

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
Ekonomická fakulta

DIPLOMOVÁ PRÁCE

2019

Bc. Štěpánka Kopecká



Ekonomická
fakulta
Faculty
of Economics

Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
Fakulta ekonomická
Katedra obchodu a cestovního ruchu

Diplomová práce

Vybrané problémy potravinového práva v České republice

Vypracovala: Bc. Štěpánka Kopecká
Vedoucí práce: Ing. Bc. Alena Srbová Ph.D.

České Budějovice
2019

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Bc. Štěpánka KOPECKÁ**
Osobní číslo: **E16699**
Studijní program: **N6208 Ekonomika a management**
Studijní obor: **Obchodní podnikání**
Název tématu: **Vybrané problémy potravinového práva v České republice**
Zadávající katedra: **Katedra obchodu a cestovního ruchu**

Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

Cíl práce:

Zjištění názoru a postoje českých spotřebitelů a činnost příslušného dozorového orgánu ve vybrané oblasti potravinového práva v České republice.

Metodický postup:

1. Studium teoretických východisek
2. Provedení terénního výzkumu
3. Zhodnocení výzkumu
4. Závěr a interpretace výsledků

Rámcová osnova:

1. Úvod
2. Literární rešerše
3. Cíle a metodika
4. Vlastní práce
5. Závěr
6. Seznam literatury
7. Přílohy
8. Resumé

Rozsah grafických prací: **dle potřeby**
Rozsah pracovní zprávy: **60 - 80 stran**
Forma zpracování diplomové práce: **tištěná**
Seznam odborné literatury:

Horová, O. (2006). *Ochrana spotřebitele po vstupu do Evropské Unie.* Praha: VŠE Oeconomica.

Hulva, T. (2005). *Ochrana spotřebitele.* Praha: ASPI Publishing.

Selucká, M. (2008). *Ochrana spotřebitele v soukromém právu.* Praha: C.H. Beck.

Voldřich, M., Jechová, M., kolektiv autorů. (2006). *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách.* Národní informační středisko pro podporu jakosti, Praha.

Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety.

Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs.

Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů.

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích.

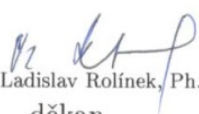
Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví.

Zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele.


Vedoucí diplomové práce: **Ing. Bc. Alena Srbová, Ph.D.**
Katedra obchodu a cestovního ruchu

Datum zadání diplomové práce: **16. ledna 2017**

Termín odevzdání diplomové práce: **15. dubna 2018**


doc. Ing. Ladislav Rolínek, Ph.D.
děkan

JIHOČESKÁ UNIVERZITA
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
EKONOMICKÁ FAKULTA
Studentská 13 (26)
370 05 České Budějovice


Ing. Viktor Vojtko, Ph.D.
vedoucí katedry

V Českých Budějovicích dne 26. ledna 2017

Prohlášení

Prohlašuji, že svou diplomovou práci na téma Vybrané problémy potravinového práva v České republice jsem vypracoval/a samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své diplomové práce, a to v nezkrácené podobě elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

České Budějovice, 08. 04. 2019

.....

Bc. Štěpánka Kopecká

Poděkování

Ráda bych poděkovala vedoucí diplomové práce Ing. Bc. Aleně Srbové, Ph.D za konzultace, komentáře a celkové vedení při zpracování této diplomové práce. Dále bych ráda poděkovala všem respondentům a všem, kteří mi poskytli rozhovory. Také bych ráda poděkovala své rodině za podporu.

Obsah

1.	Úvod	9
2.	Literární rešerše	11
2.1.	Pojem spotřebitel a ochrana spotřebitele	11
2.2.	Potravinové právo	12
2.2.1.	Právní předpisy v oblasti potravinového práva	13
2.3.	Strategie bezpečnosti potravin a výživy v České republice	15
2.3.1.	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva RASFF	18
2.3.1.1.	Statistiky oznámení v systému RASFF v roce 2016.....	20
2.3.1.2.	Statistiky oznámení v systému RASFF v roce 2017.....	21
2.3.2.	Dozorové orgány v oblasti bezpečnosti potravin.....	21
2.4.	Oblast stravovacích služeb v rámci České republiky.....	22
2.4.1.	Obecné hygienické požadavky pro provozovatele potravinářských podniků včetně podniků společného stravování	24
2.4.2.	Výsledky kontrol dozorových orgánů stravovacích služeb v roce 2016 a 2017	32
2.4.2.1.	Státní veterinární správa.....	32
2.4.2.2.	Krajské hygienické stanice.....	32
2.4.2.3.	Státní zemědělská a potravinářská inspekce	37
2.4.3.	Projekt Potraviny na pranýři	39
2.4.3.1.	Statistiky projektu Potraviny na pranýři.....	40
2.5.	Marketingový výzkum.....	41
3.	Cíl, hypotézy a metodika práce.....	44
3.1.	Cíl	44
3.2.	Stanovené hypotézy	44
3.3.	Metodika práce.....	46
4.	Vlastní práce	47
4.1.	Plán výzkumu.....	47
4.2.	Výsledky dotazníkového šetření	49
4.3.	Řízené hloubkové rozhovory	69
4.3.1.	Řízené hloubkové rozhovory s dozorovými orgány	69
4.3.1.1.	Státní zemědělská a potravinářská inspekce.....	69
4.3.1.2.	Krajská hygienická stanice	73
4.3.1.3.	Státní veterinární správa	74

4.3.2.	Řízené hloubkové rozhovory s provozovateli provozoven – neuzavřené dozorovým orgánem	78
4.3.2.1.	Řízený hloubkový rozhovor s provozovatelem provozovny č. 1	78
4.3.2.2.	Řízený hloubkový rozhovor s provozovatelem provozovny č. 2	80
4.3.2.3.	Řízený hloubkový rozhovor s provozovatelem provozovny č. 3	83
4.3.2.4.	Řízený hloubkový rozhovor s vedoucí školní jídelny č. 1.....	84
4.3.2.5.	Řízený hloubkový rozhovor s vedoucí školní jídelny č. 2.....	86
4.3.2.6.	Řízený hloubkový rozhovor s provozovatelem provozovny přeprodávající hotové výrobky	87
4.3.3.	Řízený hloubkový rozhovor s provozovatelem provozovny – uzavřené dozorovým orgánem	88
4.4.	Zhodnocení hypotéz.....	88
4.5.	Návrhy	90
4.5.1.	Úprava legislativy.....	90
4.5.2.	Vytvoření jednotného informačního systému	92
4.5.3.	Nezisková organizace	93
5.	Závěr	97
I.	Summary and keywords	99
II.	Seznam použitých zdrojů	100
III.	Seznam obrázků, tabulek a grafů	
IV.	Seznam příloh.....	
	Přílohy.....	

1. Úvod

Obsahem této diplomové práce bude zaměření na vybrané problémy potravinového práva v České republice. Tato diplomová práce bude v oblasti potravinového práva cílena na problematiku v oblasti společného stravování. Cílem bude zjištění postoje a názoru českých spotřebitelů a činnost příslušného dozorového orgánu v této oblasti potravinového práva.

V přehledu literatury a dostupných informací bude vymezen pojem spotřebitel a jeho ochrana. Dále zde budou definovány právní předpisy v oblasti potravinového práva. Následně bude zmíněna Strategie bezpečnosti potravin a výživy v České republice. Podrobněji bude popsán Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva RASFF a také jeho statistiky v letech 2016 a 2017. Budou zde také popsány dozorové orgány v oblasti bezpečnosti potravin.

Další část literární rešerše bude blíže věnována oblasti stravovacích služeb v rámci České republiky. Tato část bude zaměřena již na oblast společného stravování, kdy budou popsány obecné hygienické požadavky pro provozovatele potravinářských podniků včetně podniků společného stravování. Budou zde zmíněny výsledky kontrol dozorových orgánů v této oblasti v letech 2016 a 2017, a to konkrétně Státní veterinární správa, Krajské hygienické stanice a Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Následně bude probrán projekt Státní zemědělské a potravinářské inspekce Potraviny na pranýři a jeho statistiky.

Literární rešerše tedy zmapuje aktuální situaci v oblasti potravinového práva v České republice.

Vlastní práce se bude skládat ze dvou částí. První částí bude výzkum zaměřený na spotřebitele, kdy bude zjišťován jejich názor a postoj prostřednictvím dotazníkového šetření. Například zda se stravují v podnicích společného stravování, zda se snaží jíst zdravě atd. Dále také na znalost kontrolních orgánů v této oblasti a také na jejich kompetence. Následně budou také dotázáni na projekt Potraviny na pranýři.

Druhou částí budou hloubkové řízené rozhovory. Ty budou provedené se zástupci dozorových orgánů v této oblasti. Dále také s vybranými provozovateli provozů společného stravování – školní jídelny, restaurace, kavárny.

Následně budou výsledky výzkumu zhodnoceny a navrhnuty náměty ke zlepšení.

2. Literární rešerše

2.1. Pojem spotřebitel a ochrana spotřebitele

Definicí toho, kdo je to spotřebitel, je mnoho. Můžeme je nalézt v zákonech i v odborných publikacích.

V publikaci autora Janků (2013) je možné nalézt, že základním a nejvyšším právním předpisem je Ústava České republiky a Listina základních práv a svobod. Tyto ústavněprávní prameny postupně vytváří systém právní ochrany spotřebitele.

V českém právním řádu je spotřebitel dále definován jak v občanském zákoníku, tak i v zákoně o ochraně spotřebitele.

Dle občanského zákoníku (2017) jen v § 419 spotřebitel *„každý člověk, který mimo rámec své podnikatelské činnosti nebo mimo rámec samostatného výkonu svého povolání uzavírá smlouvu s podnikatelem nebo s ním jinak jedná“* (Občanský zákoník 2012, 2017, § 419).

Dále pak podle zákona o ochraně spotřebitele č. 634/1992 Sb., dle § 2, odst. 1 je *„spotřebitelem fyzická osoba, která nejedná v rámci své podnikatelské činnosti nebo v rámci samostatného výkonu svého povolání“* (Zákon o ochraně spotřebitele 1992, 2014, § 2).

Jelikož je Česká republika součástí Evropské unie, je možné najít definici spotřebitele i v Evropském právu, konkrétně například ve Směrnici Evropského Parlamentu a Rady 2011/83/EU o právech spotřebitelů. Zde je spotřebitel definován takto: *„Definice spotřebitele by měla zahrnovat fyzické osoby, které jednají mimo rámec své obchodní činnosti, podnikání, řemesla nebo povolání. Pokud je však v případě smluv majících dvojí účel smlouva uzavřena za účelem částečně spadajícím do rámce a částečně mimo rámec obchodní činnosti dané osoby a obchodní účel této činnosti je natolik okrajový, že nepřevažuje v celkovém kontextu dotčené transakce, tato osoba by rovněž měla být považována za spotřebitele.“* (Směrnice Evropského parlamentu a Rady o právech spotřebitelů 2011, odst. 17).

Hulva (2005) napsal, že spotřebitele je třeba chránit a důvod je zcela jasný. Vlivem konkurenčního boje dodavatelů o zájem spotřebitelů o jejich výrobky nebo produkty se spotřebitelé mohou stát objektem nepoctivého jednání ze strany dodavatelů, čili soutěžitelů.

Dle Horové (2006, str. 15) je „ základním cílem ochrany spotřebitele pomocí strategií zaměřených na odstraňování nedokonalostí trhu dosáhnout větší rovnováhy a transparentnosti ve vztazích mezi spotřebiteli a výrobci a prodejci, iniciovat rozvoj tržních podmínek, které dávají spotřebiteli možnost většího výběru za přijatelné ceny a podporovat rozvoj občanských spotřebitelských iniciativ při respektování jejich apolitičnosti a nezávislosti. “

„Ačkoli v počátcích vzniku a existence ES nepatřila ochrana spotřebitele k politikám prosazovaným a chráněným právem ES, od 70. let minulého století (poprvé tomu bylo na pařížském summitu v roce 1972) se ochrana spotřebitele dostala do popředí zájmu politiky ES“ ve své publikaci uvedla Selucká (2008, str. 3).

2.2. Potravinové právo

Potravinové právo je soubor různých právních norem. Představuje úsek právního řádu České republiky, jejímž cílem je chránit spotřebitele (konzumenta) před závadnými potravinami a možným onemocněním z nich. Dále chránit spotřebitele před falšováním nebo klamáním a zajistit ochranu podnikatelů a tržního prostředí před nekalými praktikami. Dále zajišťuje ochranu životního prostředí, zvířat i rostlin.

S potravinovým právem úzce souvisí i právo spojené se zemědělstvím a právem životního prostředí. Oblast zemědělského práva je pro obor potravinářství velmi důležitá. Především právní úprava živočišné a rostlinné výroby, hnojiv i krmiv, jelikož musí být dohledu podroben celý potravinový řetězec z důvodu bezpečnosti potravin (Spitzenbergerová, 2013).

Definici potravinového práva je možné nalézt v nařízení č. 178/2002/ES, které stanovuje obecné zásady a požadavky potravinového práva, stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin a zřizuje Evropský úřad pro bezpečnost potravin. Dle čl. 3, se v bodě 1 stanovuje: „právní a správní předpisy použitelné ve Společenství nebo na vnitrostátní úrovni pro potraviny obecně, a zejména pro bezpečnost potravin; vztahuje se na všechny fáze výroby, zpracování a distribuce potravin a rovněž krmiv, která jsou vyrobena pro zvířata určená k produkci potravin nebo kterými se tato zvířata krmí“ (Regulation No 178/2002 of the European Parliament, 2002, art. 3).

Hlavním pramenem potravinového práva v České republice je zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích. Dále pak jsou zde prameny potravinového práva na mezinárodní úrovni. Jsou převážně nezávazného charakteru tedy jakási

doporučení nebo návody s výjimkou aktů WTO – Dohoda o technických bariérách obchodu, Dohoda o sanitárních a fyto-sanitárních opatřeních, Dohoda o zemědělství - ty mají za cíl odstraňovat bariéry mezinárodních obchodů a pro členy WTO jsou závazné. V Evropské unii je potravinová bezpečnost upravována pomocí aplikovatelných nařízení, kde základním předpisem je nařízení o obecných zásadách potravinového práva č. 178/2002/ES a směrnice (Spitzenbergerová, 2013).

2.2.1. Právní předpisy v oblasti potravinového práva

Do potravinového práva, které je platné v České republice, je možné zařadit

- Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích
- Zákon č. 147/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci
- Zákon č. 378/2007 Sb., o léčivech
- Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví
- Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči
- Zákon č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství
- Vyhláška 231/2016 Sb., o odběru, přípravě a metodách zkoušení kontrolních vzorků potravin a tabákových výrobků
- Vyhláška 4/2008 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných látek a extrakčních rozpouštědel při výrobě potravin
- Vyhláška 450/2004 Sb., o označování výživové hodnoty potravin
- Vyhláška 225/2008 Sb., kterou se stanoví požadavky na doplňky stravy a na obohacování potravin
- Vyhláška 54/2004 Sb., o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití
- Vyhláška 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných
- Vyhláška 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy
- Vyhláška 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství (Kocourek, 2017).

Dále zde je možné zařadit také nařízení vydaná Evropskou unií a platná v České republice:

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004, o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právní předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, o potravinářských přídatných látkách
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008, o C1 aromatech a některých složkách potravin C1 s aromatickými vlastnostmi pro použití v potravinách nebo na jejich povrchu
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 872/2012, kterým se přijímá seznam aromatických látek
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1881/2006, kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 37/2010, o farmakologicky účinných látkách a jejich klasifikaci podle maximálních limitů reziduí v potravinách živočišného původu
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1169, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006, o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 432/2012, kterým se zřizuje schválení zdravotních tvrzení při označování potravin jiných než tvrzení o snížení rizika onemocnění a vývoji a zdraví dětí
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006, o přidávání vitaminů a minerálních látek a některých dalších látek do potravin
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1308/2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty
- Směrnice Komise č.100/2008 o nutričním označování potravin, pokud jde o doporučené denní dávky, převodní faktory pro energetickou hodnotu a definice (Kocourek, 2017).

2.3. Strategie bezpečnosti potravin a výživy v České republice

V České republice jsou základními řídicími dokumenty v oblasti bezpečnosti potravin již od roku 2001 Strategie bezpečnosti potravin pro určitá období.

V prvním vydaném dokumentu Strategie bezpečnosti (zdravotní nezávadnosti) potravin v České republice pro období 2001 - 2004 bylo klíčovým požadavkem dokončit harmonizaci legislativy EU, optimalizovat síť laboratoří, zkoordinovat činnosti ústředních orgánů státní správy a příslušných dozorových orgánů, vytvořit vědecké výbory, zajistit budování systému RASFF, zajistit koordinaci činností a spolupráci s EFSA a zajistit intenzivní komunikaci se spotřebiteli (Ministerstvo zemědělství [MZe], 2014).

V dalším dokumentu na období 2005 - 2009 byly definovány další střednědobé cíle České republiky v oblasti bezpečnosti potravin. Vzhledem k přistoupení České republiky do EU, směřují další kroky strategií především k efektivnímu propojení dílčích činností. Důvodem bylo propojení celého systému bezpečnosti potravin tak, aby se stalo kompaktním, efektivním a schopným pružně reagovat na denní problémy a případné krize (MZe, 2014).

Strategie bezpečnosti potravin pro období 2010 - 2013 navazuje na předchozí dokumenty. Problematika bezpečnosti potravin je zde nově rozšířena o témata výživy, z důvodu dlouhodobého zlepšování zdravotního stavu obyvatelstva. Jako hlavní, dlouhodobý cíl tohoto dokumentu je podpora zdraví a posílení ochrany zájmů spotřebitelů. Dalším cílem je pak posílení důvěry spotřebitelů v systém zajištění bezpečnosti potravin, jejich výživovou hodnotu a jejich kvalitu. Hlavní oblastí zájmu

je také posilování spolupráce s Evropským úřadem pro bezpečnost potravin, zlepšování komunikace a vzdělávání veřejnosti, čili spotřebitelů, ale i pracovníků státní správy. Dále také výživa obyvatelstva (MZe, 2014).

V aktuálním dokumentu Strategie bezpečnosti potravin a výživy České republiky pro období 2014 - 2020 je možné nalézt cíle České republiky v oblasti bezpečnosti potravin a výživy, jako je umožnění výroby a uvádění na trh pouze bezpečné potraviny. Poskytování ověřených informací a posílení ochrany spotřebitelů a jejich zájmů. V oblasti výživy je základním cílem České republiky podpora správné výživy obyvatelstva. Vědecky podložená zdravotní výchova spotřebitelů, distributorů i výrobců, která povede k prevenci nemocí, ke zvyšování kvality života a aktivnímu upevňování zdraví. Odpovídající výživová politika státu a správná výživa jsou klíčové pro primární prevenci chronických neinfekčních onemocnění, které souvisí se stravou. Jde jak o produkci zdraví prospěšných a bezpečných potravin, tak i o správné nutriční složení. Výživová politika je tedy součástí politik souvisejících s potravinářskou produkcí, zemědělskou produkcí, a zároveň s politikami zabývajícími se vzdělaností a motivovaností spotřebitelů, a také s politikou zabývající se zdravím a prevencí nemocí (MZe, 2014).

Dokument dále stanovuje východiska pro stanovení priorit pro další období. Jsou to pozitivní trendy, negativní trendy a legislativa. Jako pozitivní trend je zde uvedeno například, že čeští konzumenti stále více preferují potraviny pocházející z České republiky. Dle průzkumů veřejného mínění z roku 2012 si čeští spotřebitelé myslí, že tuzemské potraviny jsou kvalitnější než potraviny, které pochází ze zahraničí a to téměř 71 % obyvatel. Na potraviny dovážené ze zahraničí dále převládá spíše negativní hodnocení a to 53 %.

Dalším pozitivním trendem je v dokumentu uvedeno, že roste zájem médií i veřejnosti o nutriční kvalitu potravin, jejich dopad na zdraví a celkově problematiku bezpečnosti potravin. Také se zvyšuje důraz na výživu dětí. Legislativní ošetření stravování ve školách, kdy tato stravovací zařízení jsou povinna respektovat doporučení a výživové normy, jelikož se ve školních jídelnách stravuje poměrně vysoké procento dětí, cca 75 %. Větší důraz je kladen i na výchovu ke zdraví na základních školách. Ty zakomponovaly výchovu ke zdraví, konkrétně i oblasti výživy, které podporují zdraví, do svých vzdělávacích programů. Na základních školách probíhají různé projekty, které podporují konzumaci mléka a mléčných výrobků a ovoce. Toto je dalším

pozitivním trendem, neboť dle výzkumů mírně stoupá spotřeba mléka a mléčných produktů, zeleniny, ovoce a obilovin a poklesla spotřeba cukrovinek a cukrů. Dále se zvýšil podíl potravin vyprodukovaných v systému ekologické produkce (MZe, 2014).

Mezi negativní trendy je v dokumentu zařazen narůstající počet případů, kdy dochází ke klamání spotřebitelů a falšování potravin, ať už jde o nahrazování kvalitních surovin méně kvalitními, ale i přímo nekvalitními náhražkami. Zde je důležitá otázka správného označování potravin, protože se objevují v označování potravin úmyslné nedostatky.

Dalším negativním trendem jsou změny agrotechnik, které mají dopad na bezpečnost a kvalitu potravin. Nežádoucím důsledkem je pak častější výskyt mykotoxinů, který má za důsledek nárůst spotřeby pesticidů v zemědělství, a následně pak častější nálezy jejich reziduí. Důsledkem globalizace se také objevují nová rizika a nebezpečí, jako například šíření biologických agens a rozšiřování patogenů z původně jiných klimatických pásem a patogenů. Dochází také k vývoji nových technologií a technik, jako například genové techniky, klonování zvířat, nanotechnologie, které jsou následně aplikovány v potravinovém řetězci a poté jsou předmětem hodnocení rizika ať již z hlediska dopadů na životní prostředí, tak i z hlediska dopadů na lidské zdraví. Jako nejzávažnější problém je zde popsána rostoucí odolnost patogenních mikroorganismů vůči antibiotikům a jejich nadužívání při chovech hospodářských zvířat (MZe, 2014).

Důležitým negativním trendem je určitě rostoucí podíl osob trpící obezitou či nadváhou, a to především dětí. V České republice je polovina dospělých, kteří mají vyšší hmotnost, než je normální. S tím je samozřejmě spojené vyšší riziko zdravotních komplikací, onemocnění a také úmrtí. S moderní dobou jdou ruku v ruce moderní technologie, jako například počítače, internet aj. Tím se ale snižuje fyzická aktivita u dětí a zhoršuje se jejich fyzická zdatnost. Jelikož je i jejich energetický výdej nižší než spotřeba, je třeba dosáhnout optimální pozitivní bilance při výběru kaloricky limitovaných a nutričně plnohodnotných potravin.

V dokumentu jsou dále stanoveny priority v různých oblastech. Například v oblasti řízení rizik je jednou z priorit aktivně bojovat proti klamání spotřebitele v oblastech falšování a označování potravin, pesticidů a krmiv. V oblasti komunikace a vzdělávání je to například vzdělávání spotřebitelů v otázkách manipulace

s potravinami a hygienou, a také v otázkách označování potravin a jejich kvality (MZe, 2014).

2.3.1. Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva RASFF

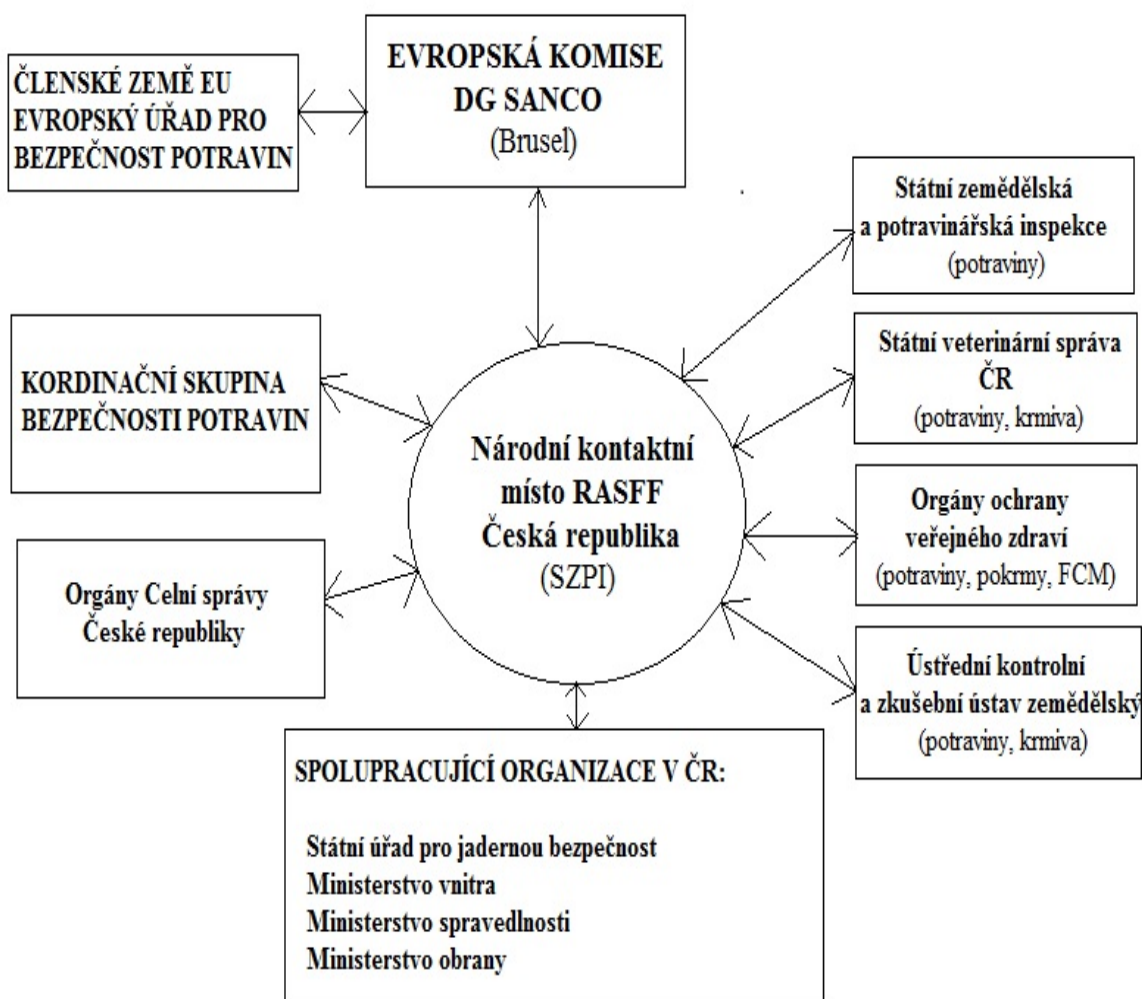
Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva neboli RASFF je systémem sdílení informací o nepřímých nebo přímých rizicích ohrožujících zdraví lidí, životního prostředí nebo zvířat, které pochází z krmiv nebo potravin. Díky hlášení, které jsou vyměňována pomocí systému RASFF, se zabraňuje uvedení rizikových krmiv nebo potravin do oběhu, popřípadě jejich stažení z evropského trhu.

Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva RASFF byl zřízen na základě Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, čl. 50, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva. V České republice je pak fungování upraveno Nařízením vlády č.98/2005, kterým se stanovuje systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin i krmiv.

Systém RASFF funguje propojením na bázi sítě, která zahrnuje jak státy Evropské unie, tak státy Evropského sdružení volného obchodu (Lichtenštejnsko, Švýcarsko, Norsko, Island) a EFSA od roku 2002).

Komunikace Evropské komise v členských státech probíhá pomocí tzv. národních kontaktních míst. V České republice je toto místo zřízeno při SZPI a dále pak komunikuje s členy sítě. V České republice je celý systém koordinován pomocí Ministerstva zemědělství, sekretariátem Koordinační skupiny bezpečnosti potravin. Celé schéma Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva je možné vidět na obrázku 1. (MZe, 2016).

Obrázek 1: Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva RASFF



Zdroj: Strategie bezpečnosti potravin a výživy 2014 – 2020, 2014, str. 16

V případě, že má některý člen RASFF informace o možném zdravotním riziku u potravin či krmiv, prostřednictvím systému RASFF okamžitě informuje Evropskou komisi. Ta vyhodnotí všechna příchozí hlášení a předá jedno ze čtyř oznámení dále všem členům RASFF:

- Varování
- Informace
- Odmítnutí na hranicích
- Novinky.

Pokud jsou krmiva, nebo potraviny představující vážná rizika nabízena spotřebitelům ke koupi, je nutné rychle jednat a jsou zasílána varování (MZe, 2017a).

V případech, kdy již nejsou riziková krmiva nebo potraviny na trhu, nebo se riziko nepovažuje za závažné, je vydané oznámení ve formě tzv. informací.

Když je zjištěno zdravotní riziko u zásilek potravin nebo krmiv, které byly testovány a odmítnuty na vnějších hranicích EU (a Evropského hospodářského prostoru) je vydáno oznámení, tzv. odmítnutí na hranici.

Posledním druhem oznámení jsou novinky. To jsou veškeré informace, které se týkají bezpečnosti potravin a krmiv, které se nesdělují pomocí varování či informací, ale jsou považovány pro kontrolní orgány za významné.

Týdenní přehledy jsou pak zveřejňovány na internetových stránkách Informačního centra bezpečnosti potravin (MZe, 2017a).

2.3.1.1. Statistiky oznámení v systému RASFF v roce 2016

V roce 2016 bylo celkem na úrovni Evropské unie zpracováno 2 993 originálních oznámení. České republiky se týkalo 196 oznámení. Počet celkových oznámení se tedy oproti loňskému roku zvýšil o 25 %. V těchto oznámeních byla Česká republika uvedena jako země původu, jako dodavatel, nebo byl výrobek distribuován do České republiky. Oznámení v kategorii Novinka bylo v roce 2016 pouze 1, v kategorii Informace 102, dále pak v kategorii Varování 82 a v poslední kategorii Odmítnutí na hranicích 10. Největší počet oznámení se týkal potravin, celkově 77 %.

V tomto roce se největší podíl nevyhovujících potravin vyskytoval v kategorii doplňky stravy z důvodu nepovolených látek. Velmi významnou skupinou nevyhovujících výrobků byla kategorie maso a masné produkty. Zde byly zjištěny patogenní mikroorganismy v kuřecím mase. Nejčastěji se jednalo o bakterii rodu Salmonella.

Ve skupině nebezpečí u nepovolených složek se jednalo o geneticky modifikované organismy a chemické látky. V doplňcích stravy pak zejména o PNT – nepovolené složky potravin nového typu.

Dle zemí původu, kde dochází k nejčastějšímu výskytu chemické kontaminace, je na prvním místě Čína, dále pak Česká republika, USA a Polsko (MZE, 2017b).

2.3.1.2. Statistiky oznámení v systému RASFF v roce 2017

V roce 2017 byl počet oznámení týkající se České republiky 194. V těchto oznámeních byla Česká republika uvedena jako země, do níž byl uvedený výrobek distribuován, popř. jako dodavatel, nebo země původu.

V kategorii Varování bylo zaznamenáno 97 případů. V další kategorii a to Informace bylo zaznamenáno 87 případů. V předposlední kategorii Odmítnutí na hranicích 10 případů a v poslední kategorii Novinka 0 případů (MZE, 2018).

2.3.2. Dozorové orgány v oblasti bezpečnosti potravin

Dozorovými orgány v oblasti bezpečnosti potravin jsou:

- Státní zemědělská a potravinářská inspekce,
- Státní veterinární správa,
- Orgány ochrany veřejného zdraví,
- Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský a
- Ústav pro kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce provádí státní dozor na vstupním místě surovin a potravin rostlinného původu ze třetích zemí do České republiky a dále při výrobě a při uvádění potravin do oběhu, pokud není tento dozor prováděn veterinární správou (MZe, 2014).

Od roku 2015 kontroluje Státní zemědělská a potravinářská inspekce také reklamu a mezi její kompetence spadá i kontrola pokrmů v zařízeních společného stravování. Zde může Státní zemědělská a potravinářská inspekce kontrolovat uchování potravin, výrobu a prodej a to včetně dovozu (Státní zemědělská a potravinářská inspekce [SZPI], 2016a).

Státní veterinární správa pak dohlíží na prohlídku masa jatečných zvířat, jak před poražením, tak po poražení. Dozoruje při výrobě, přepravě, vývozu, dovozu nebo skladování surovin, nebo potravin živočišného původu. Dále také dohlíží při prodeji potravin nebo surovin živočišného původu na tržištích nebo v tržnicích, při prodeji na prodejních úsecích nebo v prodejnách. Provádí také dozor tam, kde dochází k úpravě mléka, masa, ryb, vajec, drůbeže nebo k prodeji zvěřiny.

Orgány ochrany veřejného zdraví dozorují při poskytování stravovacích služeb, zjišťují příčiny ohrožení nebo poškození zdraví a zamezují šíření infekčních onemocnění nebo jiného dalšího poškození zdraví z potravin (MZe, 2014).

Jelikož je nutné dozorovat v tomto směru již od prvovýroby, dozor provádí i Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský. Ten kontroluje vstupy do zemědělské výroby, konkrétně provádí úřední kontrolu oběhu krmiv, hnojiv, pesticidů, osiv, odrůdy pěstovaných rostlin, dozor na integrovanou a ekologickou produkci. Provádí monitoring zdraví rostlin, půd, reziduí rizikových látek a prvků a reziduí pesticidů.

Ústav pro kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv dozoruje v oblastech používání léčiv při poskytování veterinární péče, v oblasti používání zakázaných léčiv a v oblasti uvádění do oběhu medikovaných krmiv (MZe, 2014).

2.4. Oblast stravovacích služeb v rámci České republiky

Stravovacími službami se rozumí příprava, výroba nebo rozvoz pokrmů provozovatelem potravinářského podniku, jejímž účelem je jejich podávání, v rámci živnosti, jako hostinská činnost, nebo v menze, školní jídelně, v dětské skupině nebo při stravování osob vykonávající činnou vojenskou službu, dále osob ve výkonu vazby, odnětí svobody, v zdravotních nebo sociálních službách, včetně rehabilitační a lázeňské péče. Také stravování zaměstnanců, kteří poskytují občerstvení jako součásti služeb cestovního ruchu nebo ubytovacích služeb (pokrmem je také potravina včetně nápoje, pokud je kuchyňsky upravena studenou nebo teplou cestou) podle zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, dále podle zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích, a zákona č. 634/1992 Sb. o ochraně spotřebitele.

Dalším pojmem je společné stravování. To představuje činnost, která je spojena s hromadnou výrobou, spotřebou a prodejem jídel a nápojů pro větší skupiny obyvatelstva. Tyto činnosti jsou pak organizovány mimo domácnost a stravování je za úhradu, ať za plnou či částečnou, a zpravidla v místě, které je spojené s výrobou (Ekonomické otázky, 2017).

Kontrola ve společném stravování byla svěřena v rámci zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích Státní zemědělské a potravinářské inspekci spolu s orgány ochrany veřejného zdraví a Státní veterinární správou (SZPI, 2016b).

Oblastí poskytování stravovacích služeb na Krajských hygienických stanicích (dále jen „KHS“) se zabývá obor hygieny výživy a předmětů běžného užívání. Tento obor sleduje vliv výživy na zdraví v konkrétním pracovním nebo životním prostředí, z hlediska příčin a podmínek vzniku a šíření hromadně se vyskytujících a infekčních onemocnění a ostatních možných poruch zdraví. Ze zjištěných výsledků

následně vyhodnotí zdravotní rizika a stanovuje preventivní nebo represivní opatření k jejich odstranění nebo zmírnění. Dále tento odbor KHS zajišťuje, že se provedou opatření hlavního hygienika České republiky v úseku potravin a pokrmů. Zajišťuje provedení opatření v souvislosti s hlášením nebezpečných výrobků systémem RASFF ve stravovacích službách. Řeší podněty orgánů státní správy a samosprávy a spotřebitelů v oblasti bezpečnosti potravin, stravovacích služeb, elektronických cigaret a náplní do nich a bylinných výrobků, které jsou určeny ke kouření aj. (Krajská hygienická stanice, 2009).

Od roku 2015 byla do kompetencí Státní zemědělské a potravinářské inspekce (dále jen „SZPI“) kromě již stanovených kompetencí, jako je kontrola zemědělských výrobků, tabákových výrobků a potravin, zahrnuta nově kontrola pokrmů v zařízeních společného stravování a kontrola reklamy. V oblasti kontroly pokrmů pak SZPI kontroluje přepravu (včetně dovozu), uchování, výrobu a prodej.

V roce 2015 byla tedy u SZPI zcela nově zavedena kontrola provozovatelů potravinářských podniků, které působí ve sféře společného stravování. SZPI má od 1. 1. 2015 stejné kompetence, jako orgány ochrany veřejného zdraví. V roce 2014 tak bylo dohodnuto, že si KHS a inspektoráty SZPI rozdělí provozovatele potravinářských podniků, které působí ve společném stravování. Důvodem bylo rozdělení administrativní zátěže a tím byla i zajištěna kontrola u každého provozovatele potravinářského podniku.

Tato změna výrazně změnila organizaci úředních kontrol na SZPI. Na počátku roku 2015 stanovilo vedení SZPI, že jedna třetina všech kontrol vykonaných za rok 2015 bude vykonána právě u provozovatelů potravinářských podniků v sektoru společného stravování (SZPI, 2016b).

Kontroly SZPI jsou cílené a jejím účelem není monitorování, ale ochrana ekonomických zájmů spotřebitelů i státu. SZPI kontroluje jak bezpečnosti potravin, tak jakost. U bezpečnosti potravin jsou kontrolovány mikrobiologické požadavky a kontrola obsahu cizorodých látek, jako například chemických prvků, reziduí pesticidů, aditiv aj. Při kontrole jakosti jsou pak kontrolovány analytické znaky, jako například obsah cukrů, obsah tuků, vlhkost a kontrola senzorických znaků. Dále se posuzuje i správnost označování výrobků (SZPI, 2016a).

Oblastí výkonu státního dozoru SZPI byly na základě mezirezortní dohody zařízení společného stravování tzv. stravování otevřeného typu. Jsou to například provozovny rychlého občerstvení, restaurace, pivnice, cukrárny, bary, herny a stravování v rámci maloobchodu. Jak již bylo zmíněno, kontroly byly zaměřeny na plnění požadavků dle nařízení (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin. Dále pak také na prověření povinnosti provozovatelů zpřístupnit informaci o alergenech spotřebitelům (SZPI, 2014).

Státní veterinární správa vykonává dle § 47 zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči, státní správu veterinární péče v ČR. Tato veterinární péče zahrnuje ochranu zvířat, péči o jejich zdraví a předcházení vzniku a šíření onemocnění přenosných mezi zvířaty, ale také ze zvířat na člověka.

Dále se do této veterinární péče zahrnuje péče o zdravotní nezávadnost krmiv, živočišných produktů a ochranou zdraví lidí před ohrožením nebo poškozením zdraví těmito produkty aj. (Zákon o veterinární péči 1999, 2018, § 47)

Dle § 2 odst. f), zákona o veterinární péči vykonává také státní veterinární dozor nad dodržováním požadavků a povinností stanovených tímto zákonem, zvláštními předpisy a také předpisy Evropské unie.

2.4.1. Obecné hygienické požadavky pro provozovatele potravinářských podniků včetně podniků společného stravování

Podle nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, musí každý provozovatel potravinářského podniku zajistit, aby ve všech fázích od výroby po zpracování a distribuci potravin pod jeho kontrolou splňovaly potraviny odpovídající hygienické podmínky tohoto nařízení (Voldřich, M., Jechová, M., kolektiv autorů, 2006).

V tomto nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 je uvedeno: *„Toto nařízení stanoví obecná pravidla pro hygienu potravin vztahující se na provozovatele potravinářských podniků, přičemž přihlíží především k těmto zásadám:*

- a) primární odpovědnost za bezpečnost potravin nese provozovatel potravinářského podniku;*

b) je nezbytné zajistit bezpečnost potravin v celém potravinovém řetězci, počínaje prvovýrobou;

c) je důležité, aby u potravin, které nelze bezpečně skladovat při okolní teplotě, zejména u mražených potravin, nebyl porušen chladicí řetězec;

d) všeobecné používání postupů založených na zásadách HACCP spolu s používáním správné hygienické praxe by mělo posílit odpovědnost provozovatelů potravinářských podniků;

e) pokyny pro správnou praxi jsou hodnotným nástrojem, který napomůže provozovatelům potravinářských podniků na všech úrovních potravinového řetězce dodržet pravidla hygieny potravin a používat zásady HACCP;

f) je nezbytné stanovit mikrobiologická kritéria a požadavky na kontrolu teploty, založené na vědeckém posouzení rizika;

g) je nezbytné zajistit, aby dovážené potraviny odpovídaly alespoň týmž nebo rovnocenným hygienickým normám, jako produkty vyráběné ve Společenství. “ (Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004, čl. 1 odst. 1)

Dále jsou v Nařízení č.852/2004, čl. 4. odst. 2 uvedeny zásady HACCP:

„ a) v identifikaci všech rizik, kterým musí být předcházeno nebo která musí být vyloučena či omezena na přijatelnou úroveň,

b) v identifikaci kritických kontrolních bodů na úrovních, v nichž je kontrola nezbytná pro předcházení riziku, pro jeho vyloučení nebo pro jeho omezení na přijatelnou úroveň,

c) ve stanovení kritických limitů v kritických kontrolních bodech, které s ohledem na předcházení rizika, jeho vyloučení nebo jeho omezení oddělují přijatelnost a nepřijatelnost,

d) ve stanovení a použití účinných monitorovacích postupů v kritických kontrolních bodech,

e) ve stanovení nápravných opatření, jestliže z monitorování vyplývá, že kritický kontrolní bod není zvládnán,

f) ve stanovení pravidelně prováděných postupů k ověřování účinného fungování opatření uvedených v písmenech a) až e); a

g) ve vytvoření dokladů a záznamů odpovídajících typu a velikosti potravinářského podniku, jejichž účelem je prokázat účinné používání opatření uvedených v písmenech a) až f) (Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004, čl. 4 odst. 2).

V Příloze č. 1 tohoto nařízení pak nalezneme obecné hygienické předpisy pro prvovýrobu a oblast jejich působnosti.

V Příloze č. 2 tohoto nařízení je následně možné nalézt obecné hygienické požadavky pro všechny provozovatele potravinářských podniků, které nejsou uvedené v Příloze č. 1.

V Kapitole I jsou uvedené požadavky na potravinářské prostory, a to:

„1. Potravinářské prostory musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu.

2. Uspořádání, vnější úprava, konstrukce, poloha a velikost potravinářských prostor musí

a) umožňovat odpovídající údržbu, čištění nebo dezinfekci, vylučovat nebo minimalizovat kontaminaci z ovzduší a poskytovat dostatečný pracovní prostor pro hygienické provedení všech postupů;

b) být takové, aby se zabránilo hromadění nečistot, styku s toxickými materiály, odlučování částic do potravin a vytváření kondenzátu nebo nežádoucích plísní na površích,

c) umožňovat správnou hygienickou praxi, včetně ochrany před kontaminací a zejména regulace škůdců, a

d) poskytovat, je-li to nezbytné, odpovídající kapacity s vhodnými teplotními podmínkami pro manipulaci s potravinami a pro jejich skladování při vhodných teplotách a s možností monitorovat, a je-li to nezbytné, zaznamenávat jejich teplotu.

3. K dispozici musí být dostatečný počet splachovacích záchodů připojených na účinný kanalizační systém. Záchody nesmí vést přímo do prostor, kde se manipuluje s potravinami.

4. K dispozici musí být dostatečný počet umyvadel na mytí rukou, vhodně rozmístěných a označených. Umyvadla na mytí rukou musí být vybavena přívodem teplé a studené tekoucí vody, prostředky na mytí rukou a hygienické osušení. Jeli to nezbytné, musí být zařízení na mytí potravin odděleno od zařízení na mytí rukou.

5. K dispozici musí být vhodné a dostatečné prostředky pro přirozené nebo nucené větrání. Nesmí docházet k tomu, aby proudění vzduchu při nuceném větrání směřovalo ze znečištěné oblasti do čisté. Ventilační systémy musí být konstruovány takovým způsobem, aby umožňovaly snadný přístup k filtrům a ostatním součástem vyžadujícím čištění nebo výměnu.

6. Sanitární zařízení musí být vybavena odpovídajícím přirozeným nebo nuceným větráním.

7. Potravinářské prostory musí mít náležité přírodní nebo umělé osvětlení.

8. Kanalizační zařízení musí odpovídat požadovanému účelu. Musí být navržena a konstruována takovým způsobem, aby nevzniklo riziko kontaminace. Pokud jsou kanalizační kanály zcela nebo částečně otevřené, musí být navrženy tak, aby bylo zajištěno, že odpad neteče ze znečištěné oblasti směrem k čisté oblasti nebo do ní, zejména u oblastí, kde se manipuluje s potravinami, které mohou představovat vysoké riziko pro konečného spotřebitele.

9. Vyžaduje-li to hygiena, musí být zajištěna vhodná příslušenství pro převlékání pracovníků.

10. Čistící a dezinfekční prostředky nesmí být skladovány v oblastech, ve kterých se manipuluje s potravinami.“ (Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004, Příloha 2, kap. 1).

V Kapitole II tohoto nařízení je dále možné nalézt zvláštní požadavky na prostory pro přípravu, ošetření nebo zpracování potravin. V Kapitole III, poté požadavky na pojízdné nebo přechodné prostory. To jsou například prodejní stany, stánky na trzích aj.

V dalších kapitolách jsou uvedeny požadavky na přepravu (Kapitola IV), na zařízení (Kapitola V).

Zde, v Kapitole V, je uvedeno:

„1. Všechny předměty, instalace a zařízení, se kterými přicházejí potraviny do styku, musí být

a) důkladně očištěny, a je-li to nezbytné, dezinfikovány. Čištění a dezinfekce se musí provádět tak často, aby se vyloučilo riziko kontaminace;

b) konstruovány takovým způsobem, z takových materiálů a udržovány v takovém pořádku a dobrém stavu, aby riziko kontaminace bylo sníženo na minimum;

c) s výjimkou nevratných nádob a dalšího obalu konstruovány takovým způsobem, z takových materiálů a udržovány v takovém pořádku a dobrém stavu, aby bylo možné je udržovat v čistotě, a je-li to nezbytné, je dezinfikovat;

d) instalovány takovým způsobem, aby bylo umožněno odpovídající čištění zařízení a okolních prostor.

2. Zařízení musí být, je-li to nezbytné, vybaveno odpovídajícím kontrolním přístrojem, aby bylo zaručeno plnění cílů tohoto nařízení.

3. Pokud se pro ochranu zařízení a kontejnerů před korozí používají chemické přísady, musí být použity v souladu se správnou praxí.“ (Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004, Příloha 2, kap. V).

Požadavky na potravinářské odpady jsou uvedeny v Kapitole VI, a to:

Nepoživatelné vedlejší produkty, potravinářské odpady a jiný odpad musejí být co nejrychleji odstraňovány z prostor, kde se nalézají potraviny, aby nedocházelo k hromadění odpadu.

1. Nepoživatelné vedlejší produkty, potravinářské odpady a jiný odpad se v případě, že provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí dozorový orgán o vhodnosti jiných druhů nádob nebo odklízecích systémů ukládat do uzavíratelných nádob. Tyto nádoby musí být snadno dezinfikovatelné a čistitelné a musí mít vhodnou konstrukci na udržování v bezvadném stavu.

2. Pro skladování a odstraňování potravinářských odpadů, nepoživatelných vedlejších produktů a jiných odpadů musí být učiněna přiměřená opatření. Úložiště těchto odpadů musí být navrženo a spravováno tak, aby bylo možné toto úložiště udržovat v čistotě. Pokud možno bez škůdců a zvířat.
3. Likvidace všech odpadů musí být ekologickým a hygienickým způsobem v souladu s právními předpisy a nesmí představovat nepřímý ani přímý zdroj kontaminace (Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004, Příloha 2).

Kapitola VII se zabývá zásobováním vodou.

„1. a) Musí být zajištěno dostatečné zásobování pitnou vodou, která musí být použita vždy, kdy je nezbytné zajistit, aby nedošlo ke kontaminaci potravin.

b) U nedělených produktů rybolovu smí být použita čistá voda. Čistá mořská voda smí být použita u živých mlžů, ostnokožců, pláštěnců a mořských plžů; čistá voda smí být použita také pro vnější oplachování. Pokud je taková voda používána, musí být k dispozici dostatečná zařízení pro její dodávání.

2. Užitková voda používaná například k požární ochraně, výrobě páry, chlazení a jiným podobným účelům, musí být vedena v oddělených a řádně označených systémech. Užitková voda nesmí mít žádné propojení ani jakoukoli možnost zpětného toku do systémů pitné vody.

3. Recyklovaná voda používaná při zpracování nebo jako složka nesmí představovat riziko kontaminace. Musí splňovat normy pro pitnou vodu, pokud příslušný orgán neuznal, že kvalita vody nemůže ovlivnit hygienickou nezávadnost potravin v její konečné formě.

4. Led, který přichází do styku s potravinou nebo který může kontaminovat potravinu, musí být vyroben z pitné vody nebo v případě použití pro chlazení nedělených produktů rybolovu z čisté vody. Jeho výroba, manipulace s ním a skladování musí probíhat v takových podmínkách, aby byl chráněn před kontaminací.

5. Pára používaná v přímém styku s potravinou nesmí obsahovat žádnou látku, která představuje zdravotní riziko nebo může potravinu kontaminovat.

6. *Pokud se potraviny tepelně zpracovávají v hermeticky uzavřených nádobách, musí být zajištěno, aby voda používaná k chlazení nádob po teplem zpracování nebyla zdrojem kontaminace potraviny.*“ (Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004, Příloha 2, kap. VII).

Kapitola VIII se poté zabývá osobní hygienou. Zde jsou požadavky:

- Všechny osoby pracující na místě, kde se manipuluje s potravinami, jsou povinny dodržovat vysoký stupeň osobní čistoty. Vždy musí nosit čistý, vhodný, a pokud je to nezbytné ochranný oděv.
- Osoba, která je přenašečem choroby, nebo trpí chorobou, u které je možné přenos na potraviny, nebo v případě, že je osoba postižena infikovanými poraněními, vředy, kožními infekcemi nebo průjmy, nesmí vstupovat nebo manipulovat s potravinami, pokud existuje možnost přímé i nepřímé kontaminace. V případě, že je postižená osoba zaměstnána v potravinářském podniku, kde může přijít do styku s potravinou, musí onemocnění nebo příznaky neprodleně ohlásit provozovateli potravinářského podniku a je-li to možné, i jejich příčinu. (Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004, Příloha 2).

Důležitou Kapitolou je také Kapitola IX, která se zabývá přímo potravinami.

V této Kapitole je možné nalézt:

„1. Provozovatel potravinářského podniku nesmí přijmout žádné suroviny nebo složky, kromě živých zvířat, ani jiné materiály používané při zpracování produktů, pokud je o nich známo nebo pokud by se dalo důvodně očekávat, že jsou natolik kontaminovány parazity, patogenními mikroorganismy nebo toxickými, rozkladnými nebo cizorodými látkami, že by i po hygienicky provedeném vytrídění nebo po přípravných nebo zpracovatelských procesech v potravinářských podnicích zůstaly stále nevhodné k lidské spotřebě.

2. Suroviny a všechny složky skladované v potravinářském podniku musí být uloženy ve vhodných podmínkách navržených tak, aby zabráňovaly jejich kažení, které ohrožuje zdraví, a chránily je před kontaminací.

3. Ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce musí být potraviny chráněny proti jakékoli kontaminaci, která by mohla způsobit, že potraviny nebudou vhodné k lidské spotřebě, budou poškozovat zdraví nebo budou kontaminovány

takovým způsobem, že by bylo nesmyslné očekávat, že by se mohly v takovém stavu konzumovat.

