



Provozovny stravovacích služeb z pohledu kontrolního orgánu

Ing. Alena Georgievová, Ing. Jindřich Pokora
Státní zemědělská a potravinářská inspekce



SZPI - zdroje



- **1** ústřední inspektorát
- **7** inspektorátů
- **2** laboratoře – Brno a Praha – využíváme i externí laboratoře
- **545** zaměstnanců
- Počet KO – **85 619** (registrovaných v IS SZPI, potenc. až 120 000)



SZPI – zaměření kontrol



Rozdělení kompetencí – SZPI od 1. 1. 2025

- cukrárny, kavárny a čajovny
 - vinárny a vinotéky
 - pivnice, výčepy
 - bary, herny, diskotéky
 - stánky s občerstvením
 - bufety, kantýny
 - stravovací služby poskytované v rámci maloobchodu a čerpacích stanic
- **restaurace**
 - **catering**
 - **stravování pro zaměstnance**
 - **stravování v rámci ubytování (hotely, penziony)**
 - **provozovny rychlého občerstvení včetně řetězců a franšízových sítí**



droj obrázků: nixahav.com



Rozdělení kompetencí - KHS

- **poskytováním zdravotních služeb** - nemocnice, lázně
- **poskytováním sociálních služeb** – domovy důchodců
- **poskytováním služby péče o dítě v dětské skupině**
- **stravováním v zařízeních školního stravování nebo VŠ stravování**
- **ve Vězeňské službě České republiky**
- **v rámci školy v přírodě, zotavovacích akcí pro děti a jiných podobných akcí pro děti**

Pokud je u výše uvedených PPP aktivní jiná provozovna nebo PPP, které charakterem své činnosti odpovídají „otevřenému“ typu stravování, vykonává zde dozor SZPI.

DOHODA SZPI x Hlavní hygienička MZdr.
Krajská koordinace činnosti.

Krajské hygienické stanice provádí státní zdravotní dozor dle zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví.



SZPI základní zaměření úřední kontroly

- **bezpečnost potravin** – kontaminanty, Mibi, přírodní toxiny;
- **falšování potravin/poctivost prodeje/klamání spotřebitele** – záměna surovin (levnější x dražší), zneužití CHOP/CHZO, víno, objem nápojů;
- **kontrola hygieny provozní i osobní** – primární předpoklad bezpečných pokrmů, úklid, škůdci, sanitace, odborná a zdravotní způsobilost zaměstnanců;
- **vysledovatelnost potravin nebo surovin**



Bezpečnost potravin - prevence – hygieny provozu

Potraviny jsou biologického původu a vše co lze od nich očekávat, se také jednou stane. Je vhodné proto s nimi pracovat takovým způsobem, aby k mimořádným situacím docházelo co nejméně.

Komplexní kontroly x Audit

Komplexní kontoly:

- hygienické požadavky dle nařízení (ES) č. 853/2004
- postupy založených na zásadách HACCP – správná praxe nebo HACCP
- kontrola sledovatelnosti
- kontrola DMT/DP potravin a pokrmů a surovin, ze kterých se vyrábí
- kontrola podmínek úchovy
- kontrola bezpečnosti potravin/pokrmů



Zdroj obrázků: pixabay.com



Úřední kontroly se provádějí bez předchozího upozornění, s výjimkou případů, jako jsou např. **audit**, které musí být provozovateli krmivářského nebo potravinářského podniku předem oznámeny.



Řízení rizik a zajištění bezpečnosti v provozovnách společného stravování

Nařízení (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin ukládá zavést stálý postup vycházející ze zásad systému analýzy rizika a **stanovení kritických kontrolních bodů (HACCP)**.

Nařízení (ES) č. 852/2004 umožňuje při implementaci systému HACCP určitou flexibilitu.

Čl. (15) Požadavky systému HACCP by měly brát v úvahu zásady obsažené v Codex Alimentarius.

- dostatečně pružný systém (? volba mezi HACCP x GHP ?);
- někdy nelze identifikovat kritické kontrolní body (GHP);
- někdy může správná hygienická praxe nahradit monitorování kritických kontrolních bodů;
- požadavky na uchovávání dokladů měly být pružné, aby nevedly k nepřiměřené zátěži pro velmi malé podniky.



HACCP x GHP

HACCP – opodstatněný tam, kde dochází k výrobě, přípravě velkého množství pokrmů, často připravovaných z rizikových surovin, v provozech s vysokou fluktuací a nízkou kvalifikací personálu.

GHP – vychází ze zásad HACCP (který vychází zásady GHP...).
Školení, kontrola personálu, ovládnutí rizik – při přejímce surovin,
Mibi – teplota a doba přípravy, udržování teplot při výdeji pokrmů,
používání náčiní, likvidace odpadů atd.



