

Odůvodnění podkladů k pozměňovacímu návrhu ohledně přerozdělení kompetencí stravovacích služeb, který je součástí zákona o návykových látkách ST 504:

Úvodní informace:

Dozor nad zařízeními stravovacích služeb byl až do roku 2015 zajišťován pouze Krajskými hygienickými stanicemi (dále KHS). V současné době je problematika řešena vícerodozorovými orgány, přičemž valná většina dozoru ve stravovacích službách je v kompetenci krajských hygienických stanic. Součástí změny zákona o návykových látkách je i navrhovaná změna §16 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, a o změně a doplnění některých zákonů, podle níž mají přejít kompetence týkající se kontrol otevřených stravovacích služeb dosud pod KHS na Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci (dále SZPI).

Uvedeným návrhem však:

- 1)** Nedojde k odstranění duplicity kontrol, neboť KHS budou v provozovnách nadále kontrolovat problematiku kouření, pracovního prostředí, zásobování pitnou vodou a také bude KHS provádět šetření příčiny poškození nebo ohrožení zdraví a následné aplikace opatření proti šíření onemocnění.
- 2)** Vzhledem k velké rozmanitosti technologických postupů s vysokým podílem ruční práce, nebude zajištěna kontrola pracovního postupu z hlediska epidemiologických souvislostí, kterou umí jen KHS vzhledem ke vzdělání a běžné aplikaci hodnocení zdravotních rizik.
- 3)** Může dojít ke snížení kvality výkonu kontrol prováděných SZPI v současně jimi kontrolovaných provoznách díky výraznému nárůstu provozoven, ale i v nových provozovnách získaných od KHS v důsledku neznalosti prostředí.
- 4)** Může dojít ke komplikacím a zpomalení procesu šetření epidemií, vyžadující vždy okamžitou reakci, kdy KHS nebude disponovat informacemi o provozovně (současné technologické procesy atd.)

Dozor nad bezpečností pokrmů v provozovnách poskytujících stravovací služby začíná již při stavebním uspořádání a vybavení provozoven. Danou kompetencí disponují v rámci stavebních řízení právě KHS, které jako dotčené orgány vydávají závazná stanoviska ke stavebním záměrům. Jedině hygienici mají přehled o všech prostorech provozovny a schváleném sortimentu, který musí odpovídat právě stavu a vybavení provozovny.

SZPI by měla provádět kontrolu potravin primárně u zdroje, tedy u výrobců, dovozců a v tržní síti. Stravovací provozovny, které nakupují potraviny k výrobě pokrmů hlavně v tržní síti, by měly mít dozorem prováděným SZPI zaručenou garanci, že nakupují kvalitní potraviny stejně jako každý jiný spotřebitel. Následná kontrola činností epidemiologicky závažných v provozovnách stravovacích služeb by měla nadále zůstat v gesci KHS.