4. Musí být zavedeny odpovídající postupy pro regulaci škůdců. Musí být rovněž zavedeny odpovídající postupy pro zamezení přístupu domácím zvířatům do míst, kde jsou potraviny připravovány, kde je s nimi manipulováno nebo kde jsou skladovány (nebo pokud to ve zvláštních případech příslušný orgán povolí, zabránit tomu, aby takový přístup vedl ke kontaminaci).

5. Suroviny, složky, meziprodukty a hotové výrobky, které mohou podporovat růst patogenních mikroorganismů nebo tvorbu toxinů, nesmí být udržovány při teplotách, které by mohly vést k ohrožení zdraví. Chladicí řetězec nesmí být přerušen. Jsou však povolena krátká období mimo prostředí s řízenou teplotou, jeli nezbytné se přizpůsobit praktickým podmínkám při manipulaci během přípravy, přepravy, skladování, vystavování potravin k prodeji a při jejich podávání, za předpokladu, že to nepovede k ohrožení zdraví. Potravinářské podniky, které vyrábějí zpracované potraviny, manipulují s nimi nebo je balí, musí mít vhodné prostory dostatečné pro oddělené skladování surovin a zpracovaných materiálů a dostatečně oddělené chladírenské skladování.

6. Pokud mají být potraviny uchovávány nebo podávány při chladírenských teplotách, musí být po tepelném opracování, nebo jestliže se žádný tepelný proces nepoužívá, po konečné přípravě, co nejrychleji ochlazeny na teplotu, která nevede k ohrožení zdraví.

7. Rozmrazování potravin musí být prováděno tak, aby se minimalizovalo riziko růstu patogenních mikroorganismů nebo tvorba toxinů v potravinách. Při rozmrazování musí být potraviny vystaveny takovým teplotám, které nevedou k ohrožení zdraví. Pokud může odtékající kapalina při procesu rozmrazování představovat riziko pro zdraví, musí být odpovídajícím způsobem odváděna. Po rozmrazení se musí s potravinami zacházet tak, aby se minimalizovalo riziko růstu patogenních mikroorganismů nebo tvorba toxinů v potravinách.

8. Nebezpečné nebo nepoživatelné látky, včetně krmiv, musí být odpovídajícím způsobem označeny a skladovány v oddělených a zajištěných nádobách.“ (Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004, Příloha 2, kap. IX).

2.4.2. Výsledky kontrol dozorových orgánů stravovacích služeb v roce 2016 a 2017

Z důvodu odevzdání práce v dubnu roku 2019, kdy ještě nebyly k dispozici výsledky kontrol všech zmiňovaných dozorových orgánů pro rok 2018, jsou zde následně uvedeny kompletní výsledky za roky 2016 a 2017.

2.4.2.1. Státní veterinární správa

Dle výroční zprávy Státní veterinární správy, od roku 2015 spadá pod pravomoce tohoto dozorového orgánu i kontrola provozoven stravovacích služeb. Zde dohlíží nad manipulací s produkty živočišného původu. V roce 2015 bylo předáno Ministerstvem zdravotnictví ČR ke kontrole Státní veterinární správě 70 000 provozoven.

Rok 2016

V roce 2016 bylo kontrolováno celkem 6 535 zařízení stravovacích služeb. Při kontrolách zjistili úřední veterinární lékaři 1 867 závad (9,3 % kontrol). Nalezené závady byly nejčastěji z důvodu sledovatelnosti potravin (21,2 %). Následně z důvodu označování potravin (16,9 %), prošlých dat použitelnosti (14,9 %). Posledním důvodem bylo pochybení v oblasti skladování surovin a potravin (7,1 %)(Státní veterinární správa, 2017).

Rok 2017

V tomto roce bylo tedy provedeno ve stravovacích zařízeních 4 900 kontrol. Při těchto kontrolách bylo zjištěno bezmála 1 000 závad. Průměrně se při kontrole se závadou zjistily celkem cca tři závady. Nejvíce se jednalo o závadu z důvodu sledovatelnosti potravin - 22 %. Dále v 17 % případů se jednalo o označování potravin. V 15 % šlo o prošlá data použitelnosti a následující bylo nesprávné skladování surovin a potravin – 12 % (Státní veterinární správa, 2018)

2.4.2.2. Krajské hygienické stanice

Rok 2016

Výsledky kontrol Krajské hygienické stanice za období leden – listopad 2016 je možné vidět v Tabulce 1 (Ministerstvo zdravotnictví, 2017a).

Tabulka 1: Výsledky kontrol Krajské hygienické stanice v zařízení stravovacích služeb v roce 2016

Výsledky kontrol zařízení stravovacích služeb – leden – listopad 2016	
Počet kontrolovaných provozoven	16 208
Počet kontrol	18 981
Počet uložených opatření	
Uzavření provozovny	45
Pozastavení výkonu činnosti	80
Sanitace	213
Likvidace pokrmů	132
Počet navržených sankcí	3 361
Výše navržených sankcí	11.621.300,- Kč

Zdroj: https://www.mzcr.cz/Verejne/dokumenty/vysledky-kontrol-stravovacich-zarizeni-khs-leden-listopad-2016_13453_3365_5.html

Pro podrobnější výsledky byly pro názornost vybrány výsledky Krajské hygienické stanice Středočeského kraje. Dle výroční zprávy o činnosti oboru hygieny výživy Krajské hygienické stanice Středočeského kraje se sídlem v Praze provedli zaměstnanci v roce 2016 tohoto odboru celkem 2 193 kontrol v provozovných stravovacích služeb. Kontroly byly prováděny ve vyvařujících restauracích, stravovacích službách v rámci ubytovacích služeb, závodních stravovných zaměstnanců, v zařízení sociálních a zdravotnických služeb a kavárnách. Dále pak v období měsíce prosince a období Adventu na adventních trzích aj.

Nejčastěji byly ve stravovacích zařízeních v rámci kontrol zjišťovány nedostatky v oblasti plnění obecných požadavků na potravinářské prostory, a to 35 %. Dále v označování polotovarů, rozpracovaných pokrmů v provozovných – 31 %. Ve 26 % případů nedostatků spočívalo v nedostatečné úrovni provozní hygieny a 17 % případů bylo v chybách v HACCP v zavedení stálých postupů.

Krajská hygienická stanice uložila za rok 2016 celkem 435 finančních sankcí v celkové hodnotě 1 844 000 Kč. Ve 155 případech byla tímto dozorovým orgánem uložena nápravná opatření vedoucí k odstranění nedostatků zjištěných kontrolu. Z toho v 55 případech nařízení sanitace provozovny. Dále ve 4 případech nařízení ochranné dezinfekce, deratizace při výskytu nežádoucích mikroorganismů, hmyzu nebo hlodavců a dezinfekce. Pozastavení činnosti výkonů bylo v 28 případech. Likvidace nebezpečných potravin byla v 25 případech kontrol. Uzavření provozovny bylo

v 7 případech a ve 2 případech zákaz užívání nejakostní pitné vody. V 9 případech byly uloženy náklady dodatečné kontroly, což znamená, že nebyly včas odstraněny všechny nedostatky zjištěné při první kontrole. Přehled a počet zjištěných nedostatků je možné vidět v Grafu 1.

Graf 1: Nejčastěji zjišťované nedostatky při kontrolách KHS Středočeského kraje ve stravovacích zařízeních v roce 2016



Zdroj: http://khsstc.cz/dokumenty/zprava-o-cinnosti-odboru-hygieny-vyzivy-krajske-hygienicke-stance-stredoceskeho-kraje-se-sidlem-v-praze-za-obdobi-od-1--1--2016-do-31--12--2016-4441_4441_520_1.html

Na Grafu 2 je možné vidět procentuální znázornění nápravných opatření v provozovnách stravovacích služeb vydaných Krajskou hygienickou stanicí Středočeské kraje.

Graf 2: Procentuální znázornění nápravných opatření pro rok 2016



Zdroj: http://khsstc.cz/dokumenty/zprava-o-cinnosti-odboru-hygieny-vyzivy-krajske-hygienicke-stance-stredoceskeho-kraje-se-sidlem-v-praze-za-obdobi-od-1--1--2016-do-31--12--2016-4441_4441_520_1.html

Od počátku roku 2016 bylo odebráno celkem 665 vzorků k laboratorním analýzám a sensorickému posouzení pro ověření mikrobiální, sensorické a chemické nezávadnosti. Hygienicky bylo podrobeno odborným zkouškám – suroviny určené k výrobě pokrmů, pokrmy podávané ve stravovací službě, ledové tříště a zmrzlina. Dále byly provedeny stěry z pracovních ploch a prostředí a odebrány vzorky pitné vody. Celkem 15,5 %, z celkového počtu 103 odebraných vzorků, nevyhovělo požadavkům.

Pracovníci Krajské hygienické stanice Středočeského kraje odboru výživy přijali v roce 2016 od spotřebitelů 317 podnětů k výkonu státního dozoru. Nejvíce upozorňovali dozorový orgán na nedostatky v provozovnách, které poskytují stravovací služby. Nejčastěji se jednalo o podněty na zdravotní obtíže po konzumaci potravin a pokrmů, a to v 97 případech (Krajská hygienická stanice Středočeského kraje se sídlem v Praze, 2017).

Rok 2017

V následující Tabulce 2 je možné vidět výsledky kontrol KHS pro rok 2017. Je zde možné vidět, že KHS celkem kontrolovala 16 173 provozoven a výše navržených sankcí činila 13 201 500,- Kč (Ministerstvo zdravotnictví, 2017b)

Tabulka 2: Výsledky kontrol zařízení stravovacích služeb 2017

Výsledky kontrol zařízení stravovacích služeb – leden – listopad 2017	
Počet kontrolovaných provozoven	16 173
Počet kontrol	18 658
Počet uložených opatření	
Uzavření provozovny	37
Pozastavení výkonu činnosti	108
Sanitace	212
Likvidace pokrmů	87
Počet navržených sankcí	3775
Výše navržených sankcí	13.201.500,- Kč

Zdroj: [https://www.mzcr.cz/Verejne/dokumenty/vysledky-kontrol-stravovacich-zarizeni-khs-leden-](https://www.mzcr.cz/Verejne/dokumenty/vysledky-kontrol-stravovacich-zarizeni-khs-leden-listopad-)

listopad-2017_14563_3365_5.html

Při zaměření na Krajskou hygienickou stanici ve Středočeském kraji bylo zaznamenáno celkem 3 647 provozoven, které podléhají doзору KHS. Za rok 2017 bylo dle výroční zprávy KHS zkontrolováno celkem 2 034 provozoven, což je 55,7 %. Nejčastější možné nalezené závady pro tento rok, ve Středočeském kraji, je možné vidět na grafu 3.

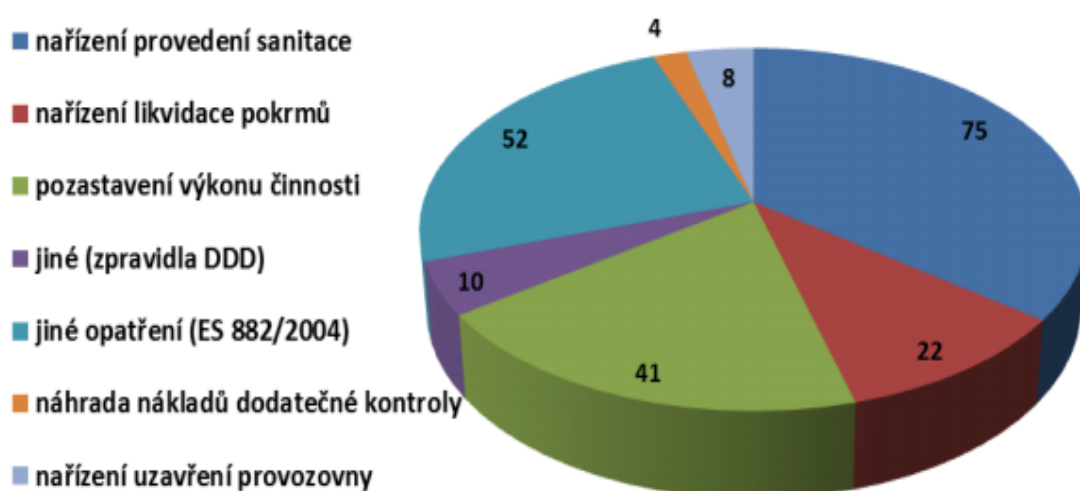
Graf 3: Nejčastěji nalezené závady pro rok 2017



Zdroj: http://www.khsstc.cz/dokumenty/vyrocní-zpráva-o-cinnosti-khs-stredoceskeho-kraje-za-rok-2017-4903_4903_521_1.html

Na následujícím grafu je možné vidět, která nápravná opatření byla nejčastěji ukládána.

Graf 4: Nápravná opatření KHS Středočeského kraje 2017



Zdroj: http://www.khsstc.cz/dokumenty/vyrocní-zpráva-o-cinnosti-khs-stredoceskeho-kraje-za-rok-2017-4903_4903_521_1.html

2.4.2.3. Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Rok 2016

V roce 2016 probíhala stejně jako v roce 2015 kontrola provozovatelů potravinářských podniků, které působí ve společném stravování. Byly také zjištěny závažné problémy, jejichž důsledkem bylo uložení opatření, kterým byl vydán zákaz na další provozování prostor podniků. Ve velkém počtu případů to bylo z důvodu výskytu škůdců, zejména hlodavců.

Kontrolovaly se jak hygienické podmínky v provozech společného stravování, tak také kontrola uvedených alergenů v pokrmech.

Kontrola alergenů ukázala vysoké procento pokrmů, v nichž byly nalezeny alergeny, které nebyly deklarované. Celkem bylo v roce 2016 provedeno 2 503 kontrol. Nesplnění informační povinnosti se ukázalo u 305 kontrol (cca 12,2 % kontrol).

Jako novinka v roce 2016 byla kontrola metody kvality olejů, které se používají při fritování. Ta ukázala, že situace v provozech společného stravování není zcela bezchybná, neboť 10 % z kontrolovaných fritovacích olejů bylo nevyhovujících.

Celkově tedy provedla v roce 2016 SZPI 45 159 vstupů do provozoven společného stravování, provozoven potravinářských podniků, internetových obchodů a celních skladů, z toho 10 114 bylo v provozovnách společného stravování.

V provozovnách společného stravování bylo z celkového počtu kontrol 10 114 při 2 865 kontrolách zjištěno porušení právních předpisů. Nejčastěji z důvodu hygienických požadavků. Ve 33,8 % kontrol (tj. 2 111 z celkových 6 247) bylo zjištěno nedodržení požadavků o hygieně potravin stanovených v nařízení (ES) č. 852/2004).

Z důvodů nepřijatelných hygienických podmínek bylo uzavřeno v roce 2016 84 provozoven společného stravování. Tyto provozovny představovaly 48,3 % ze všech uzavřených potravinářských provozoven.

V roce 2016 proběhla také kontrola, zaměřená na uvádění nepravdivých nebo zavádějících údajů při uvádění pokrmů na trh. Tato kontrola měla za cíl prověřit, zda jsou spotřebitelé poskytovány pravdivé a nezavádějící informace. Konkrétně byla kontrola zaměřena, kdy nejsou spotřebitelé klamáni v nabídce pokrmů, kdy je deklarováno použití kvalitnější potravin a zda nejsou při přípravě pokrmu použité méně kvalitní a levnější suroviny.

Během této kontrolní akce bylo provedeno 110 kontrol. Ve 27,3 % kontrol bylo zjištěno, že v nabídce pokrmů byly poskytovány spotřebitelům zavádějící informace. V nejvíce případech se tyto informace týkaly uvedení použití mléčných výrobků, a to sýra nebo smetany. Ve skutečnosti se ukázalo, že byly tyto suroviny nahrazeny alternativními výrobky na bázi rostlinných tuků a olejů (SZPI, 2017a).

Rok 2017

V roce 2017 byly kontroly SZPI ve společném stravování zaměřeny na kontroly hygienických požadavků stanovených v nařízení č. 852/2004 o hygieně potravin. Kontroly byly také specializované na povinnost zpřístupnit spotřebitelům informace o alergenních látkách. SZPI také orientovala kontroly na své dlouhodobé cíle, a to na postihování případů klamání spotřebitelů a falšování potravin. SZPI se také zaměřila na kontrolu přípravy pokrmů, zda nejsou používány fritovací tuky a oleje, které již nejsou vhodné k lidské spotřebě.

Celkem tedy v roce 2017 provedli kontroloři SZPI 11 522 kontrol v provozovnách společného stravování. Porušení právních předpisů bylo zjištěno v 2 973 provozovnách a nejčastějším důvodem bylo porušení hygienických požadavků. Nejvíce porušení bylo v nedodržení nařízení č. 852/2004 o hygieně potravin, což představovalo 27,7 %.

Obecně se při kontrolách v roce 2017 ukázala nižší úroveň znalostí provozovatelů společného stravování o problémech s naplňováním základních požadavků potravinového práva.

V roce 2017 tedy uzavřela SZPI 59 provozoven společného stravování z důvodu nepřijatelných hygienických podmínek, což bylo 37,8 % všech uzavřených potravinářských provozoven. Oproti roku 2016 jde ale o pokles.

Jedním z cílů kontrol bylo zaměření na povinnost poskytovat spotřebitelům informace o alergenních látkách. V této oblasti provedla SZPI v roce 2017 celkem 3 452 kontrol. Nesplnění této povinnosti bylo zjištěno u 288 kontrol, což představuje 8,3 %. Oproti loňskému roku došlo ale ke zlepšení situace (SZPI, 2018).

2.4.3. Projekt Potravin na pranýři

Webová stránka Potravin na pranýři, která je součástí několika vzájemně propojených částí jako web, Facebookový, Twitterový a Instagramový profil a mobilní aplikace, byla spuštěna 10. července 2012.

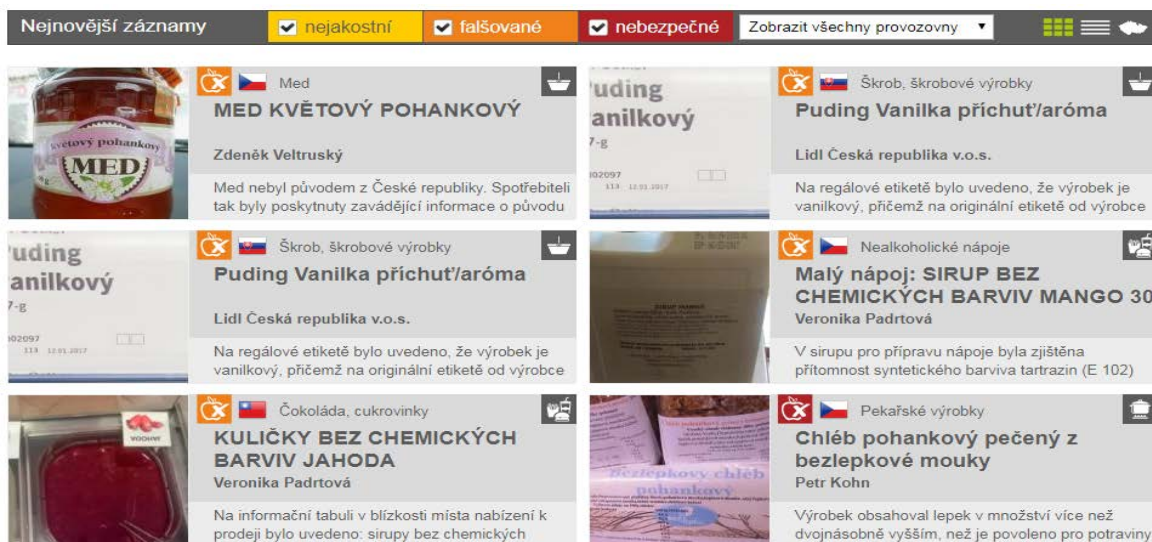
Hlavním úkolem tohoto projektu, je informování spotřebitelů o nejakostních, falšovaných nebo nebezpečných potravinách nebo o různých zjištěních v rámci kontrol prováděných SZPI. Účelem je zlepšit situaci spotřebitelů, jakožto koncového konzumenta.

Webová stránka tohoto projektu je rozdělena do čtyř částí. Webové stránky SZPI, Tematické kontroly, Potravin a Provozovny.

V sekci potravin jsou nevyhovující potraviny označeny barevně odlišnými symboly znázorňujícími jablko. Barvy jsou: žlutá, oranžová a červená. Nebezpečné potraviny jsou znázorněny červenou barvou. Oranžovou barvou jsou označovány potraviny falšované. Žlutou barvou se pak značí nejakostní potraviny. Také je zde možné nalézt název výrobku, zařazení do skupiny, místo kontroly, země původu potraviny a fotografii výrobku. V případě, že na výrobek klikneme, rozbalí se další informace, například z jakého důvodu, nebo v jakém parametru potravina nevyhověla legislativním požadavkům s vysvětlující poznámkou pro spotřebitele a informace o šarži, o kontrolované osobě, o dovozci, výrobci nebo distributorovi.

Náhled webové stránky je možné vidět na Obrázku 2.

Obrázek 2: Webová stránka Potravin na pranýři, sekce Potravin

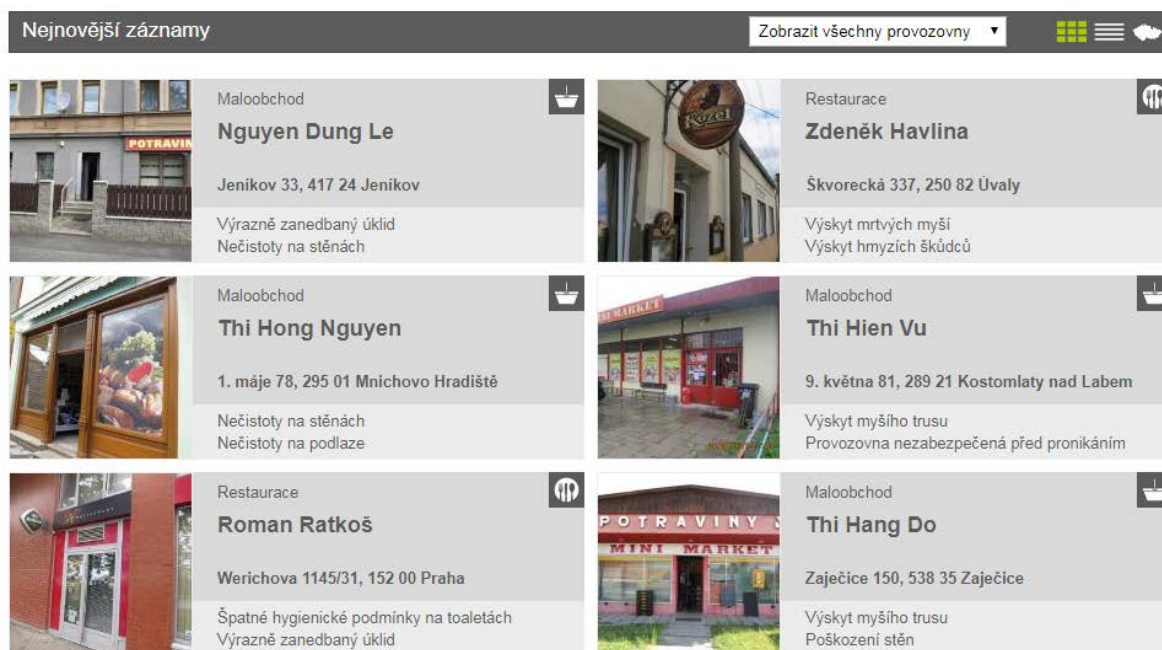


Zdroj: SZPI, 2017b

V sekci Provozovny je možné nalézt provozovny, které byly podrobeny kontrole a nevyhověly. Je zde možné nalézt zjištěné skutečnosti v provozovně, typ provozovny, zda byla provozovna uzavřena, datum uzavření nebo datum uvolnění zákazu (SZPI, 2017b).

Náhled webových stránek je možné vidět na Obrázku 3.

Obrázek 3: Náhled webových stránek Potravin na pranýři, sekce Provozovny



Zdroj: SZPI, 2017b

2.4.3.1. Statistiky projektu Potravin na pranýři

V roce 2012 bylo během prvních 24 hodin provozu webových stránek zaznamenáno přes 200 tisíc návštěvníků. Za celý rok 2012 bylo pak zaznamenáno přes 1,5 miliónu přístupů.

Na této webové stránce bylo za první rok spuštění zveřejněno celkem 728 nevyhovujících vzorků potravin. Největší počet potravin tvořily potraviny nebezpečné - 418 vzorků. Dále pak potraviny falšované – 172 vzorků a v kategorii potravin nejakostních bylo 138 vzorků. V 60 % vzorků, u nevyhovujících potravin, byla zemí původu Česká republika. Dále bylo 30 % vzorků ze zahraničí a u zbylých 10 % nebyla země původu vůbec zjištěna.

Webová stránka vyvolala veliký zájem a veliké množství pozitivních ohlasů, a to nejen z České republiky, ale i ze zahraničních států, jako například z Itálie,

Slovenska, Polska aj. Projekt vyhrál i pro rok 2012 v kategorii veřejně prospěšná služba cenu českého internetu Křišťálová lupa 2012.

Projekt byl úspěšný a v roce 2015 byla přidána sekce Provozovny. Ta byla spuštěna 1. 4. 2015. V této části jsou zveřejňovány části provozoven, nebo celé provozovny, které SZPI uzavřela, čili uložila zákaz užívání prostor v rámci úřední kontroly, z důvodů závažného porušení hygienických předpisů (SZPI, 2016c). Nejčastěji se jednalo o důvody jako například výrazně zanedbaný úklid, nečistoty a plísně na stěnách, hromadění odpadů, výskyt škůdců nebo myšího trusu a absence přístupu k tekoucí vodě či teplé tekoucí vodě (SZPI, 2016b). Jsou zde jednotlivé záznamy o uzavřených provozovnách, včetně fotografií. V případě, že uzavřená provozovna zajistí nápravu zjištěných nedostatků, je kontrolované osobě zákaz uvolněn, a u záznamu provozovny na webových stránkách je doplněno, že je provozovna znovuotevřená.

Na konci roku 2016 se pak k tomuto projektu připojil i dozorový orgán Státní veterinární správa. U každého záznamu je tedy ještě doplněna informace o tom, který z dozorových orgánů kontrolu provedl.