GHP x HACCP

HACCP – nemá význam tam, kde nelze stanovit kritický kontrolní bod (resp. nelze rizika již eliminovat – výčepy, vinotéky, bary atd.) nebo „výsledek snahy o eliminaci rizika “ nelze smysluplně doložit.

-Je diskutabilní, zda má význam v provozech, kde majitel restaurace je současně kuchařem, číšníkem a účetním...

Resp. jeho zavedení by v takových případech bylo kontraproduktivní, bere čas, který by bylo možné věnovat GHP

- Lze využít situací, kdy se mění vybavení kuchyní a použít např. konvektomaty se záznamem a automatickou archivací dat.



SZPI – výsledky kontrolní činnosti



SZPI - Cílené kontroly

Kontroly tam, kde se nedostatky očekávají (cílená kontrola) – podezření na nelegální stav, aktivní vyhledávání nedostatků

Ústředně řízené kontroly:

- Kontrola fritovacích olejů, kontrola klamání, kontrola zmrzliny, ledu a další.

Podněty:

- podněty spotřebitelů, profesních svazů, spotřebitelských organizací (Dtest), provozovatelů a veřejných médií atd.
- informace od jiných orgánů státní a veřejné správy

Výsledky kontrol SZPI ve společném stravování (2015-2024)

Rok	Počet kontrol	Nevyhovující zjištění
2015	15 051	4 824 (32,1%)
2016	10 114	2 865 (28,3%)
2017	11 522	2 973 (25,8%)
2018	14 290	3 457 (24,2%)
2019	14 146	3 398 (24,0%)
2020	8 682	1 995 (23,0%)
2021	8 911	1 878 (21,1%)
2022	14 988	4 114 (27,4%)
2023	13 550	3 803 (28,1%)
2024	14 495	3 919 (27,0%)



Zdroj obrázku:
pixabay.com

Výsledky kontrol hygienických požadavků ve společném stravování (2015 – 2024)

Hygienické požadavky	Počet kontrol	Nevyhovující zjištění
2015	9 556	3 454 (36,1 %)
2016	6 247	2 111 (33,8 %)
2017	7 475	2 072 (27,7 %)
2018	7 488	2 074 (27,7 %)
2019	9 020	2 788 (30,1 %)
2020	5 722	1 697 (29,7 %)
2021	6 269	1 632 (26,0 %)
2022	10 495	3 289 (31,3 %)
2023	9 671	3 206 (33,2 %)
2024	9 491	3 164 (33,3 %)

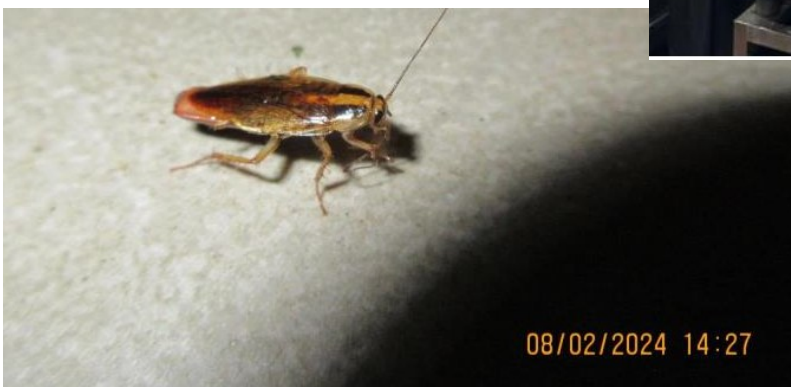
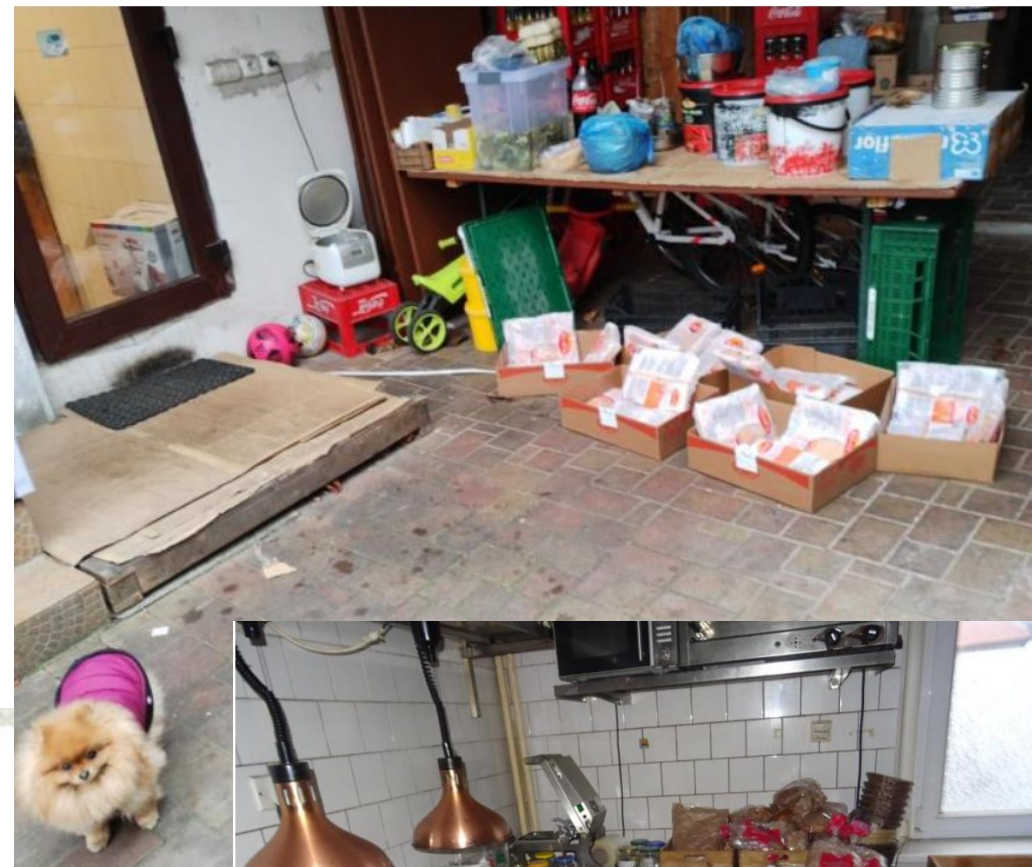
- nejčastějším důvodem nevyhovujícího zjištění bylo **nesplnění hygienických požadavků, třetina takto zaměřených kontrol byla nevyhovujících**
- zjištěné případy hrubého porušení hygienických požadavků

