnoceno jako potravina nevhodná k lidské spotřebě

celkem nevyhovělo 8,4 % z 226 vzorků



Kontrola olivových olejů



Kontrolu musí povinně provádět všechny ČS EU

Minimální množství zkontrolovaných olejů u neprodukčních států stanoveno dle spotřeby – ČR by mělo odebírat min. 8 vzorků

- Pravidelně poměrně vysoké záchyty => 21 vzorků
- Analytické hodnocení v laboratoři SZPI v Praze
- Senzorické hodnocení (k potvrzení kategorie oleje) – laboratoř ve Slovinsku
- Oponentní hodnocení – laboratoře v Řecku, Itálii a Španělsku

- Deklarace kategorie – nevyhovělo 10 olejů (= 48%)
– extra panenský olej odpovídal nižší kategorii oleje

Lampantový olivový olej - není povolen pro maloobchodní prodej



<https://www.potravinynapranryri.cz/Detail.aspx?id=169788&lang=cs&design=default&archive=archive&listtype=tiles>



Kontrola zeleného velikonočního piva

V ČR velmi oblíbené velikonoční zelené „pivo“

- Obarvení nelze docílit přidáním barviv – pivo lze obarvit dle nař. 1333/2008 pouze karamellem
- Obarvení piva lze dosáhnout přidavkem suroviny/složky, která barvivo obsahuje přirozeně (kopřiva, spirulina, zelený ječmen) nebo přidáním lihoviny (=> ochucené pivo)
- Přídavek barviv => míchaný nápoj z piva, nikoli „pivo“

Hodnoceno 17 výrobků - nevyhovělo 8

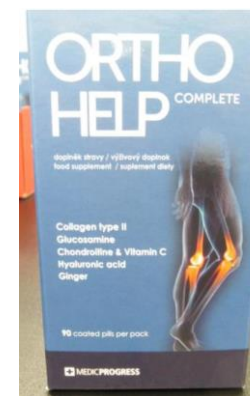
- nepovolené barvivo bylo uvedeno ve složení: chlorofyl, E141 a E100, barvicí složka – 5x
- ve složení „kopřivová báze“ x v bázi přítomnost nepovolených barviv E141 a E100 – 1x
- jiné nedostatky – chyby v označování



Kontrola „chondroprotektivních“ doplňků stravy

Prověření obsahu látek s fyziologickým účinkem na klouby a pojivovou tkáň deklarovaných ve složení doplňků stravy pro kloubní výživu + vyhodnocení, zda nedochází ke klamání konečného spotřebitele:

- chondroitin sulfát, glukosamin sulfát, MSM, kolagen, vitaminy



- Odebráno 12 vzorků
- Nevyhověly
 - 4 vzorky na deklaraci obsahu účinných látek chondroitin sulfát, glukosamin sulfát
 - 2 vzorky na deklarovaný obsah vitamínu C a D
- V některých případech byly značné rozdíly mezi deklarovanými obsahy účinných látek a laboratorně zjištěnými obsahy účinných látek.

Klamavé označování potravin v řetězcích

Předmětem kontroly byly zahraniční a privátní značky

- Odebráno 178 vzorků různých potravin na běžně používané analýzy
- Nevyhovělo 21 vzorků
 - 13 vzorků směsi vepřového a hovězího masa – na deklarovaný podíl hovězího masa
 - 2 vzorky brambor – neodpovídaly deklarované odrůdě
 - 1 vzorek džemu – na deklarovaný ovocný podíl
 - 2 vzorky konzerv vepřového masa – na deklarované výživové údaje
 - 3 vzorky vína – 1x na obsah alkoholu, 1x na sensoriku a 1x prokázáno falšování (přídavek syntetického aroma)



Kontrola špaldové mouky

Cílem kontrolní akce bylo provést kontrolu mouk deklarovaných jako špaldové, tedy mouky vyrobené z pšenice špaldy (*Triticum aestivum* L. subsp. *spelta* (L.) Thell.), a ne z pšenice seté (*Triticum aestivum* L. subsp. *Aestivum*) a zda tím nedochází ke klamání spotřebitelů.