Hledání na webových stránkách je pomocí seznamu provozoven. Další možností zobrazení uzavřených provozoven je i hledáním na mapě, kde jsou přímo zobrazeny (SZPI, 2016c)

2.5. Marketingový výzkum

Systematické shromažďování informací a následné vyhodnocování, které vedou k pochopení požadavků trhu. Hledání odpovědí na otázky, které se týkají jak nákupního chování, tak kvality distribuce výrobků, vnitro a vně podnikové činnosti, účinnosti reklamy, různých prvků marketingového řízení, cen aj. To je dle Matuly (2016) marketingový průzkum, který spadá pod marketingový výzkum.

Marketingový výzkum se obecně dělí na dva základní přístupy:

- kvalitativní výzkum,
- kvantitativní výzkum.

Kvalitativní přístup k výzkumu zodpovídá odpovědi na otázky typu: Proč? A jak?. Metody, které se pro tento přístup výzkumu využívají, jsou: skupinové rozhovory a projekční techniky, individuální hloubkové rozhovory, brainstorming aj.

Při kvantitativním přístupu k výzkumu, který zodpovídá na otázky typu: Kolik? Jak? Jak často?, využíváme výzkumné metody, jako například pozorování, dotazování osobní, telefonické, písemné nebo elektronické, experiment aj. (Matula, 2016).

Funkcí marketingového výzkumu je mnoho. Pomáhá identifikovat problémy a příležitosti. Vytváří metody sběru informací, řídí a uskutečňuje proces sběru dat. Analyzuje výsledky. Sděluje zjištěné poznatky a důsledky z nich. Poskytuje informace například o potřebách, preferencích a chování lidí. Nastoluje také filosofii. Poskytuje informace o konkurenci. Umožňuje kontakt s kupujícími nebo spotřebiteli a umožňuje zpětnou vazbu (Matula, 2016).

Fáze marketingového výzkumu jsou:

- definování problému,
- sestavení plánu výzkumu,
- sběr dat,
- analýza dat a
- zpracování a prezentace závěrečné zprávy.

V první části je třeba definovat problém. Zde je zapotřebí ujasnit zaměření výzkumu, jeho cíl a očekávané výsledky. Je také potřeba si naplánovat hypotézy. Ty mohou představovat strukturu následných možných alternativ odpovědí na zkoumané otázky.

Ve druhé fázi výzkumu se sbírají data pomocí výše zmíněných technik.

Třetí fází je analýza dat. V této fázi zjišťujeme potřebné statistiky, které vyjadřují četnosti výskytu, míry závislosti mezi proměnnými, střední hodnoty aj. Dle cíle výzkumu a způsobu získávání údajů pak volíme výběry metod analýzy. Nejčastěji probíhá vyhodnocování pomocí počítačových programů, které jsou k tomu přímo určené.

V poslední části výzkumu se formulují získané výsledky do ucelených závěrů a doporučení (Omnis Olomouc, 2015).

V rámci této diplomové práce budou použity dvě výzkumné metody, a to individuální hloubkové rozhovory a dotazníkové šetření.

Řízený individuální strukturovaný rozhovor je jednou z výzkumných metod. Tazatel se ptá respondenta na odpovědi a postupuje v dotazníku otázku za otázkou

a všechny odpovědi pečlivě do dotazníku zaznamenává. Výhodou tohoto dotazování je získání velmi kvalitních výsledků, neboť je jasné, kdo odpovídá, pro respondenta je těžké vynechat otázku, ale také tazatel poskytuje respondentovi vyšší komfort než samotný dotazník (ManagementMania.com, 2015).

Dotazování je nejrozšířenější metodou marketingového výzkumu. V závislosti na situaci, povaze výzkumu a charakteristikách cílové skupiny je možné dotazování provádět osobně, online, telefonicky, nebo písemně poštou (Survio, 2017)

3. Cíl, hypotézy a metodika práce

3.1. Cíl

Cílem této diplomové práce je zjištění názoru a postoje českých spotřebitelů a činnost příslušného dozorového orgánu ve vybrané oblasti potravinového práva v České republice.

3.2. Stanovené hypotézy

Pro výzkum této diplomové práce byly stanoveny následující hypotézy:

1. 9 % spotřebitelů se často stravuje mimo domov.

Dle výzkumu, který byl zveřejněný na webových stránkách Hospodářských novin v roce 2012, se 9 % spotřebitelů v tomto roce stravovalo třikrát týdně a častěji v restauracích. (Economia, a.s., 2012).

2. 84 % spotřebitelů zná projekt Potraviny na pranýři

Dle článku, uveřejněném na webových stránkách SZPI, se za prvních 24 hodin provozu webových stránek tohoto projektu zaznamenalo přes 200 tisíc unikátních návštěvníků, kteří na těchto stránkách strávili přibližně 6:45 minut. Celkem během prvního roku bylo pak zaregistrováno přibližně 1,5 miliónů přístupů.

Dle počítadla na webových stránkách má projekt pravidelně zhruba 26 tis. pravidelných odběratelů novinek (SZPI, 2016b).

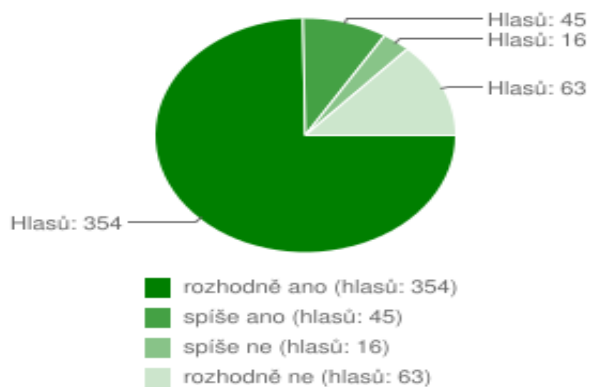
Na Grafu 5 je možné vidět, že 354 hlasů uvedlo odpověď „Rozhodně ano“ a 45 hlasů odpověď „Spíše ano“. V obou případech jde ale o odpověď ano. To je tedy celkem 399 hlasů z celkového počtu 478 (SZPI, 2016d).

Graf 5: Znalost spotřebitelů projekt Potraviný na pranýři

01. 04. 2013

Aplikaci www.potravinynapranryri.cz považují za užitečnou (je mým pomocníkem při každodenním nákupu)

Celkem hlasů: 478



Zdroj: SZPI, <http://www.szpi.gov.cz/vyhodnoceni-anket.aspx?q=JmNwaT0xMw%3d%3d>

3. 80 % spotřebitelů zná kontrolní orgány kontrolující provozovny společného stravování

Z výsledků výzkumu na webových stránkách SZPI ohledně znalosti spotřebitelů kompetencí SZPI vyplývá, že celkem 319 hlasů (z celkových 398) uvedlo správně, že SZPI od 1. 1. 2015 má také kontrolní kompetence v oblasti veřejného stravování (SZPI, 2016e).

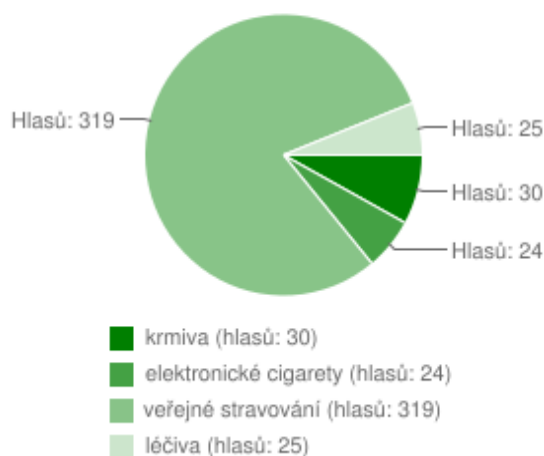
Graf 6: Anketa SZPI – znalost kompetencí SZPI

01. 01. 2015

Která oblast spadá nově od 1. 1. 2015 do kontrolní kompetence SZPI?

Celkem hlasů: 398

Správná odpověď: c) veřejné stravování



Zdroj: SZPI, <http://www.szpi.gov.cz/vyhodnoceni-anket.aspx?q=JmNwaT05>

4. 76 % spotřebitelů si někdy v restauraci stěžovalo na poskytnutý pokrm.

Dle výsledků výzkumu SZPI z roku 2016 uvedlo 90 účastníků výzkumu, z celkových 118, že si někdy u číšníka v restauraci stěžovali na poskytnuté jídlo (SZPI, 2016f).

Graf 7: Výsledky ankety SZPI



Zdroj: SZPI, <http://www.szpi.gov.cz/vyhodnoceni-anket.aspx?q=Y3BpPTU%3d>

3.3. Metodika práce

Zvolený metodický postup pro tuto diplomovou práci je následující:

- Studium teoretického základu.
- Sestavení plánu výzkumu.
- Uskutečnění terénního výzkumu, pomocí dotazníkového šetření.
- Uskutečnění terénního výzkumu, pomocí řízených hloubkových rozhovorů.
- Zhodnocení výzkumů.
- Závěr a doporučení návrhů.

4. Vlastní práce

4.1. Plán výzkumu

Pro praktickou část této diplomové práce bylo zvoleno dotazníkové šetření cílené na spotřebitele a dále také řízené rozhovory, zaměřené na dozorové orgány v oblasti potravinového práva a dále také na provozovatele stravovacích zařízení.

Dotazníkové šetření bylo tedy zacílené na spotřebitele, na jejich znalosti v oblasti potravinového práva, na trendy ve stravování a také na jejich názor v určitých situacích.

Tento dotazník prošel na začátku výzkumu pilotáží, kdy byl vyplněn 19 respondenty. Ti uvedli, že jim v dotazníku chyběla u otázky č. 3, možnost „Velmi málo“. Tato možná odpověď byla tedy doplněna. Dále se ukázalo jako vhodné doplnit otázku č. 6, pro návaznost dotazníku a také pro lepší vyhodnocení hypotézy č. 4. Dále bylo vhodné upravit formulaci otázky č. 11.

Tento dotazník byl vytvořen v září roku 2018. Skládal se z několika částí. V úvodu bylo vysvětleno, čím se dotazníkové šetření zabývá, pro jaký účel bude vyplňován, jak dlouho bude zhruba trvat jeho vyplnění a také kontakt pro případ dotazů. Dotazník k této diplomové práci obsahuje 21 otázek. V tomto dotazníku jsou kombinované otázky uzavřené, polouzavřené a také otevřené, pro vyjádření konkrétního názoru.

Samotný dotazník začínal obecnými otázkami, týkajícími se stravování, zda respondenti jí zdravě, kde se stravují, a na co například hledí v podnicích společného stravování aj. Dalšími otázkami navazoval dotazník na část, která se týkala uzavírání podniků společného stravování, obecného povědomí o kontrolních orgánech a projektu Státní zemědělské a potravinářské inspekce Potraviny na pranýři. Dotazník končil otázkami identifikačními.

Dotazník byl vytvořen na internetovém portálu vplnto.cz a byl respondenty vyplňován online. Šířen byl pomocí emailové korespondence a dále pomocí sociální sítě Facebook. Dotazník byl zveřejněný pro vyplňování od 31. 10. 2018 do 15. 11. 2018. Průměrná doba vyplňování dotazníku byla 5 minut. Návratnost dotazníků byla 72 %. Počet celkově vyplněných dotazníků byl 256. Jelikož byl v tomto výzkumu nižší počet zastoupení mužů, následovalo ještě doplňující dotazování tváří v tvář. Tento doplňující výzkum byl tedy zaměřen pouze na muže všech věkových kategorií. V tomto doplňující-

cím dotazníkovém šetření bylo vyplněno dalších 28 dotazníků. Celkový počet respondentů byl tedy 284.

Další částí praktické části této diplomové práce byly řízené hloubkové rozhovory. Nejprve byly vytvořeny otázky pro rozhovory se zástupci dozorových orgánů a také pro provozovatele provozů společného stravování.

Prvním rozhovorem, který se uskutečnil v dubnu roku 2018, byl rozhovor s paní ředitelkou Státní zemědělské a potravinářské inspekce pro Jihočeský kraj a kraj Vysočina. Tento rozhovor měl několik částí. V první části byly kladené obecné otázky týkající se kontrolní činnosti tohoto dozorového orgánu a následně byly kladeny otázky týkající se samotného průběhu kontrol SZPI u provozovatelů provozoven společného stravování.

Druhý rozhovor, který byl naplánovaný s dalším dozorovým orgánem v této oblasti, měl být rozhovor se zástupcem dozorového orgánu z Krajské hygienické stanice Jihočeského kraje. Bohužel z důvodů, které jsou uvedeny v kapitole 4.3.1.2. Krajská hygienická stanice, se rozhovor neuskutečnil. Připravené otázky pro tento rozhovor se také dělily na dvě části. První byla část obecná, týkající se kontrolní činnosti Krajské hygienické stanice a druhá část otázek se týkala také průběhu kontrol u provozovatelů provozoven společného stravování.

Třetím rozhovorem se zástupcem dozorového orgánu byl rozhovor s panem ředitelem ze Státní veterinární správy. Tento rozhovor se konal v únoru roku 2019.

Následujících šest rozhovorů bylo s provozovateli provozů společného stravování.

První tři rozhovory proběhly s provozovateli (popř. majiteli) restaurací.

První rozhovor byl s provozovatelem provozovny v turistické oblasti ve Středočeském kraji. Proběhl v září roku 2018. Tato provozovna nebyla nikdy uzavřena žádným dozorovým orgánem.

Druhý rozhovor proběhl v listopadu roku 2018 s paní majitelkou penzionu a restaurace. Tato provozovna také nikdy neměla problém s kontrolou dozorových orgánů

Třetí rozhovor byl s paní provozní restaurace, která se nachází také ve Středočeském kraji. Tento rozhovor proběhl také v listopadu roku 2018 v tomto restauračním zařízení.

Následující dva rozhovory proběhly s vedoucími školních kuchyní.

První rozhovor proběhl v listopadu roku 2018 s paní vedoucí školní jídelny v menším městě ve Středočeském kraji.

Druhý rozhovor se uskutečnil také v prosinci roku 2018 s vedoucí školní jídelny ve větším městě, také ve Středočeském kraji.

Předposlední rozhovor proběhl s paní majitelkou kavárny. Tento rozhovor proběhl také v listopadu roku 2018.

Poslední rozhovor, byl naplánovaný s provozovatelem provozovny, která byla uzavřena Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí z hygienických důvodů. Pan majitel ale uvedl, že tato kontrola proběhla na udání a nepřeje si o tom bohužel více hovořit.

4.2. Výsledky dotazníkového šetření

Dotazník byl tvořený třemi skupinami otázek. První skupinu tvořily obecné otázky týkající se stravování. Druhou skupinou otázek pak byly otázky ohledně uzavření podniků společného stravování. Poslední skupinou byly otázky týkající se obecného povědomí. Dotazník končil filtračními otázkami.

Skupina obecných otázek ke stravování

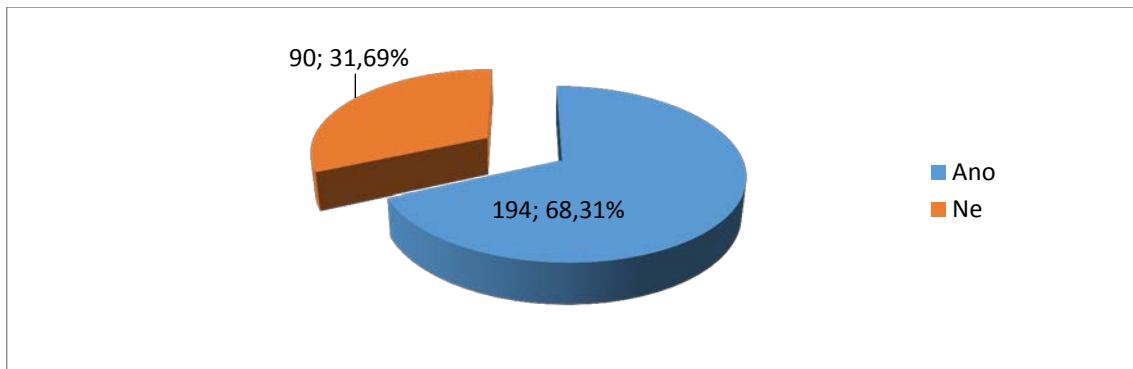
Otázka č. 1: Sledujete moderní trendy ve stravování?

Tato otázka byla otázkou zahřívací. V této otázce mohli respondenti zvolit pouze jednu odpověď ze dvou nabízených možností, a to „Ano“ nebo „Ne“.

Z celkového počtu 284 respondentů, uvedlo 194 respondentů (68,3 %) odpověď „Ano“. Z toho bylo 174 respondentů žen, nejčastěji se středoškolským vzděláním s maturitou (67 respondentů), ve věku 26-35 let (18 respondentů). Respondentů mužského pohlaví bylo 20, nejčastěji také se středoškolským vzděláním s maturitou (8 respondentů), ve věku 26 -35 let (5 respondentů).

90 respondentů (31,7 %) uvedlo odpověď „Ne“. Z celkových 90 respondentů bylo pouze 24 mužů, nejčastěji ve věku 26-35 let (9 respondentů) se středoškolským vzděláním s maturitou (7 respondentů.) Žen bylo 66. Nejvíce žen s touto odpovědí bylo ve věku 19-25 let, s nejvyšší dosaženým vzděláním – vysokoškolským (10 respondentek).

Graf 8: Otázka č. 1



Zdroj: vlastní

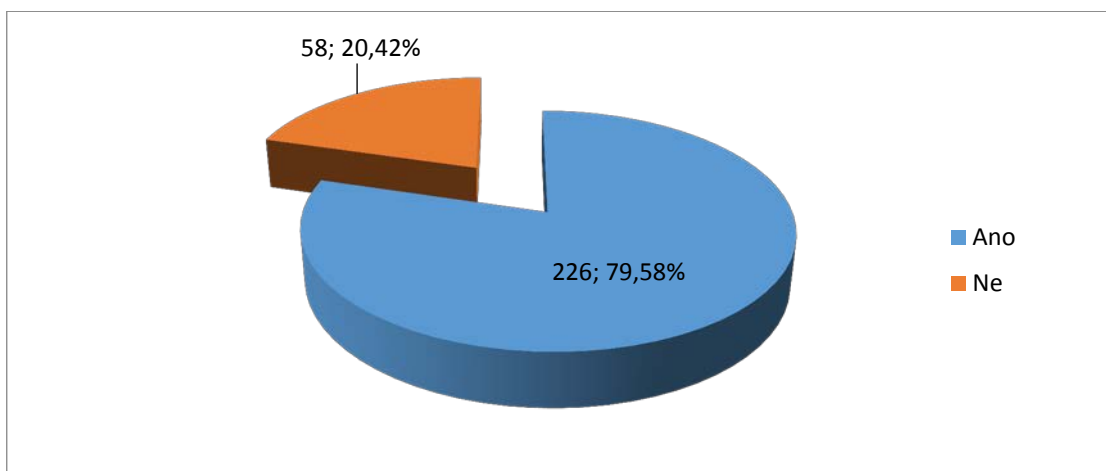
Otázka č. 2: Snažíte se jíst zdravá jídla?

Na tuto otázku měli respondenti na výběr odpovědí také odpověď „Ano“ nebo možnosti odpovědi „Ne“.

Možnost „Ano“ zvolilo 226 respondentů (79,58 %). Nejčastěji to byly ženy (200 respondentek), ve věku 26-35 let (51 respondentek), s nejvyšším dosaženým vzděláním středním odborným s maturitou. Mužů bylo tedy 26, nejvíce ve věku 26-35 let (13 respondentů), také se středoškolským vzděláním s maturitou.

Možnost „Ne“ zvolilo 58 respondentů (20,42 %). Z toho bylo 40 žen, nejčastěji ve věku 26-35 let (11 respondentek), taktéž se středoškolským odborným vzděláním s maturitou. Mužů bylo 18, nejčastěji ve věku 19- 25 let (8 respondentů), taktéž se středoškolským odborným vzděláním s maturitou.

Graf 9: Otázka č. 2



Zdroj: vlastní

Otázka č. 3: Jak často se stravujete mimo domov? Například v restauracích, jídelnách, fastfoodech aj. (dále „společné stravování“)?

Zde měli respondenti na výběr z pěti odstupňovaných možností, přičemž mohli zvolit pouze jednu. Možnosti odpovědí byly: „Nikdy“, „Velmi málo (cca 1-3x měsíčně)“, „Málo (cca 1x týdně)“, „Často (cca 2-3x týdně)“ a poslední možnost byla „Velmi často (cca 4-7x týdně)“.

Nejčastější odpovědí byla možnost „Velmi málo (1-3x měsíčně)“ – 148 respondentů (52,11 %). Zde bylo největší zastoupení respondentek – 138 žen, nejčastěji ve věku 26- 35 let (39 respondentek), nejčastěji se středoškolským vzděláním s maturitou – 17 respondentek. Mužů bylo 10, a to ve věku 26-35 let, s vysokoškolským vzděláním.

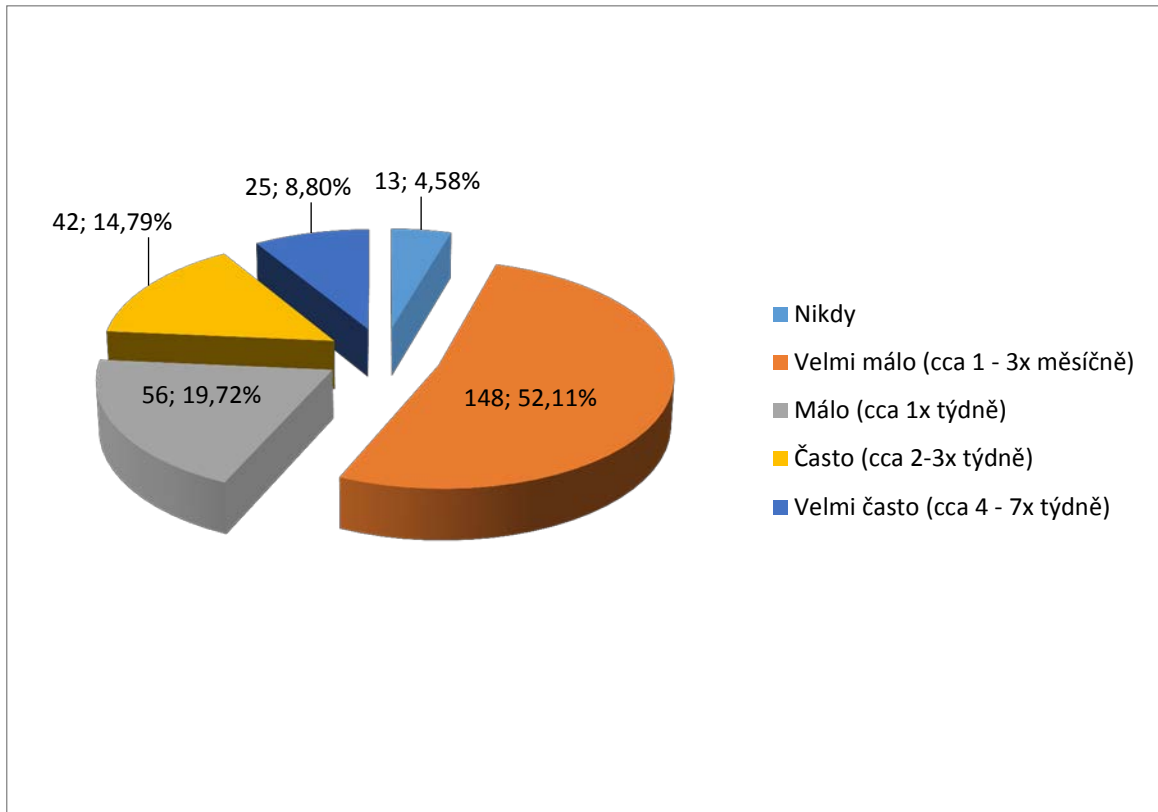
Druhou nejčastější odpovědí, byla možnost „Málo (cca 1x týdně)“. Tuto možnost zvolilo 56 respondentů (19,72 %). Z těchto 56 respondentů bylo 12 mužů, nejčastěji ve věku 26-35 let, se středoškolským vzděláním s maturitou. Žen, které zvolily tuto možnost, bylo 44, nejčastěji ve věku 19- 25 let, s vysokoškolským vzděláním.

Třetí odpovědí, byla odpověď „Často (cca 2-3x týdně)“. Tu zvolilo 42 respondentů (14,79 %). Z tohoto počtu bylo 33 žen, nejvíce ve věku 19-25 let, s vysokoškolským vzděláním. Mužů, kteří zvolili tuto odpověď, bylo 9, nejčastěji ve věku 19-25 let, s nejvyšším dosaženým vzděláním středním odborným s maturitou.

Předposlední byla možnost „Velmi často (4-7x týdně)“, kterou zvolilo 25 respondentů (8,80 %). Žen, které uvedly tuto možnost odpovědi, bylo 12, z toho nejčastěji 3 ženy ve věku 26-35 let se středoškolským vzděláním a také 3 ženy ve věku 19-25 let, se středoškolským vzděláním. Mužů bylo 13, taktéž nejčastěji ve věku 26-35 let, se středoškolským odborným vzděláním s maturitou.

Poslední možností byla odpověď „Nikdy“. Tuto odpověď zvolilo 13 respondentů (4,58 %). Všichni respondenti, kteří zvolili tuto možnost, byly ženy, nejčastěji ve věku 36-45 let (3 respondentky) a také 46-55 let (3 respondentky). Nejčastější dosažené vzdělání respondentů u této odpovědi bylo střední odborné – vyučení.

Graf 10: Otázka č. 3



Zdroj: vlastní

Jelikož je tato otázka podkladem pro Hypotézu č. 1, byly zjištěné výsledky dále testovány pomocí testu Pearsonova chí-kvadrátu:

H_0 : 9 % spotřebitelů se často stravuje mimo domov

H_A : non H_0

$\alpha=0,01$

Tabulka 3: Tabulka pro test Pearsonova chí- kvadrátu č. 1

Test Pearsonův chí-kvadrát č. 1	Časté stravování mimo domov	Ostatní možnosti	Celkem
Očekávané %	9 %	91 %	100 %
Skutečné četnosti	42	242	284
Očekávané četnosti	26	258	284

Zdroj: vlastní zpracování pomocí programu Microsoft Excel

$$\chi^2_{0,99}(1) = \frac{(42 - 26)^2}{26} + \frac{(242 - 258)^2}{258} = 9,8462 + 0,9922 = 10,8384$$

Pro stupeň volnosti 1 je $\chi^2_C = 6,64$.

