

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.^[1]

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.^[2]

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**.^[3] 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.^[4]

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 %)^[5] je počet lidských salmonelóz velmi vysoký.^[6] 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.^[7] 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](https://cs.wikipedia.org/wiki/Paratyfov%C3%A9_salmonely_dr%C3%BAbe%C5%BE)