Kontroly hygienických požadavků – uzavřené provozovny



	celkem	maloobchod	velkoobchod	výroba	společné stravování
2015	221	59	1	17	144 (65,2 %)
2016	174	70	5	15	84 (48,3 %)
2017	156	75	5	17	59 (37,8 %)
2018	178	85	5	20	68 (38,2 %)
2019	119	56	4	10	49 (41,2 %)
2020	109	69	4	12	24 (22,0 %)
2021	94	60	7	10	17 (18,1 %)
2022	138	70	8	12	48 (34,8 %)
2023	134	71	4	17	42 (31,3 %)
2024	155	64	7	18	66 (42,6 %)

Provozovny společného stravování v roce 2024 tvořily více než dvě pětiny všech uzavřených provozoven.



Potraviny na pranýři – zveřejnění uzavřených provozoven, nevyhovujících výrobků a rizikových webů



Maloobchod

HUNG SON NGUYEN

Brněnská 1385/10, 796 01 Prostějov

Výskyt trusu hlodavců
Výskyt mrtvých hlodavců



Výroba a rozvoz jídel

HROCHREST s.r.o.

Velká Dílžka, 750 02 Přerov

Provozovna nezabezpečená před pronikáním škůdců



Výroba

PT Bohemia Trading, s.r.o.

U Nádraží 12, 417 42 Krupka

Nezajištěný přístup k teplé vodě - nebyla možná
hygienická očista nádobí nebo náčiní



Restaurace

První Doubravnická s.r.o.

Milady Horákové 1920/1a, 602 00 Brno

Výskyt hmyzích škůdců
Provozovna nezabezpečená před pronikáním



Restaurace

DI ZHONG HAI s.r.o.

Polní 604/29, 460 01 Liberec

Nezajištěný přístup k teplé vodě - nebyla možná
hygienická očista nádobí nebo náčiní



Výroba

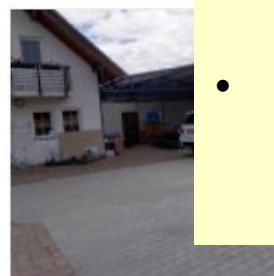


Restaurace

TRUNG KIẾN ĐO

Nádražní 893/46, 150 00 Praha

Nefunkčnost nebo absence toalet
Špatné hygienické podmínky na toaletách



Provozovna nezabezpečená před pronikáním

- <http://www.potravinynapranryri.cz>
- **Světově ojedinělá forma komunikace se spotřebiteli**
- **SZPI transparentně informuje spotřebitele o uzavřených provozovnách, nevyhovujících výrobcích a rizikových webech**