Za pšenici špaldu lze považovat pouze odrůdy špaldy zveřejněné v EU databázi odrůd a/nebo Státní odrůdové knize. EU databáze dostupná on-line:

<https://ec.europa.eu/food/plant-variety-portal/index.xhtml;jsessionid=DcYWUtUnTV4zgZ9IXpqV3hLZhsCq3UstMFRgQmrybxIE3mxn2g7g!1771274971>.

Maximální přípustná technologická kontaminace špaldy a mlýnských výrobků jinými odrůdami pšenice je 10 %.

**Odebráno 14 vzorků špaldové mouky (hladké i celozrnné),
3 vzorky nevyhovující.**



STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCEStátní
veterinární
správa

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Hledání potravin: špald

Hledej

Rozšířené hledání »

Podání podnětu

[Domů](#) / [Potraviny](#)[» vysvětlení nevyhovujících parametrů](#)[» slovníček pojmů](#)

Nalezeno (3)

 nejakostní falšované nebezpečné

Zobrazit všechny provozovny ▾



Mlýnské obilné výrobky

**PERNERKA MOUKA ŠPALDOVÁ
HLADKÁ**

MLÝN PERNER SVIJANY, spol. s r.o.

Dle informací na obalu se mělo jednat o špaldovou mouku, tedy mouku z pšenice špaldy (*Triticum*)

Mlýnské obilné výrobky

**PERNERKA MOUKA BIO
ŠPALDOVÁ HLADKÁ**

MLÝN PERNER SVIJANY, spol. s r.o.

Dle informací na obalu se mělo jednat o špaldovou mouku, tedy mouku z pšenice špaldy (*Triticum*)

Mlýnské obilné výrobky

Špaldová mouka hladká

BONAVITA, spol. s r.o.

Dle informací na obalu se mělo jednat o špaldovou mouku, tedy mouku z pšenice špaldy (*Triticum*)



Zveřejnění zjištěných pochybení

- Tiskové zprávy
- Portál SZPI – www.szpi.gov.cz
- www.potravinynapranryri.cz (6,3 mil. návštěvníků)






- Mobilní aplikace Potraviny na pranýři
- Potraviny na pranýři na sociálních sítích Facebook, X a Instagram



potraviny na pranýři

nejakostní, falšované a nebezpečné potraviny

V roce 2023 bylo na základě úřední kontroly SZPI zveřejněno 590 nevyhovujících šaržích potravin:

nebezpečné	376	
falšované	120	
nejakostní	94	

V roce 2023 zveřejněno celkem 134 uzavřených provozoven či jejich částí:

maloobchod	71
restaurace	21
výroba	17
rychlé občerstvení	10
pivnice, bar nebo herna	5
velkoobchod	4
výroba a rozvoz jídel	3
cukrárna	3

Povodně září 2024



**Doporučení
Potravinářské inspekce
ohledně zacházení
s potravinami
v zatopených
oblastech**





Rozsáhlé povodně zasáhly ČR v polovině září 2024



Povodňová voda představuje diametrálně odlišný stupeň rizika než voda z veřejné vodovodní sítě. Při nekontrolovaném průtoku krajinou přichází povodňová voda do styku s množstvím zdraví ohrožujících látek například z kanalizace, čističek odpadních vod, průmyslové výroby a dalších zdrojů s vysokým rizikem mikrobiální nebo chemické kontaminace.



SZPI operativně zveřejnila doporučení, jak nakládat s potravinami v zatopených oblastech – **tisková zpráva, sociální sítě, web SZPI**