$\chi^2_{0,99}(1) = 10,8384$

Hodnota p- value = 0,00099417.

Hodnota $\chi^2_{0,99}(1)$ překročila hodnotu χ^2_C , proto na hladině významnosti 0,01 **zamítáme** H_0 ve prospěch H_A .

Otázka č. 4: Zjistíte si v provozech společného stravování, co vlastně jíte?

Respondenti, kteří v předešlé otázce zvolili možnost „Nikdy“ na tuto otázku neodpovídali (13 respondentů), a dále odpovídali v otázce č. 13. Celkem tedy na tuto otázku odpovídalo 271 respondentů.

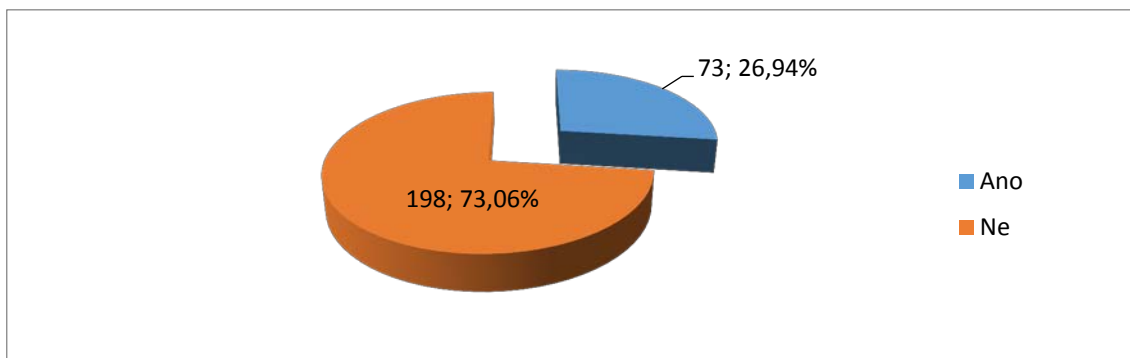
Tito respondenti měli možnost dvou odpovědí, a to možnost „Ano“, kde byla následně otevřená otázka, kde byli požádáni, aby uvedli, o co se nejvíce zajímají. Druhou možností byla odpověď „Ne“.

Nejčastější odpovědí byla možnost „Ne“, kdy takto odpovědělo 198 respondentů (73,06 %). Byly to nejčastěji ženy (159 respondentek), ve věku 26-35 let (46 respondentek), se středoškolským vzděláním s maturitou (26 respondentek). Mužů s touto odpovědí bylo 39, nejčastěji ve věku 26-35 let, s nejvyšším dosaženým vzděláním středním odborným s maturitou.

Odpověď „Ano“ zvolilo 73 respondentů (26,94 %). 68 respondentů byly ženy, nejčastěji ve věku 46-55 let (19 respondentek), s nejčastěji nejvyšším dosaženým vzděláním středoškolským odborným s maturitou (8 respondentek). 5 respondentů byli muži, nejčastěji se středoškolským vzděláním s maturitou, ve věku 26- 35 let.

Respondenti, kteří zvolili možnost „Ano“ uvedli, že se nejvíce zajímají v provozech společného stravování o kvalitu potravin, jaké suroviny jídlo obsahuje. Původ potravin - zda provozovny vaří z čerstvých surovin, např. čerstvé ryby aj., popř. ze surovin od místních farmářů. Dále také o alergenův, kalorické hodnoty, zda má podnik zdravé dezerty, složení tuků, cukrů, bílkovin. Zda provozovny nabízí vegetariánské pokrmy, které jsou opravdu vegetariánské. Respondenti se také zajímají o úpravu jídla, zda jsou použity potraviny schváleny jejich vírou, zda jsou použity potraviny (postupy přípravy), které posilují imunitní systém aj.

Graf 11: Otázka č. 4



Zdroj: vlastní

Otázka č. 5: Hledíte ve společném stravování spíše na:

Zde měli respondenti pět možností odpovědi, a to: „Kvalitu použitých potravin“, „Cenu potravin/pokrmů“, „Na to, jak pokrm chutná (není důležité, z jakých surovin je připraven)“, „Složení potravin“, „Na to, jak pokrm vypadá“, „Jiná možnost“. U této otázky volili respondenti pouze jednu možnou odpověď. Celkem bylo respondentů, odpovídajících na tuto otázku také 271.

První možnost, a to že spotřebitelé hledí spíše na „Kvalitu použitých potravin“ zvolilo 74 respondentů (27,31 %). Z tohoto celkového počtu bylo 68 respondentek, nejčastěji ve věkové kategorii 26-35 let (17 respondentek), s nejvyšším dosaženým vzděláním středním odborným s maturitou (8 respondentek). Mužů, kteří zvolili tuto odpověď, bylo 6, a to také ve věkové kategorii 26- 35 let se stejným nejvyšším dosaženým vzděláním.

Druhou možnost, že spotřebitelé hledí spíše na „Cenu potravin/ pokrmů“ zvolilo 44 respondentů (16,24 %). Žen, které zvolily tuto možnost, bylo 36, nejčastěji s vysokoškolským vzděláním, ve věku 26-35 let. Respondentů mužského pohlaví, kteří zvolili tuto odpověď, bylo 8, ve věkové kategorii 19-25 let, taktéž s nejvyšším dosaženým vzděláním vysokoškolským.

Možnost odpovědi „Na to, jak pokrm chutná (není důležité, z jakých surovin je připraven)“ zvolilo 82 respondentů (30,26 %). Zde bylo respondentů mužů 20, nejvíce ve věkové kategorii 19-25 let s nejvyšším dosaženým vzděláním středním odborným s maturitou. Respondentek, které zvolily možnost, že ve společném stravování hledí nejvíce na to, jak pokrm chutná bylo 62, nejčastěji ve věku 19-25 let (19 respondentek), s vysokoškolským vzděláním (11 respondentek).

Čtvrtou možnost, že respondenti hledí spíše na „Složení potravin“ zvolilo 45 respondentů (16,61 %). Z toho bylo 37 respondentek, které byly nejčastěji z věkové kategorie 26-35 let (11 respondentek) s nejvyšším dosaženým vzděláním středním odborným s maturitou (9 respondentek). Muži, kteří zvolili tuto odpověď, bylo 8, ve věku 26-35 let, nejčastěji s vyšším odborným vzděláním.

Předposlední možnost, a to, že spotřebitelé hledí spíše „ Na to, jak pokrm vypadá“, zvolilo 19 respondentů (7,00 %). Tuto možnost zvolily pouze ženy, nejčastěji ve věku 46-55 let (8 respondentek), s nejvyšším dosaženým vzděláním středním odborným – vyučení (4 respondentky).

Jako poslední odpověď byla jiná možnost, kde mohli respondenti odpověď doplnit. Tuto možnost využilo 7 respondentů (2,58 %). Uvedli zde, že hledí také na zkušenost a na kombinace chutě/kvality potravin. Také zde byly odpovědi, že respondenti se stravují ve firemním stravování, takže na výběr tolik nemají.

Tabulka 4: Otázka č. 5

Odpověď	Počet	Počet v %
Kvalita použitých potravin	74	27,31 %
Cena potravin/pokrmů	44	16,24 %
Jak pokrm chutná (není důležité z jakých surovin je připraven)	82	30,26 %
Složení potravin	45	16,61 %
Jak pokrm vypadá	19	7,00 %
Jiná možnost	7	2,58 %
Celkem	271	100,00 %

Zdroj: vlastní

Otázka č. 6: Stalo se Vám někdy v restauraci, nebo v ostatních provozovnách veřejného stravování, že jste nebyl/a spokojena s poskytnutým pokrmem?

V této otázce měli respondenti na výběr ze dvou možností, a to „Ano“, zde měli následně uvést, z jakého důvodu byli nespokojeni, nebo možnost odpovědi „Ne“.

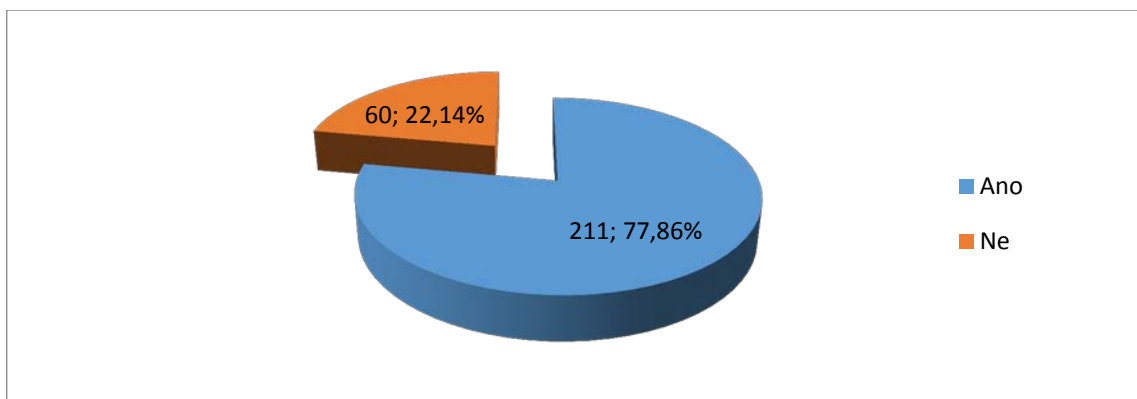
Možnost „Ne“ zvolilo 60 respondentů (22,14 %). Nejčastěji se jednalo o ženy (48 respondentek), ve věkové kategorii 26-35 let (13 respondentek), se středním odborným vzděláním s maturitou (5 respondentek). Mužů bylo 12, taktéž ve stejné věkové kategorii, se stejným nejvyšším dosaženým vzděláním.

Odpověď „Ano“ zvolilo 211 respondentů (77,86 %). Z toho bylo žen 179 a mužů 32. U žen bylo nejvíce respondentek ve věku 26-35 let (47) se středním

odborným vzděláním s maturitou (23). Ženy uvedly jako důvody nespokojenosti s pokrmem, že pokrmy jim nechutnaly, byly nesprávně upravené, nedodělané, studené, přesolené, mastné, přepálené. Dále také uvedly nedostačující úpravu pokrmu a vzhled, kvalita pokrmu neodpovídala deklarované kvalitě, popř. kvalita potravin již nebyla vhodná k přípravě pokrmů, použité potraviny zapáchaly atd. Nabízené a deklarované produkty (těstoviny) jako domácí, byly kupované. Dále byly nalezeny různé věci v pokrmu, které tam nepatřily – vlasy, housenky, aj. Dalším důvodem bylo příliš kořeněné jídlo, popř. použité ingredience, které nebyly uvedeny v jídelním lístku.

Mužů bylo 32, ve stejné věkové kategorii, jako ženy (13 respondentů), s nejvyšším dosaženým vzděláním středním odborným s maturitou (9). Jako důvod nespokojenosti muži uvedli, že jídlo nebylo chuťově dobré, nevzhledně naservírované, nesprávně uvařené, studené. Kvalita pokrmů, a především masa neodpovídala nabídce. Maso bylo často nesprávně propečené. Také zde respondenti uvedli, že bylo jídlo cítit po práškových dochucovadlech, popř. bylo uvařeno z prášku (polévka), nebo neodpovídalo názvu.

Graf 12: Otázka č. 6



Zdroj: vlastní

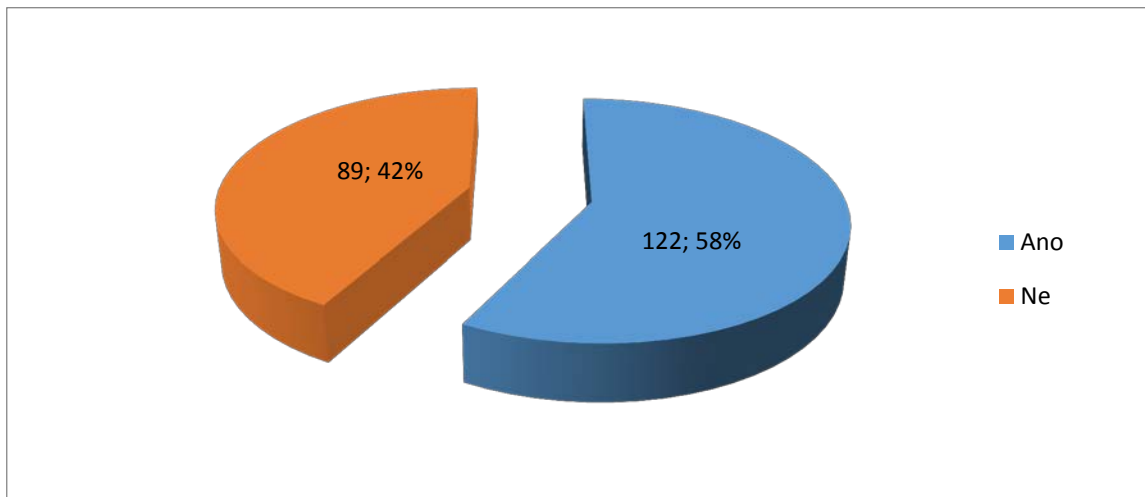
Otázka č. 7: Stěžoval/a jste si následně personálu na poskytnutý pokrm?

Na tuto otázku odpovídali pouze respondenti, kteří zvolili v předešlé otázce odpověď „Ano“. Celkem tedy na tuto otázku odpovídalo 211 respondentů. Otázka č. 7 byla uzavřená a respondenti mohli volit z variant odpovědí „Ano“ a „Ne“.

Možnost „Ano“ zvolilo celkem 122 respondentů. 106 respondentů bylo žen, nejčastěji ve věku 26-35 let (32 respondentek), s nejvyšším dosaženým vzděláním středním odborným s maturitou. Mužů, kteří zvolili tuto možnost, bylo 12, nejčastěji také ve věku 26 – 35 let, s nejvyšším dosaženým vzděláním středním odborným s maturitou.

Odpověď „Ne“ zvolilo 89 respondentů. Z tohoto počtu bylo 74 žen, nejčastěji ve věkové kategorii 19-25 let, s nejvyšším dosaženým vzděláním vysokoškolským. Mužů bylo 16, nejčastěji ve věkové kategorii 26-35 let, s nejvyšším dosaženým vzděláním středním odborným s maturitou.

Graf 13: Otázka č. 7



Zdroj: vlastní

Otázka č. 7 byla podkladem pro Hypotézu č. 4. Byla tedy následně testována pomocí Pearsonova chí-kvadrátu a to takto:

H₀: 76 % spotřebitelů si někdy v restauraci stěžovalo na poskytnutý pokrm.

H_A: non H₀

$\alpha=0,01$

Tabulka 5 : Výsledky pro test Pearsonova chí- kvadrátu č. 2

Test Pearsonův chí- kvadrát č. 2	Ano	Ne	Celkem
Očekávané %	76 %	24 %	100 %
Skutečné četnosti	122	89	211
Očekávané četnosti	160	51	211

Zdroj: vlastní zpracování pomocí programu Microsoft Excel

$$\chi^2_{0,99}(1) = \frac{(122 - 160)^2}{160} + \frac{(89 - 51)^2}{51} = 9,025 + 28,3137 = 37,3387$$

Pro stupeň volnosti 1 je $\chi^2_C = 6,64$.

$$\chi^2_{0,99}(1) = 37,3387$$

Hodnota p- value = 0,0.

Hodnota $\chi^2_{0,99}(1)$ překročila hodnotu χ^2_C , proto na hladině významnosti 0,01 **zamítáme** H_0 ve prospěch H_A .

Otázka č. 8: Znáte některé podmínky, které musí stravovací podniky vůči spotřebitelům dodržovat?

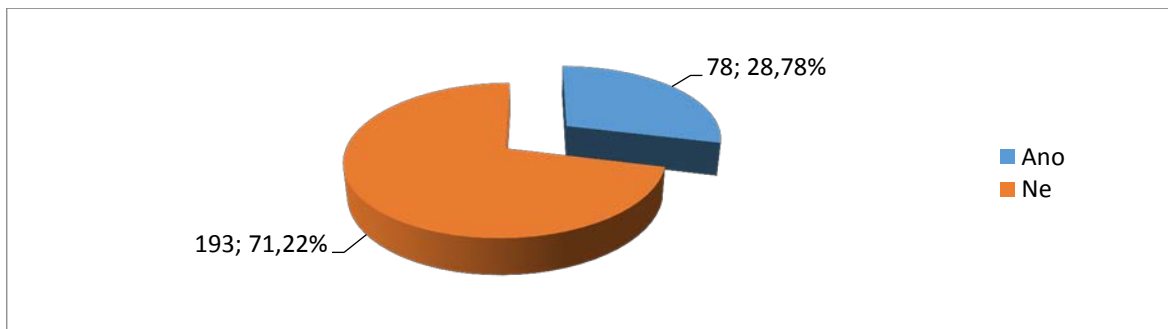
V této otázce mohli respondenti zvolit odpověď „Ano“ nebo „Ne“. V případě, že zvolili odpověď „Ano“, měli následně uvést, jaké podmínky. Na tuto otázku odpovídalo 271 respondentů, čili pouze ti, kteří uvedli, že restaurace navštěvují.

„Ano“ uvedlo 78 respondentů (28,78 %). Z toho bylo žen 71 a mužů 7. Nejčastěji se jednalo o respondenty ve věkové kategorii 26 – 35 let, s nejvyšším dosaženým vzděláním středním odborným s maturitou.

Podmínky, které respondenti uvedli, byly například: objem nalévaných nápojů, hmotnost porce, seznam alergenů, čerstvost potravin, masa. Dodržování deklarované kvality, poskytnutí informací o složení pokrmu, HACCP, podmínky uchování a skladování potravin, vajec, mléka – teplota, hygienické požadavky na skladování, dodržovat hygienické podmínky v provozovnách, vydávat účtenky (EET), váhu masa v syrovém stavu, dodržování uvedené ceny, dodržovat data spotřeby u hotových jídel, dodržovat hygienickou nezávadnost prostor včetně WC, mikrobiologickou nezávadnost aj.

Odpověď „Ne“, tedy že respondenti neznají podmínky, které musí stravovací podniky vůči spotřebitelům dodržovat, zvolilo 193 respondentů. Většina respondentů, kteří zvolili tuto odpověď, byly ženy (156), nejčastěji ve věku 26-35 let, se středním odborným vzděláním s maturitou. Muži, kteří zvolili možnost „Ne“ bylo 37, v kategorii 26-35 let, se středoškolským vzděláním s maturitou.

Graf 14: Otázka č. 8



Zdroj: vlastní

Blok otázek týkající se uzavření podniku společného stravování.

Otázka č. 9: Zaznamenal/a jste někdy, že nějaký podnik společného stravování ve vašem okolí byl uzavřen dozorovým orgánem?

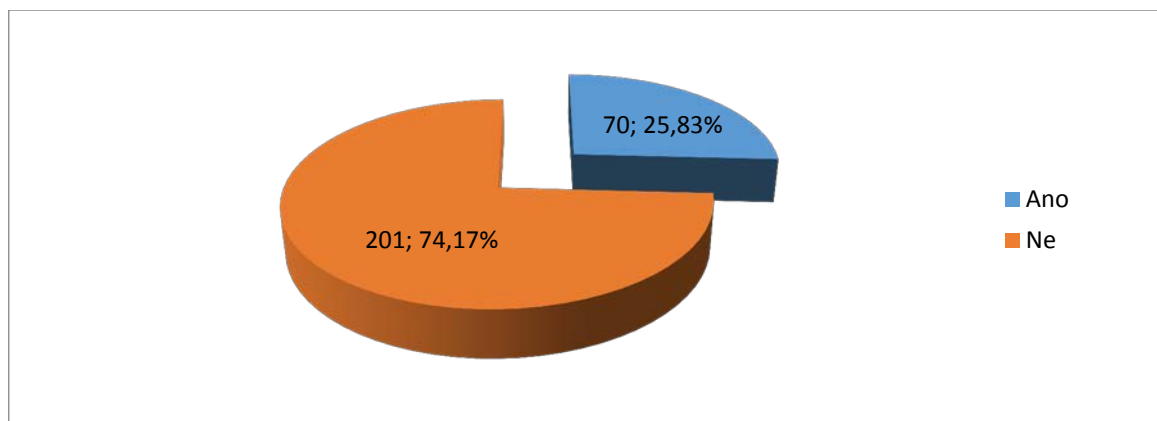
Zde opět odpovídalo 271 respondentů – tedy těch, kteří se stravují mimo domov.

U této otázky měli respondenti také na výběr ze dvou možností – „Ano“ a „Ne“, přičemž pokud zvolili možnost „Ano“, měli uvést důvod uzavření.

První možnost „Ano“ zvolilo 70 respondentů (25,83 %). 50 respondentů bylo žen a 20 mužů. Nejčastěji měli respondenti střední odborné vzdělání s maturitou a byli ve věku 26-35 let. Důvody, které respondenti uvedli, byly: nečistota, špatné hygienické podmínky, nepořádek v kuchyni, nepořádek ve skladech potravin, přítomnost hlodavců, výskyt štěnic, špatná kvalita potravin, salmonela v jídle, prošlé potraviny, aj.

Druhou možnost, odpověď „Ne“ uvedlo 201 respondentů (74,17 %). Ve složení 177 žena a 24 mužů. Respondentky byly nejčastěji ve věku 26-35 let se středním odborným vzděláním s maturitou. U mužů byla věková kategorie stejná, tedy 26-35 let, také se středním odborným vzděláním s maturitou.

Graf 15: Otázka č. 9



Zdroj: vlastní

Otázka č. 10: Ověřil/a jste si tuto informaci?

Na tuto otázku odpovídali pouze respondenti, kteří uvedli v předešlé otázce odpověď „Ano“. Celkem na tuto otázku odpovídalo tedy 70 respondentů.

Respondenti zde mohli vybírat také ze dvou odpovědí, a to „Ano“ a „Ne“. Při odpovědi „Ano“ byli následně dotázáni, z jakého zdroje si tuto informaci ověřili.

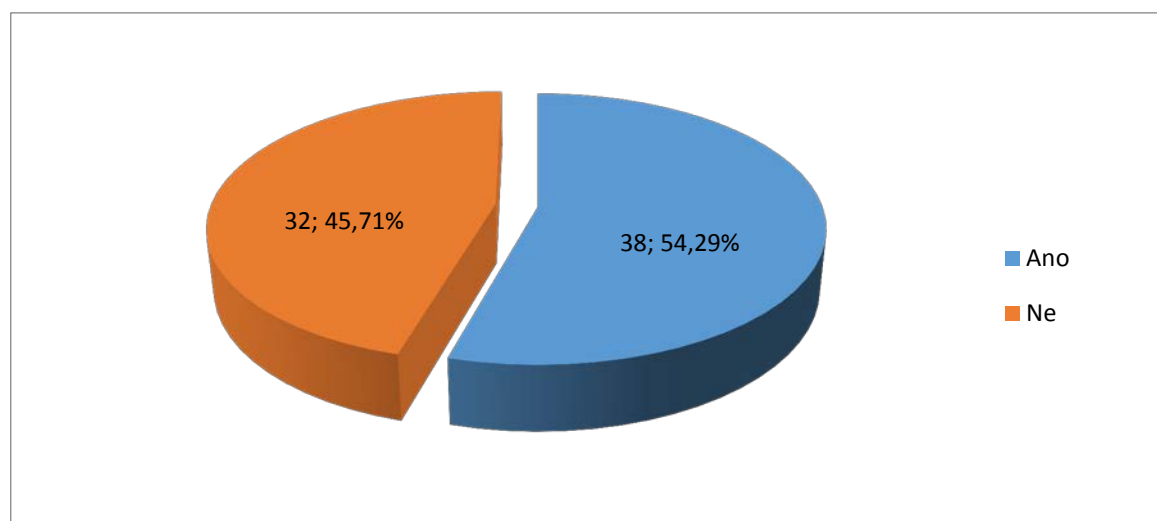
„Ne“, čili že si respondenti informaci neověřili, uvedlo 32 z nich. Složení respondentů bylo 23 žen a 11 mužů. Nejčastěji byli respondenti – muži - z věkové kategorie 26-35 let, s nejvyšším dosaženým vzděláním středním odborným s maturitou. Ženy

pak ve věkové kategorii 26- 35 let, s nejvyšším dosaženým vzděláním středním odborným s maturitou.

Možnost „Ano“ zvolilo 38 respondentů. Z toho bylo 29 respondentek, nejčastěji ve věku 26-35 let, s nejvyšším dosaženým vzděláním nejčastěji středním odborným s maturitou. Mužů bylo 9, také ve věku 26-35 let, s nejvyšším dosaženým vzděláním středním odborným s maturitou.

Respondenti, kteří zvolili možnost „Ano“ byli následně dotázáni, kde si tuto informaci ověřili. Jejich odpovědi byly: na internetu, různých webech, v novinách, místních zprávách, v místním zpravodaji, informace byla zveřejněná v televizi, dle zprávy, kterou vydala krajská hygienická stanice, informace vyvěšena na městském úřadě, z tisku, na webu potravinyapransyři.cz, přímo u majitele, provozovatele, od ostatních spotřebitelů přímo na provozovně. Hodně respondentů uvedlo, že si internetové stránky nebo název úřadu nevybavují, ale popsali, že na stránkách byla vydána zpráva s fotografiemi a důvodem uzavření provozovny.

Graf 16: Otázka č. 10



Zdroj: vlastní

Otázka č. 11: Pokud se jednalo o provozovnu, kterou jste navštěvoval/a, ovlivnilo Vás uzavření provozovny společného stravování od její návštěvy po znovuotevření provozovny?

Na tuto otázku odpovídalo celkem 70 respondentů - čili ti, kteří se stravují v provozovnách společného stravování, a zároveň někdy zaznamenali, že byl nějaký podnik společného stravování v jejich okolí uzavřen dozorovým orgánem.