Další příklady častých nedostatků



Přítomnost hlodavců



Přítomnost hmyzích škůdců



Silně znečištěná zařízení



Výrazně zanedbaný úklid



Nevhodně skladované potraviny



Výskyt plísně na stěnách



Nefunkční nebo chybějící toalety, špatné hygienické podmínky





Požadavky na manipulaci s odpady (nař. 852/2004 příloha II kapitola VI)

Potravinářské odpady musí

- **nesmí docházet k jejich hromadění**
- **být ukládány do uzavíratelných funkčních, čistitelných a dezinfikovatelných nádob.**
- **PPP musí mít uzavřenou smlouvu s oprávněnou osobou, která má platné povolení krajského úřadu k provozování zařízení na sběr nebo výkup nebo využívání nebo odstraňování odpadu.**

Na živočišné zbytky se vztahuje nejen zákon o odpadech č. 541/2020 Sb., ale rovněž **Nařízení (ES) č. 1069/2009**, které řadí odpady ze stravovacích zařízení mezi **vedlejší živočišné produkty 3. kategorie** (VŽP kategorie 3).

Nařízení (ES) č. 1069/2009 zakazuje krmení hospodářských zvířat, jiných než kožešinových, odpady ze stravovacích zařízení – viz čl. 11 odst. 1 písm. b) nař. č. 1069/2009!!!

Nedostatečná frekvence likvidace odpadu – častý důvod stížnosti





Kontroly nebalené zmrzliny

Frekventované nevyhovující zjištění - **nesplnění kritéria hygieny výrobního procesu – překročení limitních hodnot pro ukazatel bakterie *Enterobacteriaceae*** (nařízení (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických požadavcích pro potraviny)

Výsledky cílených kontrolních akcí zaměřených na výrobu kopečkových a točených zmrzlin v provozovnách společného stravování (s mléčnou složkou)

Rok	Počet odebraných vzorků zmrzlin	Nevyhovující vzorky nadlimitní počty <i>Enterobacteriaceae</i>	
		Počet	%
2015	74	7	9,5
2016	76	21	27,6
2017	84	22	26,2
2018	204	61	29,9
2019	170	61	35,9
2020	108	55	50,9
2021	129	61	47,3
2022	169	90	53,3%
2023	151	64	42,4 %
2024	146	76	52,0%



Foto zdroj:
pixabay.com

Možné příčiny problémů zjištěné při kontrole nebalených zmrzlin

- Nepravidelné a nedostatečné vyčištění stroje a pomůcek – neodstranění zbytků zmrzliny, nerozebrání stroje až pod těsnění (výdejní hlava, nášlehové čerpadlo), nedodržení délky působení dezinfekce (obvykle přes noc → poškození pryžového těsnění).
- Použití dezinfekčních prostředků se stejnou účinnou látkou (jen jiný název) → rezistence → doporučuje se 2-3 dezinfekční prostředky s jinou účinnou látkou.
- Nevhodné **dávkování** dezinfekčních prostředků.
- **Rekontaminace** - točená vanilková zmrzlina v kbelíku se po vyčištění pákového zmrzlinového stroje do něj zpět vrací. Tím se bakterie přenášejí střídavě ze zmrzliny na stroj a ze stroje na zmrzlinu. Nebo u kopečkových je problém v opakovaném použití vody pro oplach porcovacího náčiní a jeho nedostatečném očištění.
- Nedodržení postupu při přípravě zmrzlinové směsi.
- Neproškolený personál a nedodržení nápravných opatření uvedených v dokumentaci GHP.



*těsnění
dávkovače*



*těsnění pístu
dávkovače*



*těsnění
nášlehového
čerpadla*

Kontrola ledů ve společném stravování - mikrobiologie (2015 – 2024)

Výrobníky ledu - odběr ledu k přípravě nápojů - stanovení vybraných parametrů dle vyhl. č. 252/2004 Sb. kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu



Foto zdroj:
pixabay.com

rok	Nevyhovující zjištění – překročení mezních hodnot stanovených ve vyhlášce č. 252/2004 Sb.	
	počet vzorků	počet N vzorků
2015	56	16 (28,6 %)
2016	59	17 (29,3 %)
2017	60	27 (45,0 %)
2018	101	44 (43,6%)
2019	93	42 (45,2%)
2020	43	22 (51,2%)
2021	84	59 (70,2%)
2022	94	70 (74,5%)
2023	94	61 (65%)
2024	56	21 (37,5%)

V roce 2024 se z počtu nevyhovujících jednalo o:

- **v 17 případech: překročení hygienických limitů** pro koliformní bakterie a počty kolonií rostoucích při 22°C a 36°C
- **Ve 4 případech: překročení zdravotních limitů** pro (intestinální) enterokoky a *Escherichia coli*