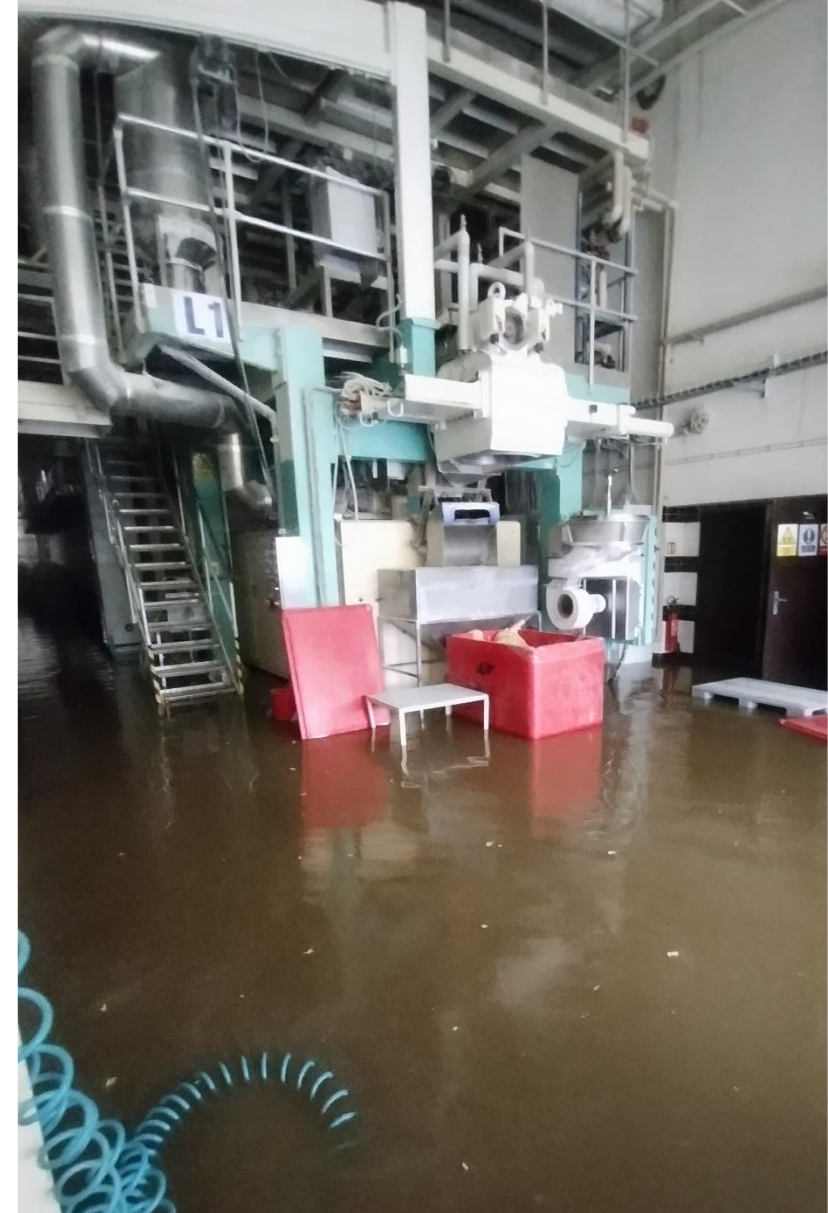
SZPI vycházela ze zkušeností z povodní v letech 1997 a 2002



SZPI nabídla součinnost všem provozovatelům potravinářských podniků registrovaných u SZPI...



... a to zejména v oblasti dokumentace způsobených škod a návrhu účinných a bezpečných řešení vzniklých situací.



Provozovatelům potravinářských podniků – výrobcům i prodejcům – doporučila zlikvidovat všechny zaplavené potraviny bez výjimky.



Doporučení Potravinářské inspekce k zacházení s potravinami v zatopených oblastech

16. 09. 2024

V souvislosti s aktuální povodňovou situací Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) upozorňuje veřejnost i provozovatele potravinářských podniků na základní pravidla bezpečného zacházení s potravinami, které byly zasaženy povodňovou vodou, nebo jinak poškozeny v souvislosti s povodní:

- Je nezbytné vycházet ze skutečnosti, že povodňová voda představuje diametrálně odlišný stupeň rizika než voda z veřejné vodovodní sítě. Při nekontrolovaném průtoku krajinou přichází povodňová voda do styku s množstvím zdraví ohrožujících látek například z kanalizace, čističek odpadních vod, průmyslové výroby a dalších zdrojů s vysokým rizikem mikrobiální nebo chemické kontaminace.
- Spotřebitelé by v žádném případě neměli konzumovat potraviny, které přišly do styku s povodňovou vodou, zejména potraviny nebalené nebo rozbalené.
- Za bezpečné nelze považovat ani hermeticky uzavřené potraviny, protože ke kontaminaci dochází i z obtížně přístupných míst například v okolí uzávěrů, odkud by mohlo dojít ke kontaminaci obsahu po otevření.
- Dále je potřeba vyvarovat se konzumace potravin, kde došlo k sensorickým změnám – zejména v chuti, vůni a barvě.
- Vzhledem k přerušení dodávek elektrické energie bezpečnost nelze garantovat u chlazených potravin – jde zejména o masné a mléčné výrobky, které byly vystaveny teplotám nad šest stupňů Celsia po dobu delší než čtyři hodiny. U mražených potravin nelze zaručit bezpečnost, pokud se ocitnou mimo požadovaný teplotní rozsah na dobu delší než dvě hodiny.
- Za rizikové je nutné považovat i zasažené zemědělské plodiny na polích, záhonech nebo sadech, ať již v soukromých zahradách nebo v zemědělské velkovýrobě.
- I potraviny, které nepřišly do přímého styku s povodňovou vodou, mohou představovat zdravotní riziko. U sypkých potravin, jako například mouka, cereálie nebo strouhanka, hrozí zaplísnění a množení mykotoxinů, pokud byly vystaveny vysoké vlhkosti.
- Provozovatelům potravinářských podniků – výrobcům i prodejcům – SZPI důrazně doporučuje zlikvidovat všechny zaplavené potraviny bez výjimky.
- Potravinářská inspekce zároveň nabízí součinnost všem provozovatelům potravinářských podniků registrovaných u SZPI, a to zejména v oblasti dokumentace způsobených škod a návrhu účinných a bezpečných řešení vzniklých situací.



Potraviny obsahující látku muscimol

➤ v současné době nárůst subjektů, kteří nabízejí či propagují výrobky deklarující látku muscimol nebo výtažky z muchomůrky červené (*Amanita muscaria*) obsahující látku muscimol

➤ výrobky jsou často nabízeny jako nepotravinářské zboží (turistický, reklamní či sběratelský předmět)



↳ v rámci celkové prezentace výrobků (nejčastěji vypadají jako želé cukrovinky), návodu k použití nebo způsobu užívání, nabádají spotřebitele ke konzumaci a je proto možné je považovat za potraviny





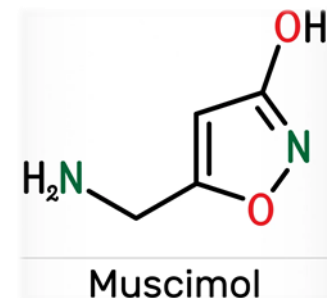
Potraviny obsahující látku muscimol

➤ Muscimol (syn. agarin, pantherin) je přirozeně se vyskytující psychoaktivní alkaloid - způsobuje poruchy vědomí a vyvolává halucinace

➤ SZPI provádí kontroly těchto potravin, včetně odběru vzorků



dle laboratorního zjištění obsahu muscimolu žádáme SZÚ o hodnocení rizika



Dle hodnocení rizika SZÚ byly již určité odebrané vzorky potravin vyhodnoceny jako potraviny škodlivé zdraví podle čl. 14 nařízení EP a R (ES) č. 178/2002 – viz tisková zpráva SZPI

<https://www.szpi.gov.cz/clanek/potravinarska-inspekce-zakazala-produkty-s-obsahem-halucinogenu-z-muchomurky-cervene.aspx>



Novela zákona č. 167/1998 Sb., o návykových látkách z pohledu SZPI

**Senát schválil návrh zákona, kterým se mění zákon č. 167/1998 Sb.,
o návykových látkách**

Zavádí se dvě nové kategorie:

- **Psychomodulační látky**
- **Psychoaktivní látky**



SZPI bude od 1. 1. 2025 kompetentní ke kontrole psychomodulačních látek (výroba, prodej, reklama, e-commerce)





Psychomodulační látky a zařazené psychoaktivní látky

„**psychomodulační látky** = nové psychoaktivní látky a další látky s psychoaktivním účinkem, **které nepředstavují závažné riziko pro veřejné zdraví** nebo riziko závažných sociálních dopadů na jednotlivce a společnost a současně jsou uvedeny v nařízení vlády o seznamu psychomodulačních látek, a výrobků z nich“
např. **KRATOM**



„**zařazené psychoaktivní látky** = nové psychoaktivní látky, u nichž s ohledem na dosavadní vědecké poznatky **nelze vyloučit závažná zdravotní a společenská rizika** a současně jsou uvedeny v nařízení vlády o seznamu zařazených psychoaktivních látek, a výrobků z nich“