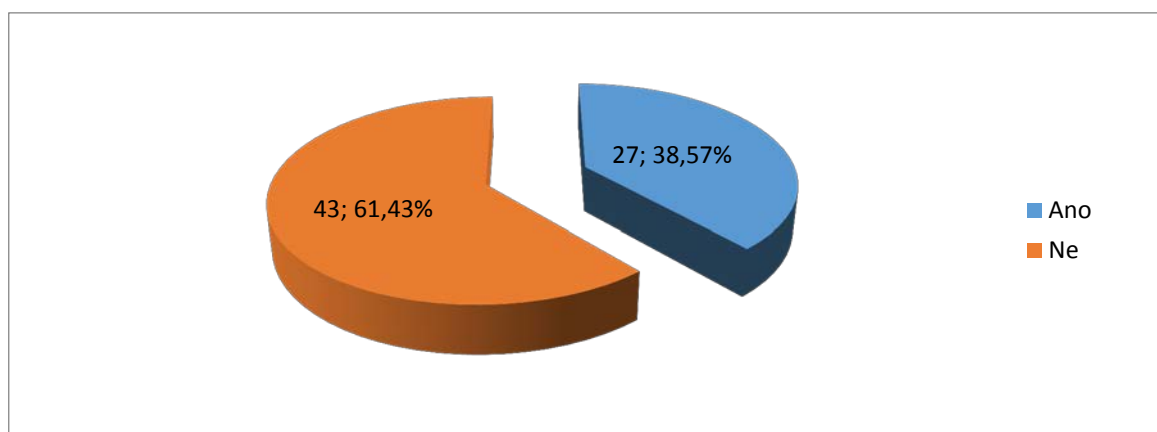
U otázky č. 11 měli respondenti možnost dvou odpovědí, a to „Ano“ a také „Ne“. Přičemž při možnosti odpovědi „Ano“ měli uvést, co bylo důvodem.

Možnost „Ano“ zvolilo 27 respondentů. Z toho bylo 25 žen a 2 muž. Ženy nejčastěji ve věku 26-35 let, s nejvyšším dosaženým vzděláním vysokoškolským. Muži poté ve věku 26-35 let, s vysokoškolským vzděláním.

Jako důvod respondenti uvedli například strach z předchozího uzavření, jestli už je vše v pořádku, jak má být, aby už se důvod uzavření neopakoval a tedy celková nedůvěra. Nedůvěra, že bude podnik nově dodržovat nastavená pravidla ohledně hygieny, pokud bylo důvodem uzavření toto. Obava o své zdraví. Respondenty by ovlivnilo i to, pokud se po znovuotevření nezmění majitel a styl vedení. Dále také uvedli, že majitel by měl mít reprezentativní vzhled, protože pokud ho nemá, spotřebitele to odradí od stravování se v jeho podniku.

Odpověď „Ne“ zvolilo 43 respondentů. Zde byla převážná většina také ženského pohlaví, čili 26 respondentek. Nejčastěji se jednalo o respondentky se středním odborným vzděláním s maturitou, ve věku 26-35 let. Mužů bylo 17, s nejvyšším dosaženým vzděláním středním odborným s maturitou, ve věku 26- 35 let.

Graf 17: Otázka č. 11



Zdroj: vlastní

Otázka č. 12: Co by Vás přimělo navštívit uzavřenou provozovnu po znovuotevření?

Tato otázka byla otevřená, a respondenti, kteří odpovídali v předchozích otázkách (celkem 27 respondentů), mohli uvést svůj názor.

Respondenti uvedli například zvědavost, rekonstrukce provozovny, změna nabídky jídel, jiný majitel, změna personálu, recenze od ostatních spotřebitelů, od přátel, zveřejnění fotografií, kde byla vyobrazena náprava. Respondenti také uvedli, že by měla být restaurace po znovuotevření již v pořádku, proto by neměli obavy jí znovu navštívit. Někteří také uvedli, že by je už nic nepřimělo již jednou uzavřenou provozovnu navštívit.

Otázky o obecném povědomí o kontrolních orgánech a projektu Potraviný na pranýři

Otázka č. 13: Znáte některé kontrolní orgány, které kontrolují stravovací podniky?

Na tuto otázku již odpovídali všichni respondenti dotazníkového šetření, a to 284 respondentů.

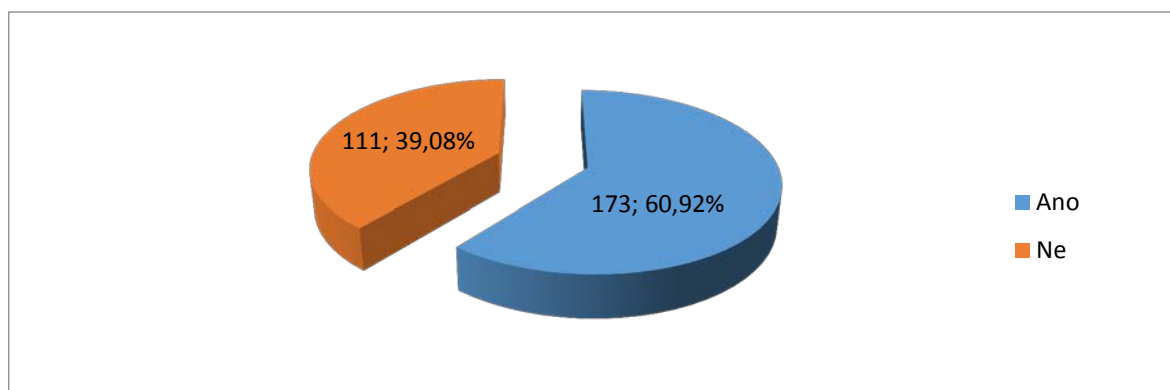
Zde mohli respondenti zvolit také ze dvou možných odpovědí, a to „Ano“ a „Ne“ přičemž při odpovědi „Ano“ měli uvést, jaké kontrolní orgány kontrolující stravovací podniky znají.

Odpověď „Ano“ zvolilo 173 respondentů. Jednalo se o 152 žen a 21 mužů. Muži byli ve věkové kategorii 26-35 let, s nejvyšším dosaženým vzděláním středním odborným s maturitou. U žen bylo nejčastější nejvyšší dosažené vzdělání střední odborné s maturitou, a věková kategorie 26-35 let.

Kontrolní orgány, které respondenti uvedli, byly Krajská hygienická stanice, Česká obchodní inspekce (pozn.: tento dozorový orgán kontroluje např., zda je zboží prodávané ve správném množství, míře, jakosti stanovené právním předpisem, hmotnosti, technickou normou aj. Také kontroluje např., zda se nepoužívají neověřená měřidla – měřidla musí být ověřená dle státních nebo oborových technických norem, atd.), Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Finanční úřady (pozn.: kontrola daňové povinnosti) a Úřady práce (kontrola pracovněprávních předpisů) aj.

Možnost „Ne“, čili že respondenti neznají kontrolní orgány, které kontrolují provozovatele stravovacích podniků, uvedlo 111 respondentů. Mužů bylo pouze 23, a to nejčastěji ve věkové kategorii 19-25 let, s nejvyšším dosaženým vzděláním středním odborným s maturitou. Žen bylo 88, ve věkové kategorii nejčastěji 26-35 let, se středním odborným vzděláním s maturitou.

Graf 18: Otázka č. 13



Zdroj: vlastní

Tato otázka byla podkladem pro Hypotézu č. 3. Následně byly tedy výsledky testovány pomocí Pearsonova chí-kvadrátu, neboli testem dobré shody.

H₀: 80 % spotřebitelů zná kontrolní orgány kontrolující provozovny společného stravování

H_A: non H₀

α=0,01

Tabulka 6 : Výsledky pro test Pearsonova chí- kvadrátu č. 3

Test Pearsonův chí- kvadrát č. 3	Ano	Ne	Celkem
Očekávané %	80 %	20 %	100 %
Skutečné četnosti	173	111	284
Očekávané četnosti	227	57	284

Zdroj: vlastní zpracování pomocí programu Microsoft Excel

$$\chi^2_{0,99}(1) = \frac{(173 - 227)^2}{227} + \frac{(111 - 57)^2}{57} = 12,8458 + 37,1228 = 49,9686$$

Pro stupeň volnosti 1 je $\chi^2_c = 6,64$.

$$\chi^2_{0,99}(1) = 49,9686$$

Hodnota p- value = 0,0.

Hodnota $\chi^2_{0,99}(1)$ překročila hodnotu χ^2_c , proto na hladině významnosti 0,01 **zamítáme** H₀ ve prospěch H_A.

Otázka č. 14.: Dohledáváte si informace ohledně podniků společného stravování před návštěvou podniku?

Na tuto otázku odpovídali i ti, kteří nenavštěvují restaurace atd.

V této otázce měli respondenti na výběr ze dvou možností – „Ano“ a „Ne“. U odpovědi „Ano“ měli dále uvést, kde si informace dohledávají, a jaké.

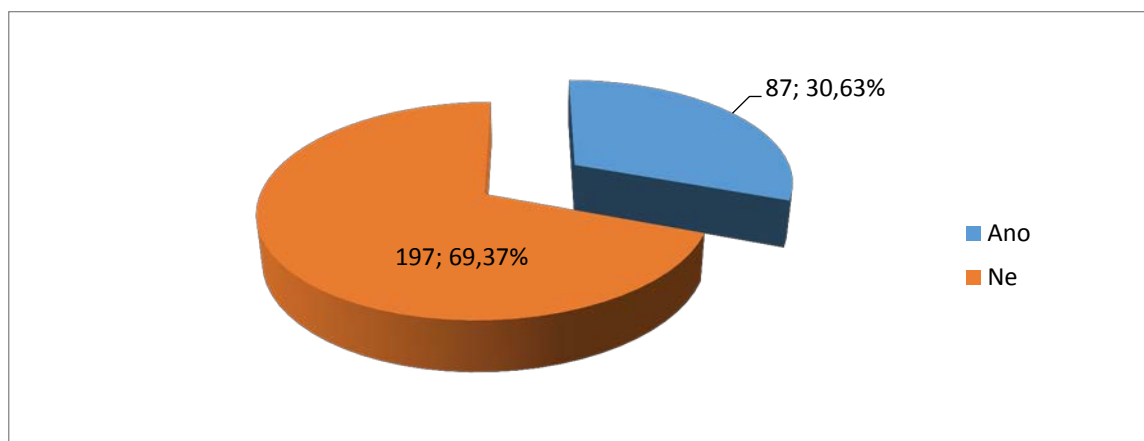
V této otázce zvolilo možnost „Ano“, tedy že si respondenti dohledávají informace ohledně podniku společného stravování, 87 respondentů, ve složení 78 žen a 9 mužů. U žen se jednalo nejčastěji o věkovou kategorii 26- 35 let, nejčastěji se stře-

doškolským odborným vzděláním s maturitou. Muži byli ve věkové kategorii 26-35 let, s nejčastěji nejvyšším dosaženým vzděláním středním odborným s maturitou.

Respondenti uvedli, že si informace ohledně společného stravování dohledávají na internetu, na facebookových stránkách podniku, na webových stránkách podniku, na Tripadvisoru nebo webových stránkách Google – recenze jednotlivých podniků, popř. na jiných hodnotících stránkách. Informace, které zde hledají, jsou například recenze a doporučení od ostatních spotřebitelů, nabídku jídel, zpracování jídel, ceny pokrmů, fotky prostředí.

„Ne“, tedy že si informace ohledně podniků společného stravování před návštěvou podniku spotřebitelé nedohledávají, uvedlo 197 respondentů. Zde byla převážná většina žen, 162 respondentek, ve věkové kategorii 26-35 let, s nejčastěji nejvyšším dosaženým vzděláním středním odborným s maturitou. Mužů bylo 35 respondentů, nejčastěji ve věkové kategorii 26-35 let se středoškolským vzděláním s maturitou.

Graf 19: Otázka č. 14



Zdroj: vlastní

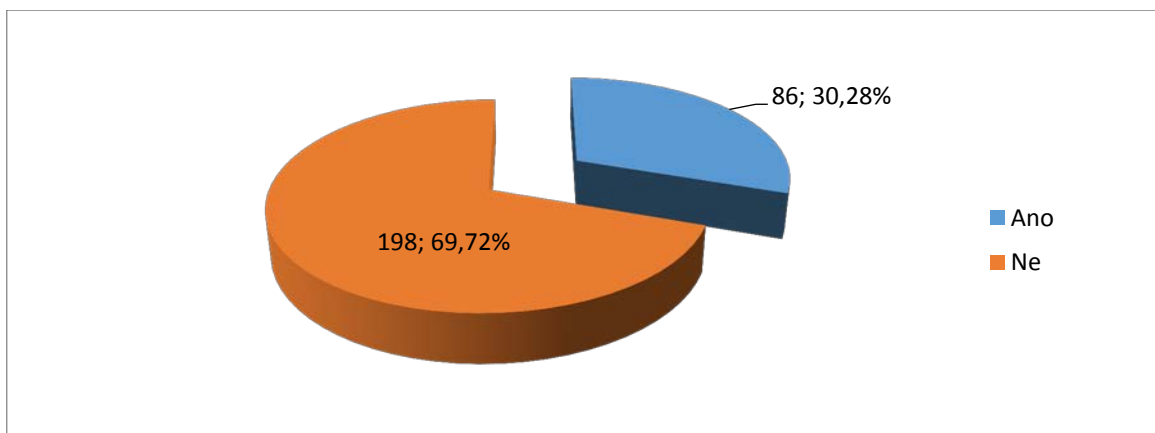
Otázka č. 15: Znáte projekt Potraviný na pranýři?

Tato otázka byla uzavřená a respondenti mohli pouze volit mezi odpověďmi „Ano“ nebo „Ne“. Pokud respondenti zvolili možnost ne, pokračovali dále v odpovídání na otázku č. 18.

Možnost „Ano“, tedy že respondenti znají projekt Potraviný na pranýři, zvolilo 86 respondentů. Složení u této odpovědi bylo 80 žen, nejčastěji ve věkové kategorii 19-25 let, s nejvyšším dosaženým vzděláním vysokoškolským a 6 mužů ve věkové kategorii 26-35 let, s nejvyšším dosaženým vzděláním vyšším odborným.

Odpověď „Ne“ zvolilo 198 respondentů. Žen, které zvolily tuto možnost, bylo 160, nejčastěji ve věku 26-35 let, s nejvyšším dosaženým vzděláním středním odborným s maturitou.

Graf 20: Otázka č. 15



Zdroj: vlastní

Výsledky této otázky slouží jako podklad pro vyhodnocení Hypotézy č. 2. Byly tedy dále testovány pomocí testu Pearsonova chí-kvadrátu.

H₀: 84 % spotřebitelů zná projekt Potraviny na pranýři

H_A: non H₀

α=0,01

Tabulka 7: Výsledky pro test Pearsonova chí-kvadrátu č. 4

Test Pearsonova chí- kvadrátu č. 4	Ano	Ne	Celkem
Očekávané %	84 %	16 %	100 %
Skutečné četnosti	86	198	284
Očekávané četnosti	239	45	284

Zdroj: vlastní zpracování pomocí programu Microsoft Excel

$$\chi^2_{0,99}(1) = \frac{(86 - 239)^2}{239} + \frac{(198 - 45)^2}{45} = 97,946 + 520,2 = 618,146$$

Pro stupeň volnosti 1 je $\chi^2_c = 6,64$.

$$\chi^2_{0,99}(1) = 618,146$$

Hodnota p- value = 0,0

Hodnota $\chi^2_{0,99}(1)$ překročila hodnotu χ^2_c , proto na hladině významnosti 0,01 **zamítáme** H₀ ve prospěch H_A.

Otázka č. 16: Využíváte pravidelně webové stránky tohoto projektu?

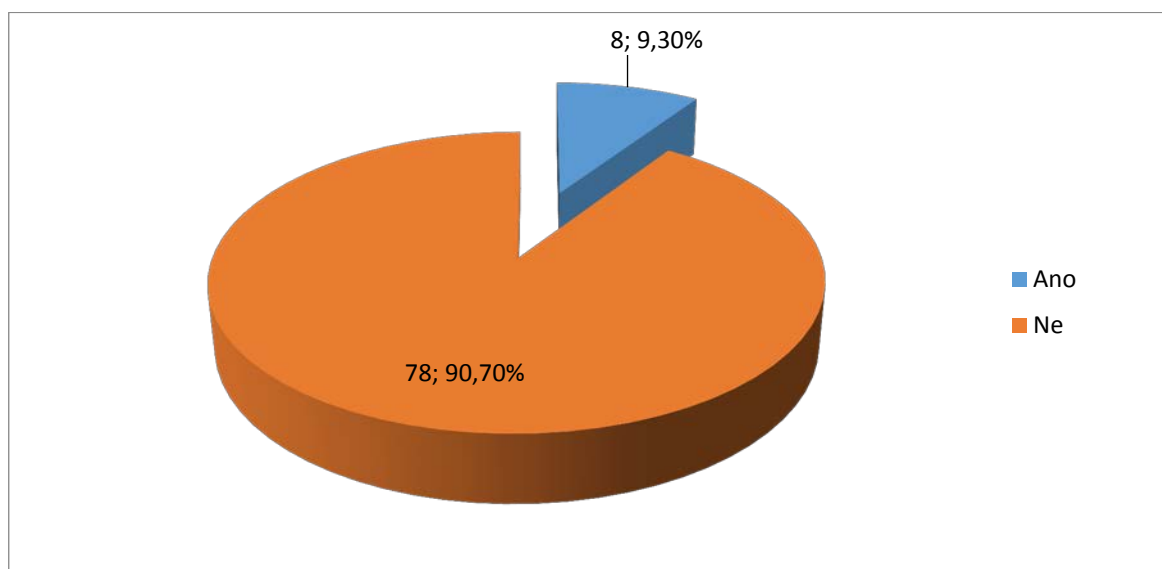
Na tuto otázku odpovídali pouze ti respondenti, kteří v předchozí otázce uvedli odpověď „Ano“, celkem tedy 86 respondentů.

Tato otázka byla také uzavřená a respondenti volili taktéž mezi dvěma možnostmi odpovědi a to „Ano“ a „Ne“.

Odpověď „Ano“, tedy že respondenti pravidelně využívají webové stránky projektu Potraviný na pranýři, uvedlo pouze 8 respondentek, nejčastěji se středním odborným vzděláním s maturitou, ve věkové kategorii od 26-35 let.

Možnost „Ne“ zvolilo 78 respondentů. 72 respondentek a 6 respondentů. U žen se jednalo nejčastěji o respondentky s vysokoškolským vzděláním ve věkové kategorii 19-25 let. Respondentů – mužů, bylo 6, ve věkové kategorii 26-35 let, s nejvyšším dosaženým vzděláním středním odborným s maturitou.

Graf 21: Otázka č. 16



Zdroj: vlastní

Otázka č. 17: Vzpomenete si, co na webových stránkách tohoto projektu lze nalézt:

Otázka č. 17 byla otevřená. Na tuto otázku odpovídali z celkového počtu pouze 8 respondentů, kteří v předchozí otázce uvedli odpověď „Ano“, tedy že využívají pravidelně webové stránky Státní zemědělské a potravinářské inspekce Potraviný na pranýři.

Respondentky byly zastoupeny rovnoměrně ve věkových kategoriích od 26 do 65 let s nejčastějším nejvyšším vzděláním středním odborným s maturitou a uvedly, že na webových stránkách tohoto projektu lze nalézt informace o kvalitě některých potravin, informace o podnicích, o uzavřených podnicích společného stravování a o závadných potravinách, které se stahují z prodeje.

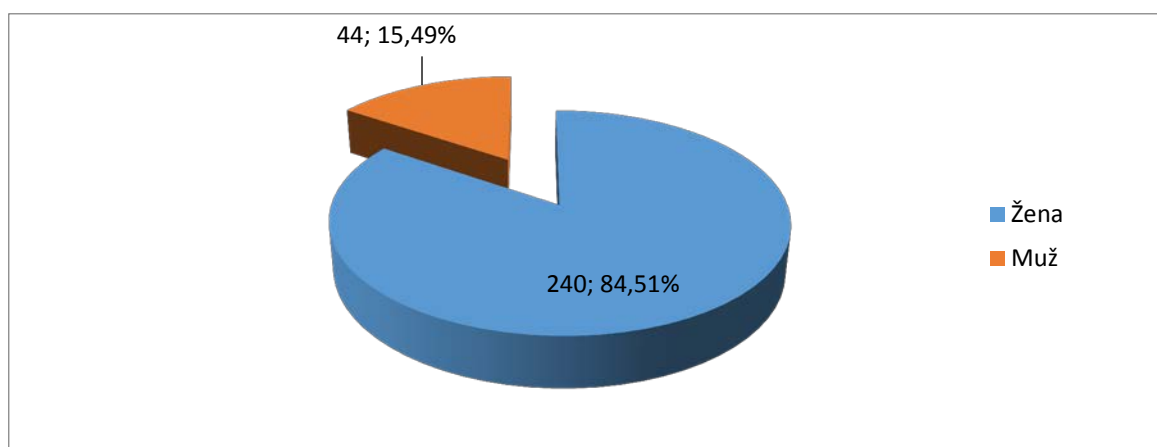
Sociodemografické otázky

Otázka č. 18: Vaše pohlaví je:

Touto otázkou začala skupina otázek filtračních. Zde měli respondenti uvést své pohlaví, aby bylo možné porovnat odpovědi respondentů dle pohlaví.

V dotazníkovém šetření bylo tedy dohromady 284 respondentů. Respondentek bylo 240 (84,51 %), s nejčastěji ve věkové kategorii 26-35 let, s nejvyšším dosaženým vzděláním středním odborným s maturitou. Mužů respondentů bylo 44 (15,49 %), nejčastěji ve věkové kategorii 26- 35 let, také se středním odborným vzděláním s maturitou.

Graf 22: Otázka č. 18



Zdroj: vlastní

Otázka č. 19: Vaše věková kategorie je:

Zde měli respondenti uvést, do jaké věkové kategorie spadají. Ženy byly nejčastěji z věkové kategorie 26-35 let. U mužů byla kategorie stejná.

Tabulka 8: Otázka č. 19

Odpověď	Počet	Počet v %
Do 18 let	1	0,35 %
19 - 25 let	65	22,89 %
26 - 35 let	81	28,53 %
36 - 45 let	49	17,25 %
46 - 55 let	47	16,55 %
56 - 65 let	30	10,56 %
66 a více let	11	3,87 %
Celkem	284	100,00 %

Zdroj: vlastní

Otázka č. 20: Vaše nejvyšší dosažené vzdělání:

V této otázce měli respondenti uvést, jaké je jejich nejvyšší dosažené vzdělání pro možnost filtrace věkové kategorie u různých odpovědí a možnosti porovnání.

Žen respondentek, bylo nejvíce ve věkové kategorii 26-35 let – 62 respondentek (25,83 %), s nejčastějším nejvyšším dosaženým vzděláním středním odborným s maturitou (28,87 %). Mužů bylo nejvíce ve věkové kategorii 26-35 let (43,18 %), s nejčastějším nejvyšším dosaženým vzděláním stejným jako ženy, středním odborným s maturitou (27,27 %).

Tabulka 9: Otázka č. 20

Odpověď	Počet	Počet v %
Základní	16	5,63 %
Střední odborné - vyučení	72	25,35 %
Střední odborné - maturita	118	41,55 %
Vyšší odborné	16	5,64 %
Vysokoškolské	62	21,83 %
Celkem	284	100,00 %

Zdroj: vlastní

Otázka č. 21: Z jakého kraje jste?

Jelikož byl výzkum šířen pomocí sociálních sítí, byl tak celorepublikový. Zastoupení respondentů bylo tedy ze všech krajů. Nejvíce však bylo ze Středočeského kraje.

Žen z tohoto kraje bylo 51 respondentek a byly nejčastěji ve věku 26-35 let. Mužů z tohoto kraje byl 32, nejčastěji ve věku také 26- 35 let.

Tabulka 10: Otázka č. 21

Odpověď	Počet	Počet v %
Hlavní město Praha	19	6,69 %
Středočeský	83	29,23 %
Vysočina	17	5,99 %
Karlovarský	3	1,06 %
Plzeňský	13	4,58 %
Ústecký	25	8,80 %
Královehradecký	10	3,52 %
Pardubický	10	3,52 %
Jihočeský	37	13,02 %
Moravskoslezský	13	4,58 %
Jihomoravský	19	6,69 %
Olomoucký	13	4,58 %
Zlínský	15	5,28 %
Liberecký	7	2,46 %
Celkem	284	100,00 %

Zdroj: vlastní

4.3. Řízené hloubkové rozhovory

4.3.1. Řízené hloubkové rozhovory s dozorovými orgány

4.3.1.1. Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Řízený hloubkový rozhovor s paní ředitelkou Státní zemědělské a potravinářské inspekce (dále jen „SZPI“) proběhl v dubnu roku 2018 na téma společné stravování a SZPI jako nový kontrolní orgán v této oblasti.

Rozhovor se odehrával v kanceláři paní ředitelky v budově SZPI sídlící v Táboře a týkal se kontrol v rámci kompetencí inspektorátu v Táboře.

Nejprve byly kladeny obecné otázky ke kontrolní činnosti a následně otázky na samotný průběh kontrol.

První otázkou byl dotaz, jak SZPI vnímá změnu, kdy je od roku 2015 dozorovým orgánem v oblasti společného stravování?

Paní ředitelka odpověděla, že tuto změnu vnímá pozitivně. Na jedné straně SZPI přibýly povinnosti a musela se udělat řada změn, ale na straně druhé to dle jejího názoru určitě vnese větší pořádek do této oblasti a ochrany zdraví spotřebitelů. Již první kontroly jasně prokazovaly velmi nízkou úroveň elementárních znalostí základních požadavků potravinářských předpisů.

Následovala otázka, kdy podle dostupných zdrojů je dozorová činnost SZPI v této oblasti společná s Krajskou hygienickou stanicí (dále jen „KHS“), podle čeho jsou rozdělené provozovny, které kontroluje SZPI a které KHS.