Kontrola ledů ve společném stravování - mikrobiologie

- Platí limit pro pitnou vodu
- pro kontrolní úřad není přijatelné „vymýšlet volnější limity“
- SZPI si je vědoma názoru AHR ČR
- výsledky kontroly ukazují, že to jde i s limitem pro pitnou vodu
- v rámci obměny zařízení je vhodné se poohlédnou po kvalitních výrobnících s automatickou sanitací



Nedostatečné čištění a desinfekce výrobce ledu



Mikrobiologická kontrola pokrmů – vybraná zjištění za rok 2024

Cíl a výsledky kontrolní akce

- V rámci provozů společného stravování byly sledovány mikrobiologické požadavky na bezpečnost pokrmů stanovené **vyhláškou č. 121/2023 Sb.**, o požadavcích na pokrm.
- Ze 420 šarží pokrmů byly pouze ve 2 případech (0,5 %) překročeny limity pro bakteriální původce onemocnění, a to pro **koagulázopozitivní stafylokoky**
- Ve 30 šaržích (7,5 %) pokrmů překročeny limity pro indikátorové mikroorganismy **koliformní bakterie**, u 2 šarží pokrmů byly překročeny limity pro **celkové počty mikroorganismů** (CPM).
- Ze **187 vzorků stěrů**, které byly odebrány z předmětů a zařízení používaných v provozovnách společného zařízení, byly v 15 stěrech (8 %) překročeny limity pro **celkové počty mikroorganismů**.

Studené pokrmy – výsledky za rok 2024

Komodita	Počet vzorků	N	Pokrm	Mikroorganismus
Cukrářské výrobky	110	8	3x Větrník Malinový řez Kremeš Mánička Věneček kombi Dort Hořická pochoutka	koliformní bakterie koagulázopozitivní stafylokoky
Studená kuchyně	66	1	Chlebiček šunkový	koagulázopozitivní stafylokoky
Zeleninové saláty	31	9	5x Zeleninový salát Míchaný salát Ledový salát Salát mrkvový Zelný salát	koliformní bakterie
Sushi apod.	12	2	Futomaki (losos, avokádo) Čerstvé závitky s krevetami	Koliformní bakterie, CPM
Tatarská omáčka	2	0		
Tatarský biftek	15	2	2x Tatarský biftek	koliformní bakterie
Nakládané sýry	4	1	domácí nakládaný camembert	koliformní bakterie
Utopenci, tlačěnka	6	0		
Bubble tea	10	2	brown sugar, matcha double	koliformní bakterie
CELKEM	256	23 (9%)		

Ledová tříšť	14	0		
--------------	----	---	--	--

Teplé pokrmy – výsledky za rok 2024

Teplé pokrmy	Počet vzorků	N	Pokrm	Mikroorganismus
döner/doner kebab, gyros, grilovaná masa	60	3	MENU 14. Velký talíř - gyros s chlebem Dürüm kebab - maso se salátem a omáčkou v tortille Kebab kuřecí - maso se zeleninou	CPM, koliformní bakterie
omáčky	18	1	kuřecí kostky s jemnou omáčkou	koliformní bakterie
vařené těstoviny	8	1	nudle	koliformní bakterie
polévka	4	1	PHÓ BÓ	koliformní bakterie
grilované/smažené sýry	4	0		
pizza	11	0		
rýže – příloha	8	0		
knedlíky - příloha	17	0		
CELKEM	130	6 (4,6%)		

Točené nápoje – výsledky 2024

Z 20 točených alkoholických a nealkoholických nápojů byly ve 2 vzorcích alkoholického piva zjištěny **koliformní bakterie** (10 %). V točené limonádě/kofole přítomnost konzervačních látek zřejmě ovlivní i propojovací hadice ve výčepním zařízení, takže nedochází k nárůstu bakterií.

➤ Točené pivo Staropramen 10° (*Staropramen za to ale nemůže...*)

KO - restaurace: Fadu s.r.o., Palackého náměstí 41, Kostelec nad Orlicí 517 41. V točeném pivu byl překročen limit pro **koliformní bakterie** - zjištěno: $1,8 \times 10^3$ KTJ/g, limit: $< 1 \times 10^3$ KTJ/g.

➤ Točené pivo Radegast Ryze hořká 12° (*V Nošovicích za to ale nemůžou...*)

KO - pivnice: JIŘÍ STAŠICA, Bezručova 2145, Frýdek-Místek 738 01. V točeném pivu byl překročen limit pro **koliformní bakterie** $2,3 \times 10^3$, $< 1 \times 10^3$ KTJ/g.

Uložená opatření zahrnovala provedení důkladné sanitace výčepní techniky a potrubí, dále provedení důkladného vyčištění a dezinfekci zařízení na mytí pивních sklenic. Opatření byla splněna.