**PSYCHOMODULAČNÍ LÁTKY NESMÍ SVÝM VZHLEDEM PŘIPOMÍNAT
POTRAVINY, PRODEJ POUZE VE SPECIALIZOVANÝCH PRODEJNÁCH**



Novela zákona č. 167/1998 Sb., o návykových látkách z pohledu SZPI

Změna § 16 zákona o potravinách – účinnost od 1. 1. 2025

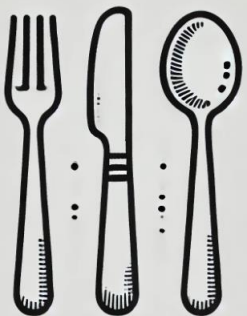
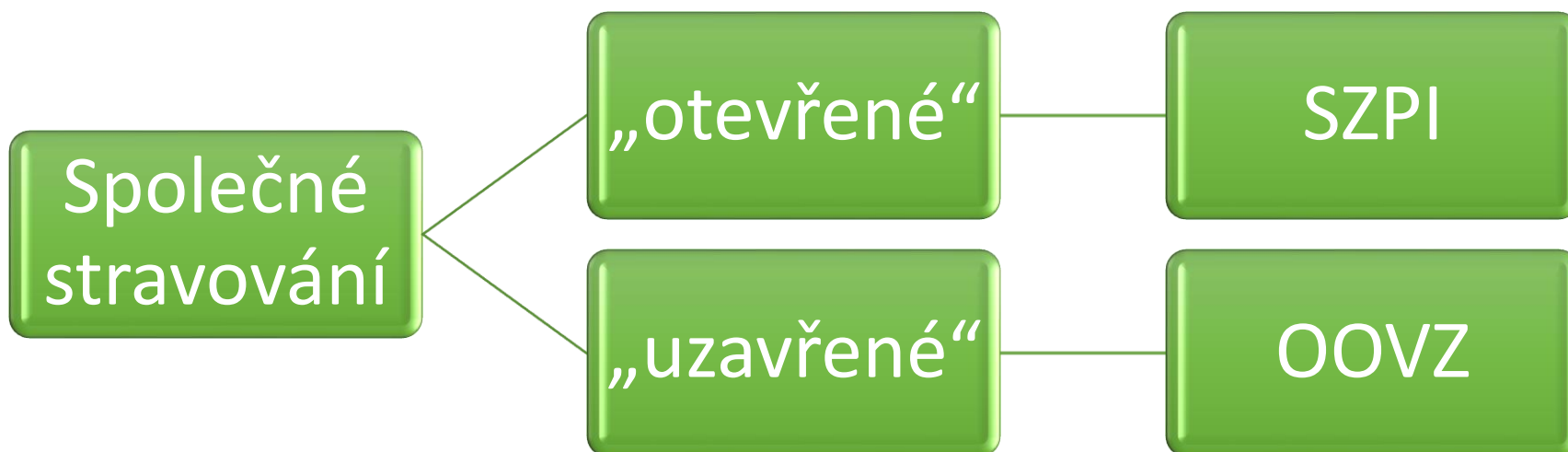
- SZPI bude vykonávat dozor ve všech provozovnách „otevřeného“ společného stravování např. restaurace, provozovny rychlého občerstvení, cukrárny, kavárny, pivnice, herny, bary – doposud sdílená kompetence s OOVZ
- Orgány ochrany veřejného zdraví „v uzavřených“ stravovacích provozech – provozování stravovacích služeb:
 - v souvislosti s poskytováním zdravotních služeb, sociálních služeb a služby péče o dítě v dětské skupině,
 - v souvislosti se stravováním v zařízeních školního stravování nebo vysokoškolského stravování,
 - ve Vězeňské službě České republiky, ve vazebních věznicích, ve věznicích, v ústavech pro výkon zabezpečovací detence
 - a v rámci školy v přírodě, zotavovacích akcí pro děti a jiných podobných akcí pro děti





Novela zákona č. 167/1998 Sb., o návykových látkách z pohledu SZPI

Změna § 16 zákona o potravinách – účinnost od 1. 1. 2025



”

Děkuji za pozornost