Na tuto otázku paní ředitelka odpověděla, že rozdělení kontrolovaných provozoven není nijak legislativně upraveno. První rozdělení provozoven proběhlo na základě dohody mezi SZPI a KHS tak, aby u nich nedocházelo ke zbytečné administrativní zátěži a zároveň byl zajištěn výkon dozoru u každého provozovatele. V dalším období už většinou záleží pouze na domluvě mezi regionálními inspektoráty SZPI a KHS. Dále pak také například podle toho, kde se nový provozovatel zaregistruje nebo kde má již registrované ostatní své provozovny. Není to ale pravidlem.

Další otázka byla zaměřena na to, jaká je spolupráce a komunikace s KHS. Na počátku roku 2015 byla uskutečněna porada s KHS v případě prvotního rozdělení provozoven, kde se přímo rozdělily kontrolované provozovny tzv. od stolu. Následná

komunikace s KHS však nebyla nijak legislativně upravena. Dle slov paní ředitelky se tedy občas stane, že jednu provozovnu kontrolují oba orgány. Dle jejího názoru, by bylo dobré toto náhodné rozdělení, které záleží pouze na komunikaci mezi orgány, legislativně upravit. Proto je nutná neustálá komunikace a koordinace mezi oběma orgány.

Následující otázka byla, jak na SZPI vnímají vyšší zátěž díky tomuto přidělení z hlediska administrativního, personálního aj. a zda proběhlo na SZPI nějaké speciální školení, nebo kurzy pro zaměstnance.

Paní ředitelka uvedla, že z administrativního hlediska zátěž rozhodně přibyla. V personální sféře bylo na SZPI potřeba udělat různé změny a nabrat nové posily. Jejich inspektoři byli před touto změnou rozdělení dle sekcí, které kontrolovali. Byli zaměřeni buď na obchod, nebo na výrobu. Po přidělení nové kompetence od roku 2015 udělali v SZPI změny v tom, že zrušili toto rozdělení. Inspektoři se museli proškolit ve všech oblastech, a navíc ještě bylo potřeba je proškolit v oblasti zaměřené na kontrolu veřejného stravování.

Následovala otázka, zda byly zpočátku problémy s majiteli provozoven, například z důvodu neznalosti ohledně přidělení kontrol SZPI?

Paní ředitelka uvedla, že toto záleželo podnik od podniku. Z počátku to dle jejích slov bylo divné provozovatelům, kteří o změně nevěděli, že je přišla zkontrolovat právě SZPI a že inspektoři byli přísnější nežli KHS. Také se, dle jejích slov, občas stává, že SZPI zkontroluje v této oblasti (veřejného stravování) provozovnu a o pár dnů později je přijde zkontrolovat KHS z jiné oblasti, např. kouření, které nespadá do kompetence SZPI. Také se díky nelegislativnímu rozdělení kontrolovaných provozoven může stát, že jednomu majiteli, který má více provozoven zkontroluje jednu provozovnu na určitou věc SZPI a další provozovnu na tu samou věc KHS. SZPI se ale iniciativně snaží o rozdělování provozoven také i podle majitelů, aby se toto nestávalo.

S novými provozovnami je to už lepší, protože oba dozorové orgány většinou naplňují dohodnuté rozdělení jednotlivých typů provozoven a provozovatelé se registrují u toho kontrolního orgánu, který ji následně i kontroluje. Buď tedy u SZPI nebo u KHS.

Poté byla další otázka zaměřena na to, zda jsou pracovníci (inspektoři) nějak speciálně školeni na vyhocené situace?

Na tuto otázku paní ředitelka odpověděla, že inspektoři po nástupu na pracovní pozici prochází ročním školením, kde jsou připraveni na všemožné situace. Dále je pak možné, aby jim vedoucí navrhl různá školení přímo speciálně určené na okruh oblastí, které budou k výkonu své práce potřebovat, nebo které by bylo třeba zlepšit.

Samozřejmě, že jsou inspektoři školeni tak, aby ve všech případech jednali a postupovali v rámci zákona.

V případě kontrol nočních klubů a podobných rizikovějších provozoven by, dle jejího názoru, bylo možná občas vhodné i školení nějakých bojových sportů pro jejich případnou obranu nebo jako jistotu, že zvládnou vyhocené reakce provozovatelů a zejména jejich zaměstnanců – ochranky apod., Inspektoři to nemají vždy úplně snadné.

Inspektoři SZPI provádí vždy, ale nejen z tohoto důvodu, kontroly ve dvojicích. Většinou je vždy jeden kontrolor z dvojice zkušenější, s delší praxí a jeden s kratší praxí. Po dvojicích jsou tedy inspektoři jednak z důvodu bezpečnosti, dále pak z důvodu lepší možnosti kontrol, jak podniku, tak „kontroly“ práce kolegy, aby nedocházelo k nějakému pochybení, aj.

Následující blok otázek byl zaměřený již na samotný průběh kontrol. Tento blok začínal otázkou, jak konkrétně probíhá kontrola provozovny ve společném stravování?

Na tuto otázku paní ředitelka reagovala tak, že každý týden mají inspektoři plán, kdy a jaké provozovny budou daný den kontrolovat a na co bude kontrola zaměřena – odběr vzorků, kontrola hygieny, kontrola prošlých potravin atd. Jsou vybaveni mobilní kanceláří ve vozech. Avšak před naplánovanou kontrolou se inspektoři podívají i na protokoly z posledních kontrol, zda je třeba se na některé věci zaměřit. Je potřebná důsledná příprava na kontrolu. Následně si mohou inspektoři předpřipravit protokol, ale pouze záhlaví, jako např. název provozovny aj.

Dále už kontroloři sepisují protokol na místě, kde provádí kontrolu, neboť se každá provozovna nějak liší a není, dle jejích slov, příliš možné udělat nějaký check list, co, jak a kde kontrolovat. Inspektor musí přesně popsat, co při kontrole zjistil, popsat porušení právních předpisů a případně uložit opatření, pokud zjistí nějaké pochybení. Toto se dopředu opravdu nedá připravit.

Inspektoři tedy zkontrolují podnik a na místě poté sepiší celý protokol. V případě, že je provozovna v pořádku, předají jeden protokol provozovateli a jeden na SZPI a pokračují v následujících naplánovaných kontrolách. Pokud není provozovna v pořádku, ale není to zdraví ohrožující, napíší se nápravná opatření a lhůty, do kdy mají být tyto věci uvedeny do pořádku. Pokud inspektoři naleznou zdraví nebezpečné závady, provozovnu okamžitě uzavřou.

Další otázka byla zaměřena na to, jak inspektoři posuzují například nepořádek v kuchyni v restauracích, který najdou a zda mají nějaké vymezené případy jak věc posoudit.

Paní ředitelka odpověděla, že na toto nejsou nijak dány například tabulky, neboť to, dle jejích slov, ani nejde. Záleží to na osobním posouzení inspektorů. Avšak inspektoři SZPI jsou školení a také mají vždy kolegu, který má větší praxi. Dokážou tedy například v kuchyni rozeznat provozní nepořádek – v době vaření nebo výdeje jídel, od nepořádku, který je zjevně dlouhodobý.

Další otázkou v řízeném rozhovoru bylo, jak je kontrolována náprava po uzavření provozovny a žádost o znovuotevření a zda je tato následující kontrola na podnět provozovatele, nebo při prvotní kontrole vydá SZPI i lhůtu, do kdy musí být náprava provedena.

Paní ředitelka uvedla, že v případě, kdy inspektoři při kontrole najdou vážné porušení, je třeba podnik uzavřít. Sepíší protokol, v němž vše uvedou, i všechny lhůty, jak na odvolání, tak na splnění povinností. Dle jejích slov ale ve většině případů provozovatele sami žádají o dřívější kontrolu, např. ihned následující den, maximálně za 2 dny, aby mohli podnik znovu otevřít, protože přece jen přichází o tržby.

Následovala otázka, jak tedy reagují majitelé provozoven na uzavírání provozoven.

Odpověď paní ředitelky byla taková, že každý reaguje samozřejmě jinak. Podle ní je ale jasné, že se jim taková věc nelíbí. Občas prý dochází i na vyhocené situace, ke kterým je následně přivolána policie. Někdy inspektoři i slýchávají, že KHS byla mírnější. Nicméně pokud zjistí závažné důvody, provozovnu uzavřou a až poté má majitel právo na odvolání. Na prvním místě je tedy hlavně ochrana zdraví spotřebitelů.

Předposlední otázka byla, zda na SZPI zaznamenávají nějaké stížnosti majitelů uzavřených provozoven na snižování návštěvnosti/ tržeb z důvodu uveřejnění provozovny na webových stránkách?

Odpovědí bylo, že se samozřejmě majitelům uzavírání provozoven nelíbí, ale doposud nebyla žádná žaloba v rámci Jihočeského kraje podaná na SZPI z tohoto důvodu.

Poslední otázkou bylo, jak často se na SZPI setkávají se stížnostmi spotřebitelů na konkrétní podnik a jaký je následný postup při kontrole tohoto podniku. Zda se zaměřují na konkrétní část stížnosti, nebo zda kontrolují celý podnik komplexně.

Odpovědí bylo, že se se stížnostmi setkávají v podstatě každý den. Záleží pak, o jak závažnou stížnost se jedná. Pokud by skutečnost mohla být opravdu zdraví ohrožující, inspektoři přeruší plánované akce a vyjždí na kontrolu okamžitě. Pokud se jedná o méně závažnou, pak se například kontroluje následující týden nebo při plánované kontrole daného podniku a zaměří se i konkrétně na tuto oblast, která je uvedena ve stížnosti. Inspektoři mají opravdu hodně práce a dle slov paní ředitelky, pokud se vezme v úvahu, že mají naplánovaný týdenní plán kontrol, a do toho ještě každý den přibývají nenaplánované kontroly ze stížností, které musí prověřit, jsou opravdu hodně zaneprázdnění.

Nicméně si myslí, že toto přidělení kompetencí SZPI a možná přísnější dohled nad provozovny veřejného stravování je určitě pozitivní a situace v této oblasti se v ČR velmi lepší.

4.3.1.2. Krajská hygienická stanice

V listopadu roku 2018 byl kontaktován emailem pan ředitel KHS s žádostí o vyjádření se k této kontrolní činnosti.

Jelikož na email nikdo dlouhou dobu nereagoval, byla následně kontaktována paní vedoucí oddělení hygieny výživy a PBU pro okres Benešov. Na tento email také nikdo bohužel nereagoval.

Následně byla tedy kontaktována KHS Jihočeského kraje. Na tento email reagovala paní ředitelka oboru hygieny výživy a PBU. Bohužel ale již v emailu uvedla, že se nemůže k připraveným otázkám vyjádřit, jelikož dle zaslaných připravených otázek se zde nevztahuje povinnost poskytování informací podle zákona

č. 106/1999 Sb., o poskytování informací (povinnost poskytovat informace se netýká dotazů na názory, budoucí rozhodnutí a vytváření nových informací).

4.3.1.3. Státní veterinární správa

Posledním rozhovorem, který se odehrál v únoru roku 2019, byl rozhovor s panem ředitelem KVS SVS pro Jihočeský kraj.

První otázkou bylo, jak vnímají na KVS změnu, že od roku 2015 jsou nově dozorovým orgánem v oblasti společného stravování společně se Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí a Krajskou hygienickou stanicí.

Pan ředitel uvedl, že tato změna byla průměrného významu. Z odborného hlediska nepředstavovala pro pracovníky krajských veterinárních správ (dále jen „KVS“) vstup na neznámou půdu, jelikož úsek svěřený do veterinárního dozoru veterinárními inspektory se netýkal veškerého provozu provozoven stravovacích služeb (dále jen „PSS“) jako takového. Týkal se pouze činností, kdy provozovatelé PSS zacházejí s „nezpracovanými těly a částmi těl zvířat“, to znamená zacházení se syrovými nezpracovanými produkty živočišného původu, (tj. zejména masa a vajec.). A to pouze v těch částech provozu PSS, kde je s těmito syrovými nezpracovanými živočišnými produkty nakládáno. Dle jeho slov může jako příklad sloužit typická restaurace, kde jsou připravovány a podávány pokrmy hostům. V takové situaci KVS kontroluje nakládání zejména se syrovým masem a vejci od jejich příjmu, přes skladování do fáze, kdy jsou z nich připravovány pokrmy. Zde kompetence KVS končí.

Změna, dle jeho slov, znamenala podstatný nárůst práce, a to jak ve smyslu provádění kontrol samotných, tak jejich následného administrativního zpracování, včetně řešení po právní stránce v případě zjištěných závad.

Následující otázkou bylo, zda na KVS spolupracují v této kontrolní oblasti nějakým způsobem se SZPI a KHS. Pan ředitel spolupráci s oběma zmíněnými kontrolními orgány potvrdil. Uvedl, že spolupráce se týká jednak předávání podnětů spotřebitelů ke kontrole, jelikož se často stává, že vzhledem k poměrně „pro laika“ nepřehlednému systému kontroly nad potravinami v České republice, podá podnět u jiného kontrolního orgánu, než kterému kompetenčně přísluší. KVS SVS pro Jihočeský kraj významněji spolupracuje s KHS a SZPI.

Pan ředitel uvedl, že kromě výše uvedeného existuje nastavený systém předávání informací zjištěných při kontrolách, prováděných v PSS veterinárními inspektory,

směrem KHS a SZPI. Situace v této oblasti se ale kraj od kraje liší. Samostatnou kapitolou jsou tzv. „teplé úseky“ – situace, kdy provozovna, jakou je třeba prodejna masa a uzenin, kromě této činnosti prodává spotřebitelům potraviny v teplém stavu a poskytuje jim k jejich konzumaci zázemí. Jedná se pak o podávání pokrmů, které kompetenčně spadá pod KHS a SZPI.

Další otázkou bylo, zda tedy vnímají na KVS přidělením této pravomoci vyšší zátěž z hlediska administrativního, personálního aj. a zda proběhlo na KVS následně nějaké nové speciální školení nebo kurzy pro zaměstnance.

Pan ředitel odpověděl, že od 1. 1. 2015, od kdy KVS kontrolují PSS, a zvýšil se počet kontrol, nedošlo ke zvýšení počtu pracovníků KVS. Snížil se ale počet ostatních kontrol veterinárního dozoru, do té doby prováděných ve stanovené frekvenci. Tato frekvence se snížila. Před vstupem v platnost novely zákona o potravinách a tabákových výrobcích, která kompetence ke kontrolám PSS upravovala (od 1. 1. 2015), tj. koncem roku 2014, a bezprostředně na začátku roku 2015, proběhla školení a předávání pokynů více směry. Vedoucí pracovníci instruovali veterinární inspektory provádějící kontroly, z centrální úrovně byly vydány pokyny a metodický návod.

Následovala otázka, zda mají na KVS pevně stanovený plán kontrol stravovacích provozoven, popř. zda zařazují do plánu kontrol i kontroly na základě různých oznámení od spotřebitelů.

Pan ředitel uvedl, že plán kontrol stanovuje vedoucí oddělení veterinární hygieny a ochrany veřejného zdraví v rámci jemu svěřeném úseku. PSS se kontrolují s frekvencí 1 x za 4 roky. Ovšem v případě závažnějších zjištěných nedostatků se kontroluje bezprostředně, že závady byly odstraněny. Na oznámení od spotřebitelů, tzv. podněty ke kontrole, reagují KVS provedením kontroly neprodleně, ve všech oblastech veterinárního dozoru, včetně PSS.

Dále byla položena otázka, zda dochází při kontrolách stravovacích provozoven i k vyhroceným situacím. Jestli jsou pracovníci nějak speciálně školeni na takovéto situace.

Pan ředitel odpověděl, že k takovým situacím dochází, ale naštěstí ojediněle. Vedoucí pracovníci jsou školení, jak v takových situacích jednat, poznatky ze školení předávají svým podřízeným. Jedním z opatření, které se obecně používá, je, že tento typ kontrol obvykle neprovádí jeden člověk, ale dva. Vyhrocené situace při jednáních

s provozovateli nemusí nastávat výhradně při kontrolách PSS, čas od času k nim dochází i při ostatním veterinárním dozoru. Jelikož jsou, dle jeho slov, pracovníci napříč SVS vedeni k tomu, aby při výkonu práce respektovali a dodržovali etická pravidla a etický kodex SVS, nemívají s nimi problémy. Kromě toho veterinární legislativa disponuje účinnými prostředky jak v těchto situacích postupovat, včetně sankčního postihu za bránění kontrole.

Další otázkou bylo, jak konkrétně probíhá kontrola KVS provozovny ve společném stravování.

Pan ředitel uvedl, že po představení se inspektorů kontrolované osobě je kontrola zahájena dle zákona o kontrole (kontrolního řádu) obvykle předložením služebního průkazu. Provozovatel, případně jiná osoba, účastníci se kontroly, a zastupující provozovatele, je seznámena s důvodem a obsahem kontroly. Poté po domluvě s provozovatelem pracovníci KVS odloží svrchní oděv a oblečou se do svého pracovního oblečení a přistoupí ke kontrole samotné. Po provedení kontroly seznámí se svým zjištěním provozovatele a informují ho o dalším postupu, případně dle situace jej informují i průběžně během kontroly. Další postup se odvíjí od toho, co při kontrole zjistí.

Následující otázkou bylo, co vše zde KVS kontroluje.

Odpovědí bylo, že KVS kontroluje od dokladů o původu zboží, zdravotních průkazů zaměstnanců, přes skladování živočišných produktů a živočišných produktů samotných, jejich označení, obaly, teploty produktů a teploty skladování, hygienického stavu provozu, zařízení, nástrojů a vybavení, až po hygienu personálu při manipulaci s živočišnými produkty – dodržování zásad správně hygienické praxe. Pan ředitel uvedl, že za zmínku stojí, že při kontrolách PSS veterinární inspektoři kontrolují i skutečnosti, které jim kompetenčně nepřísluší, jako jsou např. plány postupů založených na zásadách HACCP a z nich plynoucí vedení záznamů nebo nakládání s odpady. Při zjištění nedostatků v této oblasti ale zjištění předávají KHS nebo SZPI.

Dále byla položena otázka, jak kontroloři postupují v případě zjištěných nedostatků nebo porušení předpisů. Pan ředitel uvedl, že to závisí na závažnosti zjištěných nedostatků. Pokud zjistí zdravotně závadné potraviny, např. na základě smyslových změn, popř. potraviny s prošlou lhůtou použitelnosti nebo dobou minimální trvanlivosti, nebo riziko pro veřejné zdraví, kterým jsou potraviny bez označení,

tj. potraviny neznámého původu nebo potraviny nedostatečně zabalené, na místě nařídí jejich předání k neškodné likvidaci a lhůtu pro předložení dokladu o této skutečnosti KVS. Toto i ostatní zjištěná méně závažná porušení platných předpisů je uvedeno v protokolu o kontrole, který je posléze ve lhůtě do 30 dnů od ukončení kontroly doručen provozovateli. Následuje správní řízení o udělení sankce.

Další otázkou bylo, zda je kontrolována náprava, a v jaké lhůtě. Popř. zda je následující kontrola na podnět provozovatele.

Pan ředitel odpověděl, že, jak již bylo nastíněno, náprava, (tj. odstranění zjištěných nedostatků) je kontrolována v případě závažnějších porušení platných předpisů nebo porušení rozsáhlejšího charakteru. KVS je oprávněna v opodstatněných případech při kontrole na místě zakázat nakládání s živočišnými produkty, což v případě restaurací, které nejsou striktně vegetariánské, prakticky znamená uzavření provozu do odstranění nedostatků. Při zjištění méně závažných porušení platných předpisů jsou tato řešena sankcí, personál je na místě poučen, ale odstranění závad se většinou nekontroluje.

Dalším dotazem bylo, jak reagují majitelé provozoven na případné návrhy uzavírání provozoven.

Zde pan ředitel uvedl, že se to neděje často. Pokud je situace taková, že je třeba k tomuto kroku přikročit, provozovatel většinou sám na základě toho, co veterinární inspektor při kontrole zjistí, se svými zjištěními průběžně během kontroly provozovatele seznamuje, uzná, že není možné situaci řešit jinak, než uzavřením provozovny do odstranění nedostatků.

Předposlední otázkou bylo, zda KVS vyvěšuje podobně jako SZPI veškeré provozovny (i s fotografiemi nalezených nedostatků) na webové stránky, kde si je mohou spotřebitelé prohlédnout. Popř. zda zaznamenávají nějaké stížnosti majitelů uzavřených provozoven na snižování návštěvnosti/ tržeb z důvodu uveřejnění provozovny na webových stránkách.

Pan ředitel odpověděl, že „Potraviny na pranýři“ je projekt SZPI. SVS se ho na základě spolupráce účastní tím, že určité vybrané případy z kontrolní činnosti SVS rovněž na těchto internetových stránkách SZPI zveřejňuje. To se týká všech kontrol (např. potravin živočišného původu), nejen kontrol PSS. Dle jeho slov se neděje ve srovnání se SZPI tak často. Panu řediteli ale není známo, že by se na „Pranýři“

dostala na základě kontroly KVS některá provozovna stravovacích služeb. Ale i zde platí, že se to může kraj od kraje lišit.

Poslední otázka byla, zda se setkávají se stížnostmi spotřebitelů na konkrétní podnik- jak často a jaký je následný postup při kontrole tohoto podniku. Zda se zaměřují na konkrétní část stížnosti nebo kontrolují celý podnik komplexně.

Pan ředitel uvedl, že stížnosti spotřebitelů, tzv. podněty ke kontrole, dostávají poměrně často a představují významnou část jejich práce. Týkají se všech oblastí veterinárního dozoru, ochrany zvířat i zdravotní nezávadnosti potravin. Z hlediska zdravotní nezávadnosti potravin představují podněty, týkající se přímo PSS, menší část. Vždy následuje kontrola provozovny, které se podnět týká, a to i v případě anonymních podnětů. Požaduje-li to podavatel, informuje ho KVS o výsledku šetření. Při kontrole na základě podnětu se zaměřují zejména na to, co v podnětu podavatel uváděl, ale pokud při kontrole zjistí nedostatky, které s podnětem přímo nesouvisely, řeší je v souladu s platnými předpisy stejně jako vždy.

4.3.2. Řízené hloubkové rozhovory s provozovateli provozoven – neuzavřené dozorovým orgánem

4.3.2.1. Řízený hloubkový rozhovor s provozovatelem provozovny č. 1

Řízený rozhovor s provozovatelem provozovny v turisticky rušné oblasti v Středočeském kraji proběhl 1. září roku 2018. Majitel a vedoucí provozovny odpověděl nejprve na obecné otázky ke kontrolám a následně přímo na otázky týkající se průběhu kontrol.

První otázkou bylo, zda se majitel provozovny zajímá o novinky v legislativě v oblasti společného stravování sám, popř. zda má některého zaměstnance, který tyto novinky sleduje. Pan majitel odpověděl, že žádného určeného zaměstnance nemá, který by sledoval tyto změny. Naopak se snaží vše sledovat sám.

Následovala tedy otázka, zda pan majitel ví, že od roku 2015 se stala kontrolním orgánem v oblasti společného stravování SZPI spolu s KHS. Majitel provozovny odpověděl, že o této změně ví, jelikož v následujícím roce 2016 byla v provozovně kontrola již ze SZPI.

Následně byla položena otázka, zda pan majitel ví, co který dozorový orgán kontroluje, na co má „právo“.

Pan majitel odpověděl, že je mu známo, co který orgán kontroluje. Dále vyjmenoval, že jeho provozovnu kontroluje KHS. Zde uvedl, že tento dozorový orgán kontroluje kvalitu potravin, lhůty minimální trvanlivosti, teplotu a stav v lednicích, zda jsou oddělené (např. maso musí mít svou lednici) a také dále uskladnění potravin.

Dále uvedl, že podnik chodí kontrolovat SZPI. Kontroloři tohoto dozorového orgánu kontrolují kvalitu a původ masa, vajíček a také uskladnění potravin. Také pak kontrolují vybavení kuchyně, například předepsané požadavky na materiál použitý v kuchyni (nerez) aj.

Dalším kontrolním orgánem, který pan majitel uvedl, byla Česká obchodní inspekce. Ti zde kontrolují například, zda váha masa v prodaném pokrmu odpovídá váze masa, které je uvedené v jídelním lístku, správné ceny a také míry nápojů aj.

Podnik také chodí kontrolovat živnostenský úřad, který kontroluje kolky u cigaret a alkoholických nápojů a také faktury a dohledatelnost zboží podle faktur.

Následující otázka byla, zaměřena na nejčastěji kontrolované věci v provozovně. Majitel odpověděl, že například KHS v provozovně nejvíce kontroluje zmiňovaný stav a kvalitu potravin. Dále správné uskladnění, hygienu v kuchyni a také lednice – teploty, a zda jsou používány pouze na to, na co jsou určeny (maso aj.). SZPI pak, dle jeho slov, kontroluje také kvalitu masa. Často kontrolují i data spotřeby a minimální trvanlivosti, dokumenty k potravinám – dodací listy, a zda nejsou používány potraviny nějak závadné.

Následující blok otázek už se týkal především průběhu konkrétních kontrol. První otázka v tomto bloku byla zaměřena na to, jak často tuto provozovnu SZPI a KHS kontrolují.

Odpovědí na tuto otázku bylo, že SZPI zhruba dvakrát za rok a KHS přibližně jednou za rok.

V návaznosti na předešlou otázku byly položeny otázky, jak v provozovně tyto kontroly SZPI a KHS probíhaly, co bylo výsledkem kontroly, zda byla uložena nějaká pokuta, zda musela být učiněna nějaká nápravná opatření, např. i uzavření provozovny a na jak dlouhou dobu byla popř. uzavřena provozovna.

Pan majitel odpověděl, že kontrola ze strany SZPI probíhala tak, že nejprve přišli kontroloři do restaurace a legitimovali se, takže ihned věděli, o který dozorový orgán se jedná.

Poté šli kontroloři s ním (s majitelem a vedoucím) kontrolovat věci, které měli v plánu. Pan majitel uvedl, že si myslí, že při kontrole šli nejprve do kuchyně, tam

zkontrolovali nejdříve maso – kvalitu a původ, a poté kontrolovali také lednice, sklad potravin aj.