Kontroly klamání v provozovnách společného stravování – vybraná zjištění 2024



Cíl kontrolní akce

- Eliminovat situace, kdy je spotřebitel uváděn v omyl;
- Použití jiných surovin než deklarovaných – levnějších, méně kvalitních, jiného než deklarovaného původu;
- Kontrolováno 200 provozoven veřejného stravování;
- Spotřebitel byl podveden na 54 provozovnách, což představuje 27 % z celkového počtu kontrolovaných provozoven.

Nahrazení smetany alternativním výrobkem na bázi rostlinných tuků a olejů

Celkem bylo při kontrolách zjištěno uvádění zavádějících informací o použití smetany v 11 případech.

Místo smetany bylo zjištěno použití níže uvedených produktů:

- **MASTER GOURMET for cooking and confectionary use**
- **MASTER GOURMET CHEF 24 % FATS**
- **Cucina VEGETALCREM rostlinný krém na vaření**
- **HALTA cucina**
- **Rama PROFESSIONAL Cremefine Profi 31 % Fat**
- **HOPLA Cooking and Dressing Sauce**

Podvody souvisí většinou s nabídkou pizzy, ať se již jedná o specializované pizzerie nebo restaurace (základ „oblohy“).



Nahrazení smetany alternativním výrobkem na bázi rostlinných tuků a olejů

V nabídce pro spotřebitele deklarováno:

„ Gnocchi s krůtím masem a smetanovou omáčkou“

Při kontrole zjištěno, že místo smetany byl použit alternativní výrobek **na bázi rostlinných olejů**.



Ilustrační foto: www.pixabay.com



Rama PROFESSIONAL Cremefine Profi 31 % Fat – směs podmásli a rostlinného oleje (31% tuky), objem 1l, Složení: pitná voda, **rostlinné tuky (plně ztužený palmový, kokosový, palmový)**, sušené PODMÁSLÍ (7,1%), modifikovaný kukuřičný škrob, emulgátory (estery sacharózy s mastnými kyselinami, mono- a diglyceridy mastných kyselin, SÓJOVÝ lecitin), zahušťovadla (guma guar, karubin).



CAMEMBERT x HERMELÍN x NÁHRAŽKY

Hermelín – patentová ochrana od r.1946

-Celkem v 11 případech bylo při kontrolách zjištěno, že provozovatel nepoužíval značku sýra Hermelín, jak bylo deklarováno.

-Lze předpokládat náhradu deklarovaného Camembertu za jiné sýry (Hermelín?)

nabídka pokrmu "Nakládáný Hermelín"



surovina (studený pokrm) pro přípravu pokrmu "Nakládáný Hermelín"





Uvádění zavádějících informací o použití potravin nesoucích CHOP/CHZO

Parmigiano – Reggiano (parmazán), Grana Padano, Gorgonzola, Prosciutto di Parma (parmská šunka)

Celkem 20 x zneužití názvu „parmazán“, v originále „Parmigiano – Reggiano.“

Při kontrolách bylo prokázáno, že k přípravě pokrmů byly ve skutečnosti použity jiné tvrdé dlouhozrající sýry.

Místo sýru Parmigiano – Reggiano byly použity např.:

- **Gran Moravia**
- **Grana Padano**
- **Formaggio Duro Hard Cheese**, směs tvrdých sýrů strouhaných
- **Brazzale**, Mix čerstvě strouhaných vyzrálých sýrů
- **Gran Biraghi**, italský tvrdý sýr, ještě levnější než Grana Padano
- **Grancucina**, směs strouhaných sýrů





Uvádění zavádějících informací o použití potravin nesoucích CHOP/CHZO

V nabídce pro spotřebitele:

„**PIZZA PROSCIUTO COTTO** – rajčatový základ, **šunka**, Gouda“

Při kontrole zjištěno, že surovina **šunka** byla nahrazena masným výrobkem **ARO nářez z kýty**



Ilustrační foto: www.pixabay.com

ARO NÁŘEZ Z KÝTY, MP Krásno, a.s., Hranická 430/34, Krásno nad Bečvou, 757 01 Valašské Meziříčí, Česká republika, veterinární ovál: CZ 1184 ES, Masný výrobek tepelně opracovaný, krájený, Složení: **vepřové maso (45 %)**, pitná voda, bramborový škrob, vepřové kůže, vepřová bílkovina, jedlá sůl, cukr, dextróza, šunkové aroma, stabilizátory (E450, E451), zahušťovadla (E407a, E407, E415), látka zvýrazňující chuť a vůni (E621), antioxidanty (E316), konzervant (E250), barvivo (E120).





Nahrazení sýra alternativním výrobkem na bázi rostlinných tuků a olejů

4 případy nahrazení sýra alternativním výrobkem na bázi rostlinných tuků a olejů

- **DalliCardillo Filatella – Speciální potravinový přípravek na pizzu a focacciu.** Složení: voda, rostlinné tuky (palma, kokos, slunečnice), mléčná bílkovina, tavený sýr (mléčné syřidlo, tavící sůl: citrónan sodný E331, regulátor kyselosti: kyselina citrónová E33P), máslo, kuchyňská sůl, modifikované škroby, bramborový škrob, aroma, regulátor kyselosti: E330, E331, konzervant: sorban draselný E202. Barva: beta-karoten.
- **Do Pizzy super** - strouhaný výrobek z mléka a rostlinného tuku.
- **For Pizza Super** - Výrobek z mléka a rostlinného oleje, složení: kravské mléko, nehydrogenovaný rostlinný palmový tuk, kuchyňská sůl, mikrobiologické činidlo, mléčná kultura.
- **WARMII PERLA**, výrobek nebyl opatřen etiketou v jazyce českém. Z etikety originálního balení, na níž je uvedeno i kompletní složení, je přesto zřejmé, že tato potravina obsahuje: Pasterizované odstředěné MLÉKO, neztužený palmový rostlinný tuk, stabilizátor: chlorid vápenatý, kultury bakterií mléčného kvašení, barvivo: karoteny.



Kontroly fritovacích olejů – vybraná zjištění 2024

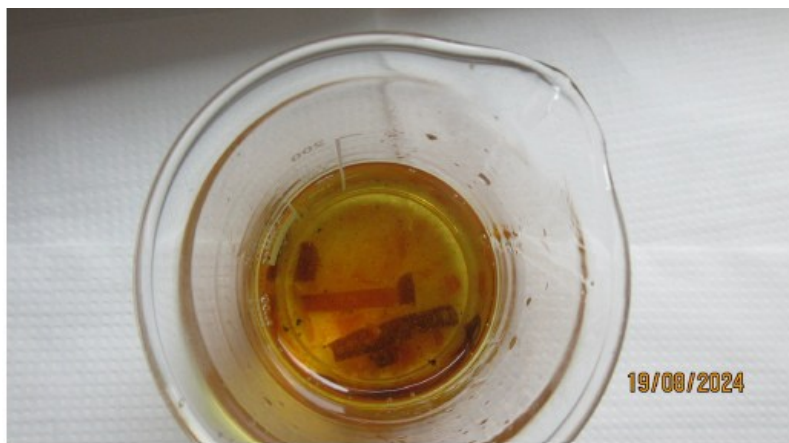
Požadavky vyhlášky č. 121/2023 Sb.

Kontrola fritovacích olejů v provozovnách společného stravování



CÍL KONTROLY

Cílem bylo ověřit, zda nejsou k přípravě pokrmů používány přepálené fritovací tuky a oleje, vykazující jeden nebo více ukazatelů tepelného rozkladu olejů a tuků podle **přílohy č. 1 vyhlášky č. 121/2023 Sb.** a nelze je tedy použít při výrobě pokrmů a jejich uvádění na trh.



Hodnocení bylo provedeno na základě **senzorického posouzení** fritovacích olejů a v rámci kontrol bylo provedeno rovněž měření **obsahu polárních částic (TPM)** prostřednictvím přístroje Testo 270.

Vybrané vzorky fritovacích olejů byly odebrány k laboratornímu stanovení **obsahu polymerních triacylglycerolů (PTG)**.



§ 4 Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na bezpečnost pokrmů

Ukazatele tepelného rozkladu tuků a olejů

Senzorické ukazatele tepelného rozkladu olejů a tuků

hnědá až černá barva oleje nebo tuku

nedostatky ve vůni -
nepříjemný zápach typický pro přepálený olej nebo tuk

nedostatky v chuti -
chuť typická pro přepálený olej nebo tuk, nahořklá chuť,
palčivá chuť

modrošedý kouř při +180 °C

stálá odolná pěna při vložení potravin, která se má smažit,
fritovat

změny konzistence (např. zvýšení viskozity)

přítomnost části zuhelnatělých zbytků dříve smažených
potravin

Analytické ukazatele tepelného rozkladu olejů a tuků

obsah polárních látek více než 25%

obsah polymerních triacylglycerolů více než 12%

Olej nebo tuk, který vykazuje jeden nebo více ukazatelů tepelného rozkladu olejů a tuků podle přílohy č. 1 k této vyhlášce, nelze použít při výrobě pokrmů a jejich uvádění na trh.



Kontrola fritovacích olejů v provozovnách společného stravování - výsledky (2017 – 2024)

	Počet odebraných vzorků	Počet nevyhovujících vzorků
2017	91	15 (16,5 %)
2018	93	20 (21,5 %)
2019	98	13 (13,3 %)
2020	47	8 (17%)
2021	54	7 (13%)
2022	162	10 (6,2%)
2023	226	19 (8,4%)
2024	228	22 (9,6%)

Kontrola fritovacích olejů 2024

Velmi vysoký stupeň tepelného rozkladu

- U 2 vzorků zjištěna hodnota **TPM $\geq$ než 40 % TPM** (*horní hranice měřicího rozsahu přístroje TESTO 270*)
- **PTG (laboratorní stanovení): 41,4 % a 43,4 % PTG**, což je téměř cca 3 – 3,5 násobné překročení mezní hodnoty 12 % PTG, používané pro posouzení známek nepřijatelného stupně tepelného rozkladu fritovacích olejů.

Frekventované použití slunečnicového oleje - 12 z 22 nevyhov. vzorků

- obecně (s výjimkou HOSO - High Oleic Sunflower Oil) není vhodný pro delší a opakované fritování s ohledem na nižší termostabilitu (*nízký obsah nasycených mastných kyselin a kyseliny olejové*)

Z celkového počtu 206 prověřovaných provozoven, kde byly hodnoceny fritovací oleje, bylo použití „přepáleného“ oleje zjištěno na celkem 16 různých provozovnách, což představuje u 7,8 % z nich.



Kontrola dodržování hygienických požadavků na fritézy

Požadavky přílohy II, kapitoly V nařízení (ES) č. 852/2004.

Je prověřováno zda:

- fritézy používané k přípravě pokrmů jsou udržovány v čistotě
- je čištění prováděno v odpovídající frekvenci a rozsahu tak, aby bylo riziko kontaminace sníženo na minimum.
- je fritéza vybavena odpovídajícím kontrolním přístrojem – funkčním termostatem určeným k regulaci teploty fritování.

V rámci kontrolní akce bylo uloženo 8 opatření souvisejících s nedodržením hygienických požadavků na zařízení (fritézy) stanovených v příloze II, kapitoly V nařízení (ES) č 852/2004.





Podrobné výsledky jsou transparentně publikovány



PotravinyProvozovnyRizikové webyTematické kontrolywww.szpi.gov.cz

**STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE****Státní
veterinární
správa****MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ**

Hledání v kontrolách: **Hledej** **Podání podnětu**

[Domů](#) / [Tematické kontroly](#) / [Kontrola fritovacích olejů v provozovnách společného stravování 2024](#)

Vyhovělo: 206/22828.02.2024 - 30.11.2024

Kontrola fritovacích olejů v provozovnách společného stravování 2024

Cílem kontrolní akce bylo ověřit, zda nejsou v provozovnách společného stravování k přípravě pokrmů používány „přepálené“ fritovací oleje a tuky vykazující známky vysokého stupně tepelného rozkladu.

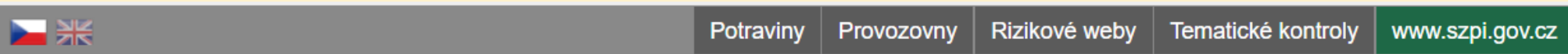
Skupina potravin: Jedlé tuky, oleje





Informace pro provozovatele společného stravování

<https://www.szpi.gov.cz/clanek/informace-k-podnikani-spolecne-stravovani-spolecne-stravovani.aspx>



**STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE**



potraviny na pranýři
nejakostní, falšované a nebezpečné potraviny



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Hledání:

Hledej

[Hlavní stránka](#) / [Společné stravování](#) / Společné stravování

PODNIKATELÉ

Informace nejen pro
začínající podnikatele

Dovoz

Prvovýroba

Výroba

Maloobchod

► **Společné stravování**

Internetový prodej

Podnikání v domácnosti

Biopotraviny

Společné stravování

19. 12. 2024

1. [Státní dozor v oblasti společného stravování a základní povinnosti PPP](#)
2. [Přehled nejdůležitějších právních předpisů pro oblast společného stravování](#)
3. [Pokrmová vyhláška](#)
4. [Označování alergenů v provozovnách společného stravování](#)
5. [Správná praxe při fritování](#)
6. [Informace k povinnosti provozovatelů přijmout opatření ke snížení obsahu akrylamidu v potravinách](#)
7. [Nakličování semen v provozovnách společného stravování](#)
8. [Prodej lihovin a alkoholických nápojů – zvláštní požadavky](#)
9. [Odpady z provozoven společného stravování](#)
10. [Řízení rizik a zajištění bezpečnosti v malých provozovnách společného stravování](#)
11. [Příprava míchaných alkoholických nápojů, infusí, macerátů a likérů v provozovnách společného stravování a jejich případná rozvážka](#)

”

Děkuji za pozornost