Věcí na kontrolování je tolik, že dle slov pana majitele, vždy něco malého najdou. Pan majitel uvedl, že při poslední kontrole se kontrolorům nelíbil prostor pro skladování brambor a úpravu zeleniny, takže museli tento prostor upravit. Po kontrole jim byl vydán protokol, ve kterém bylo uvedeno, co kontroloři zjistili a do měsíce museli prostor upravit – vymalovat. Žádnou pokutu ale nedostali.

Tyto úpravy poté probíhaly za provozu restaurace. Nikdy se nestalo, že by provozovnu uzavřeli.

Poslední otázkou bylo, jaká byla spolupráce s kontrolory. Na tuto otázku majitel provozovny odpověděl, že kontroloři byli velmi milí a příjemní. Při kontrole i pana majitele a zaměstnance informovali o tom, co a jak má být a kde jsou nějaké nedostatky.

4.3.2.2. Řízený hloubkový rozhovor s provozovatelem provozovny č. 2

Druhý hloubkový řízený rozhovor probíhal v listopadu roku 2018 v restauraci a penzionu ve Středočeském kraji, taktéž s paní majitelkou.

Paní majitelka se svým manželem provozují více jak 10 let penzion s restaurací.

Rozhovor probíhal přímo v restauraci na začátku otevírací doby.

První otázkou bylo, zda se paní majitelka zajímá o novinky v legislativě v oblasti společného stravování sama, popř. zda má nějakého zaměstnance, který se o tyto novinky zajímá. Paní majitelka uvedla, že se o novinky v legislativě příliš nezajímá a žádného konkrétního zaměstnance také nemá. Pouze pokud slyší nebo vidí v médiích nějaké novinky, ověří si je na internetu, kde si popř. najde zákon, nebo vyhlášku a pak dále postupuje dle těchto právních předpisů. Například jako to bylo s novým nařízením ohledně kouření v restauracích, popř. ochranou osobních dat GDPR.

Druhou otázkou bylo, zda ví, že od roku 2015 se stala kontrolním orgánem v oblasti společného stravování SZPI spolu s KHS. Na toto paní majitelka reagovala, že ví a věděla, jelikož tato informace také proběhla médií, takže si ji ihned ověřila. Také v restauraci byla krátce po tomto zavedení na kontrole SZPI.

Třetí otázkou bylo, zda paní majitelka ví, co který dozorový orgán kontroluje a na co má „právo“. Paní majitelka uvedla, že kontrolních orgánů jsou spousty. Začala tedy hovořit o KHS. Ta dle jejích slov kontroluje teploty na ohřívacím pultu

pro podávání minutek, mrazáky, lednice, lhůty, do kdy mají být upotřebeny suroviny, popř. polotovary, původ surovin, masa a polotovarů, data spotřeby u zamražených surovin a také název potravin. Dále kontrolují celkovou čistotu v kuchyni, odebírají vzorky tuků, které dávají na rozbor, aby se například jídlo nesmažilo na přepáleném oleji. Paní majitelka také pyšně uvedla, že před pár dny měli v restauraci právě kontrolu a v tomto ohledu měla restaurace výborné výsledky vzorků. KHS také kontroluje čistotu oblečení zaměstnanců a také zdravotní průkazy.

Dále provozovnu kontroluje SZPI. Ta kontroluje podobné věci jako KHS. Zaměřuje se na původ masa, dohledatelnost, dobu upotřebitelnosti potravin, na HACCAP a kontroluje také různé teploty, v mrazáku, lednicích aj.

V porovnání s KHS je prý SZPI ale přísnější a spíše se dle slov paní majitelky zaměřuje na maso. Pokud něco není v pořádku, jsou za to velké pokuty. Oproti tomu KHS je mírnější a kontroly bere všeobecněji.

Jako další kontrolní orgán uvedla paní majitelka Českou obchodní inspekci, která kontroluje dodržování měř rozlévaných nápojů, jídelní lístek z pohledu cen, zda ceny všech produktů sedí. Dále označení provozovny, vydávané účtenky a zda je v provozovně umístěna cedule se zákazem prodeje alkoholu a cigaret osobám mladším 18 let.

Také chodí na kontrolu živnostenský úřad, který kontroluje kalibrování různých přístrojů, odměrek na nápoje (pozn.: uvedeno nesprávně - tuto kontrolu má v kompetenci ČOI).

Mezi další úřady, které kontrolují tuto provozovnu, patří také Finanční úřad, který kontroluje různé věci, např. EET.

Poslední dozorový orgán, který paní majitelka uvedla, byla cizinecká policie, vzhledem k tomu, že spolu s restaurací provozují i penzion. Ta zde kontroluje ubytování, ubytovací knihu. Majitelé musí ihned hlásit veškeré cizince, kteří se zde ubytují. Nyní už je ale hlášení ulehčeno, pomocí zadávání přímo do určeného programu.

Následující otázkou bylo, které věci v provozovně nejčastěji kontrolují. Na tuto otázku paní majitelka odpověděla, že kontrolují v podstatě vše, co již uvedla.

Následovala otázka, jak často tuto provozovnu SZPI a KHS kontrolují. Zde paní majitelka odpověděla, že si myslí, že klasicky kontrolují zhruba jednou za dva roky. Pokud ale kontrolují na základě podnětu, tak častěji.

Další otázkou bylo, jestli u nich v provozovně proběhla kontrola ze strany SZPI nebo KHS a jak u nich tato kontrola probíhala a co bylo výsledkem kontroly a zda byla uložena nějaká pokuta. Popř., zda byla potřeba učinit nějaká nápravná opatření a zda a na jak dlouho byla provozovna uzavřena. Na toto paní majitelka odpověděla tak, že kontroloři přišli vlastně ještě v době, kdy byla restaurace pro veřejnost uzavřena, avšak probíhali ještě v prostorách snídaň pro penzion. Kontroloři se představili, oznámili majitelce, kdo jsou a co budou potřebovat a kontrolovat. Dále tedy zkontrolovali, co měli v plánu. Žádné nedostatky nenašli, takže kontrola proběhla v pořádku. Nikdy zde tedy neměli s těmito kontrolami problém a ani žádnou pokutu nebo nápravné opatření zde nedostali a nemuseli nic napravovat.

Paní majitelka uvedla, že pouze jednou se jim stalo, ale to bylo na zodpovědnost číšníka, že v rozlévaných nápojích číšník nalil o pár mililitrů méně, a také že podával nápoj s ledem, což se nesmí. Led musí být vedle ve skleničce, protože jinak by nebylo možné změřit čisté množství nápoje.

Následovala ještě doplňující otázka, jaký je názor paní majitelky na kontrolory, kteří přijdou na kontrolu do kuchyní, když je kuchyň v plném provozu. Paní majitelka odpověděla, že nikdy s kontrolory od KHS nebo SZPI neměla problém, že spíše hledají nepořádek, u kterého je vidět, že by mohl být dlouhodobý a že provozní věci chápou. Avšak kontrolují, aby i za provozu se dodržovaly určité věci, jako např. aby příprava masa probíhala na určeném místě, příprava zeleniny zase na jiném určeném místě atd.

Poslední otázkou bylo, jaká je tedy celková spolupráce s kontrolory. Zde paní majitelka uvedla, že spolupráce je většinou bezproblémová, kontroloři jsou milí a rozumní. Avšak paní majitelka uvedla, že má s kontrolory i negativní zkušenost, a to s kontrolory z Finančního úřadu. Ti přišli v době, kdy paní majitelka nebyla již v provozovně a byla zde pouze servírka. Restaurace i venkovní terasa byla dle jejich slov plná. Inspektoři chtěli po servírce, aby se jim plně věnovala, což vzhledem k plné restauraci nepřípadlo v úvahu, a inspektoři pro to neměli pochopení. Následně se jim tedy servírka věnovala na úkor hostů a ti byli nespokojení. Stalo se tedy, že někteří hosté dokonce odešli bez placení.

S jinými kontrolory prý paní majitelka neměla nikdy problém.

4.3.2.3. Řízený hloubkový rozhovor s provozovatelem provozovny č. 3

Řízený rozhovor s provozní této restaurace, která se nachází ve Středočeském kraji, proběhl na konci listopadu roku 2018. Rozhovor se uskutečnil přímo v prostorách této zrekonstruované restaurace a trval přibližně hodinu.

Paní provozní se souhlasem paní majitelky odpovídala na kladené otázky, stejné jako v předchozích rozhovorech.

První otázkou bylo, zda se paní provozní zajímá o novinky v legislativě v oblasti společného stravování sama, popř. zda má ještě některého zaměstnance, který tyto novinky sleduje. Jelikož byl rozhovor prováděn s paní provozní, odpověděla, že ona jako provozní má za úkol tyto novinky sledovat, a jiného dalšího zaměstnance, který by tyto novinky sledoval, nemá.

Druhá otázka byla, zda paní provozní ví, že od roku 2015 se stala kontrolním orgánem v oblasti společného stravování SZPI spolu s KHS. Na tuto otázku paní provozní odpověděla ano, že tuto novinku zaregistrovala.

Otázkou č. 3 bylo, zda paní provozní je známo, co který dozorový orgán kontroluje a na co má „právo“. Zde paní provozní odpověděla, že si myslí, že ví, ale že je toho opravdu hodně, kdo co může kontrolovat.

Následovala tedy otázka, které věci v této provozovně tedy nejčastěji dozorové orgány kontrolují. Paní provozní uvedla, že nejčastěji a nejvíce zde dozorové orgány kontrolují maso – původ, data spotřeby, uložení, atd. pak také mléčné výrobky a ostatní potraviny. Dále také olej a tuky, aby nebyly přepálené. Uvedla, že kontroloři chodí s „papírky“, které namáčí do používaných olejů a ty ihned vyhodnotí kvalitu olejů. Dále také kontrolují data u sudů s pivem, do kdy mohou být spotřebovány a popř. také dělají stěry u pípy u piva.

Další otázkou bylo, jak často tuto provozovnu kontroluje SZPI. Paní provozní odpověděla, že zhruba 1 – 2x ročně. Většinou ale chodí na kontrolu KHS, zhruba 1 – 2x za rok, Státní veterinární správa zhruba 1x ročně a SZPI zde byla pouze jednou, a to po novém přidělení pravomocí v roce 2015 a to spolu s kontrolory z KHS.

Předposlední otázkou bylo, jak v jejich provozovně probíhala kontrola, co bylo výsledkem kontroly, zda byla uložena nějaká pokuta a zda musela být učiněna nějaká nápravná opatření, popř. na jak dlouhou dobu byla provozovna uzavřena.

Paní provozní odpověděla, že kontrola probíhá tak, že kontroloři přijdou, představí se personálu, legitimují se a poté jdou za provozní. Vezmou si na sebe pracovní oděv, většinou plášť a čepici. Poté s provozní kontrolují celou provozovnu. Nejprve jdou kontrolovat kuchyň a poté sklady aj. Následně sepíše protokol, který podepíše na místě paní provozní. Ta obdrží jednu kopii. Poté ještě přijde poštou oficiální vyrozumění. Pokud najdou kontroloři v provozovně nějaký problém, je oznámen a majitel se musí poté dostavit k podpisu na jejich pobočku.

Pouze jednou se zde stalo, že byla uložena pokuta, a to za nesprávně označené maso. To bylo ihned napraveno, avšak pokutu musela paní majitelka zaplatit, a to ve výši cca 1 500 Kč.

Poslední otázkou bylo, jaká je tedy spolupráce s kontrolory. Paní provozní uvedla, že záleží na každém inspektorovi zvlášť. Každý má jiný přístup. V minulých letech byli spíše kontroloři nepříjemnější. Nyní už se situace prý zlepšila, nicméně záleží na osobě, která přijde provádět kontrolu. Také zde měli kontrolory, kteří když nenašli žádné závady v kuchyni, šli podrobně kontrolovat bar, dělali stěry z píp, ze dřezů atd. Paní provozní uvedla, že na kontrolorech bylo vidět, že chtěli „něco najít“

4.3.2.4. Řízený hloubkový rozhovor s vedoucí školní jídelny č. 1

Řízený hloubkový rozhovor s vedoucí školní jídelny č. 1 proběhl v listopadu roku 2018 na této menší základní škole ve Středočeském kraji, se svolením paní ředitelky této školy. Tato jídelna připravuje obědy pro žáky základní školy, děti mateřské školy a také pro veřejnost.

Otázky zvolené pro rozhovor s vedoucí školní jídelny byly stejné jako s provozovateli restaurací.

První otázka tedy zněla, zda se paní vedoucí zajímá o novinky v legislativě v oblasti společného stravování sama, popř. zda má nějakého zaměstnance, který se o tyto novinky zajímá. Paní vedoucí odpověděla, že jako vedoucí školní jídelny se musí o novinky zajímat sama. Na otázku, kde tedy novinky hledá, paní vedoucí odpověděla, že většinou na internetu, dále že například chodí novinky emailem, také mají různá ško-

lení a semináře pro školní jídelny a také že sleduje stránky www.jidelny.cz, kde je spousta informací ohledně společného stravování a také novinek.

Druhá otázka, na kterou paní vedoucí odpovídala, byla, zda ví, že od roku 2015 je spolu s KHS také SZPI kontrolním orgánem v oblasti společného stravování.? Paní vedoucí uvedla, že o této novince ví. Nicméně jejich školní jídelnu chodí kontrolovat pouze KHS.

Následovaly otázky, zda paní vedoucí je známo, co který dozorový orgán kontroluje a na co má „právo“ a které věci u nich v jídelně nejčastěji kontrolují. Odpovědí bylo, že například KHS kontroluje nejrůznější hygienické předpisy, které musí dodržovat, plnění norem, dodržování velikostí porcí, sklad potravin, záruční lhůty, čistotu oděvů zaměstnanců. Také mohou kontrolovat hygienu zaměstnanců, popř. složení jídelního lístku. Dále také chodí na kontrolu Státní veterinární správa a ta je zaměřena na potraviny živočišného původu, tj. maso, atd. Kontrolují příjemky u zboží, původ, uskladnění a různé dodržování postupů. Paní vedoucí také uvedla, že je dále chodí kontrolovat Česká školní inspekce, a ti kontrolují například evidenci strážníků, příjemky, výdejky, aj.

Další otázkou bylo, jak často tedy provozovnu tyto dozorové orgány kontrolují. Vedoucí jídelny uvedla, že zhruba 1x ročně, pokud je vše v pořádku. Pokud by ale nějaký prohřešek našli, určitě vícekrát. Dále také pokud se stane, že někdo ze strážníků se nakazí Salmonelou, okamžitě přijde hygiena prověřit i školní jídelnu. Toto se zde stalo pouze jednou. Nakonec se zjistilo, že strážník toto onemocnění z pokrmů ze školní jídelny neměl.

Předposlední otázkou bylo, jak kontrola kontrolorů z KHS probíhala, co bylo výsledkem, a zda byla uložena nějaká pokuta, popř. zda musela být učiněna nějaká nápravná opatření. Paní vedoucí popisovala kontrolu tak, že kontroloři přijdou, prokáží se u vedení služebními průkazy a poté začnou kontrolovat provoz, sklady potravin, lhůty u potravin, také hledí na čistotu, popř. aby se v provozovně nenacházely stopy po hlodavcích. Při kontrole je celou dobu přítomna ona jako vedoucí. Také odebírají různé stěry. Po kontrole sepíší protokol. Dále paní vedoucí uvedla, že vždy kontrola proběhla v pořádku a nikdy nedostali žádnou pokutu, ani nemuseli učinit žádná nápravná opatření.

Poslední otázkou bylo, jaká je spolupráce s kontrolory. Na tuto otázku paní vedoucí odpověděla, že kontroloři jsou spíš milí, sympatičtí, a jsou rozumní.

4.3.2.5. Řízený hloubkový rozhovor s vedoucí školní jídelny č. 2

Další řízený rozhovor s vedoucí školní jídelny ve větším městě ve Středočeském kraji probíhal v prosinci roku 2018.

Rozhovor začínal otázkou, zda se paní vedoucí školní jídelny zajímá o novinky v legislativě sama, nebo zda má nějakého zaměstnance, který tyto změny sleduje. Paní vedoucí odpověděla, že novinky v legislativě sleduje sama nebo si je vyhledává po obdržení upozornění, které je jí zasláno e-mailem. Dále také pokud zaregistruje nějaké novinky v médiích.

Následovala otázka, zda paní vedoucí této školní jídelny zaregistrovala, že od roku 2015 je novým kontrolním orgánem v oblasti společného stravování spolu s KHS také SZPI. Na tuto otázku paní vedoucí odpověděla, že přesný rok od kdy je tato změna nevěděla, ale že je více kontrolních orgánů v této oblasti.

Třetí otázkou bylo, zda paní vedoucí tedy ví, co který dozorový orgán kontroluje, a na co má právo. Zde paní vedoucí uvedla dva dozorové orgány, a to SZPI a KHS. Dle jejích slov KHS kontroluje vše o potravinách a prostorech, které jsou zapotřebí k vytvoření konečného produktu a jeho vydání spotřebiteli. SZPI pak kontroluje dodržování bezpečnosti potravin a jejich jakosti.

Následovala otázka, které věci v této provozovně nejčastěji kontrolují. Na to paní vedoucí odpověděla, že nejčastěji kontrolují správné uskladnění potravin, datum spotřeby, dodržování správné výrobní a hygienické praxe. Také značení alergenů, dietní výživu a s tím spojenou problematiku. Dále kontrolují výdejní dobu pokrmů a jejich teplotu během výdeje.

Další otázkou bylo, jak často tuto provozovnu inspektoři dozorových orgánů navštěvují. Paní vedoucí uvedla, že zmiňovaná SZPI v této provozovně nebyla ani jednou. Kontroloři z KHS chodí tuto provozovnu kontrolovat jednou za rok.

Předposlední otázkou bylo, jak v této provozovně tedy probíhala kontrola ze strany SZPI nebo KHS, co bylo výsledkem této kontroly a zda byla uložena nějaká pokuta, popř. nějaké nápravní opatření nebo zda byla někdy školní jídelna uzavřena. Paní vedoucí odpověděla tak, že zde byla kontrola pouze z KHS. Že kontroly bývají klasické, kontroloři se legitimují a kontrolují plánované věci. Jednou se zde však stalo, že na kontrolu přišli inspektoři na základě hromadného střevního onemocnění většiny žáků i zaměstnanců ZŠ. Výsledkem kontroly bylo, že se nejednalo o žádné pochybení

ze strany školní jídelny. Pokuta zde tedy, dle slov paní vedoucí, nebyla nikdy žádná uložena a školní jídelna nebyla nikdy uzavřena. Také v této školní jídelně kontrolovali inspektoři sortiment kiosku dle „pamlskové vyhlášky“. Zde bylo také vše v pořádku a žádnou pokutu školní jídelna nedostala.

Poslední otázka se zabývala kontrolory, tím, jaká je spolupráce s nimi. Na to paní vedoucí odpověděla, že spolupráce je vždy pozitivní. Kontroloři prý po kontrole i rádi zodpovědí ochotně veškeré dotazy.

4.3.2.6. Řízený hloubkový rozhovor s provozovatelem provozovny přeprodávající hotové výrobky

Rozhovor s paní majitelkou kavárny proběhl v listopadu roku 2018. Paní majitelce byly kladené stejně otázky jako v předchozích rozhovorech.

První otázkou tedy bylo, zda se paní majitelka zajímá o novinky v legislativě v oblasti společného stravování sama, nebo zda má některého zaměstnance, který tyto novinky sleduje. Paní majitelka uvedla, že se snaží novinky sledovat sama, ale že nelze vše sledovat a o všem být informován. Dále uvedla, že není ani příliš možností, kde novinky zaručeně sledovat. Pouze občas v médiích. Paní majitelka uvedla, že při zakládání provozovny jí nebyly ani kontrolní orgány schopny říct, co vše by měla mít a dodržet a nebyla možnost ani obdržet nějakou brožurku, ve které by toto bylo shrnuto.

Další otázkou bylo, zda paní majitelka zaregistrovala, že od roku 2015 se stala kontrolním orgánem spolu s KHS v oblasti společného stravování také SZPI. Na tuto otázku paní majitelka odpověděla, že ano, tuto novinku zaregistrovala.

Následovala tedy třetí otázka a to, zda paní majitelka ví, co který dozorový orgán kontroluje a na co má který „právo“. Na to paní majitelka odpověděla, že neví, protože informace ohledně toho jsou obsáhlé a nepřehledné.

Čtvrtou otázkou bylo, které věci tedy u ní v provozovně kontroloři nejčastěji kontrolují. Paní majitelka uvedla, že v kavárně pouze přeprodává hotové výrobky, tudíž jí kontroluje pouze KHS. Ta zde kontroluje celkově potraviny, to jak se připravují, skladují, a také dále přípravu nápojů. Dále také sanitaci.

Další otázkou bylo, jak často tedy tuto provozovnu KHS kontroluje. Paní majitelka uvedla, že zhruba tak jednou za dva roky.

Předposlední otázkou bylo, jak v této provozovně kontrola KHS probíhala a co bylo výsledkem kontroly, zda byla udělena nějaká pokuta, popř. musela být učině-

na nějaká nápravná opatření. Paní majitelka odpověděla, že kontrola zde proběhla a vše bylo bez závad. Dále uvedla, že jelikož na provozovně nepřipravuje žádné pokrmy, pouze přeprodává hotové (zákusky atd.) kontrolovali kontroloři spíše doklady.

Poslední otázkou bylo, jaká byla spolupráce s kontrolory. Zde paní majitelka uvedla, že spolupráce s nimi byla v celku dobrá.

4.3.3. Řízený hloubkový rozhovor s provozovatelem provozovny – uzavřené dozorovým orgánem

Pro řízený hloubkový rozhovor s provozovatelem provozovny, která byla uzavřena dozorovým orgánem, bylo složení otázek stejné, jako pro provozovatele provozovny neuzavřené dozorovým orgánem. Navíc zde byly kladeny otázky zabývající se tímto uzavřením:

Jaký byl při uzavírání provozovny přístup kontrolorů?

Jaké nedostatky kontroloři ve Vaší provozovně objevili? Dostal/a jste nějaký protokol se zápisem o kontrole?

Po jak dlouhé době byla vaše provozovna znovuotevřena?

Do jaké míry uzavření a následné znovuotevření ovlivnilo návštěvnost podniku?

V případě, že návštěvnost klesla, jakým způsobem jste se snažili návštěvnost zvednout?

Jaký je Váš názor umístění uzavřené provozovny i s fotografiemi na webové stránce SZPI?

Oslovený provozovatel provozovny, která byla v minulosti zavřena SZPI z hygienických důvodů, pouze uvedl, že kontrola, která byla v danou dobu provedena, byla na udání a dále se nechce k této záležitosti vracet, ani odpovídat na konkrétní otázky.

Tato provozovna dále pokračuje ve své činnosti, nicméně podnik majitel přejmenoval a drobně zrekonstruoval.

4.4. Zhodnocení hypotéz

Pro dotazníkové šetření byly zvoleny následující hypotézy:

1. 9 % spotřebitelů se často stravuje mimo domov

Hypotézu č. 1 se nepodařilo na základě výsledků u otázky č. 3 potvrdit, neboť dle dotazníkového šetření se často stravuje mimo domov 14,79 % respondentů.

Při testování pomocí Pearsonova chí-kvadrátu, hodnota $\chi^2_{0,99}(1)$ překročila hodnotu χ^2_C , proto na hladině významnosti 0,01 **zamítáme** H_0 ve prospěch H_A . Prokázalo se tedy, že počet spotřebitelů, kteří se často stravují mimo domov, není 9 %, ale tento počet je vyšší.

Dle ověřování se ale jedná o jinou věkovou kategorii, než v ověřovaném průzkumu a to o respondenty ve věkové kategorii 19 - 25let.

2. 84 % spotřebitelů zná projekt Potraviny na pranýři

Hypotézu č. 2 na základě výsledků u otázky č. 15 se bohužel nepodařilo potvrdit na základě dotazníkové šetření, neboť pouze 30,28 % respondentů uvedlo, že zná projekt Potraviny na pranýři.

Při testování této Hypotézy pomocí Pearsonova chí-kvadrátu, překročila hodnota $\chi^2_{0,99}(1)$ hodnotu χ^2_C , proto na hladině významnosti 0,01 také **zamítáme** H_0 ve prospěch H_A .

3. 80 % spotřebitelů zná kontrolní orgány kontrolující provozovny společného stravování

Hypotézu č. 3 na základě výsledků u otázky č. 13 se také nepodařilo potvrdit, neboť na základě dotazníkové šetření opovědělo pouze 60,92 % respondentů, že kontrolní orgány, které kontrolují provozovny společného stravování, znají.

Tato Hypotéza byla také testována pomocí Pearsonova chí-kvadrátu kdy hodnota $\chi^2_{0,99}(1)$ překročila hodnotu χ^2_C , proto na hladině významnosti 0,01 tuto hypotézu H_0 **zamítáme** ve prospěch H_A .

4. 76 % spotřebitelů si někdy v restauraci stěžovalo na poskytnutý pokrm.

Poslední Hypotézu na základě výsledků u otázky č. 7 se také nepodařilo potvrdit, jelikož pouze 43,75 % respondentů uvedlo, že si někdy v restauraci stěžovali na poskytnutý pokrm. Přitom 77,86 % respondentům se někdy stalo, že v provozovnách společného stravování nebyli spokojeni s poskytnutým pokrmem.

U poslední Hypotézy, která byla testována pomocí testu Pearsonova chí-kvadrátu hodnota $\chi^2_{0,99}(1)$ překročila hodnotu χ^2_C , proto na hladině významnosti 0,01 **zamítáme** poslední H_0 ve prospěch H_A .

4.5. Návrhy

4.5.1. Úprava legislativy

Prvním návrhem je na základě informací nalezených během literární rešerše návrh na úpravu legislativy.

Tento návrh by se týkal kontrolních orgánů SZPI a KHS, jelikož se jejich kompetence v této kontrolní činnosti v určitých bodech shodují a rozdělení kontrolovaných podniků mezi tyto kontrolní orgány není legislativně vymezeno - nyní je závislé pouze na dohodě mezi těmito dozorovými orgány.

Návrhem tedy je:

- Stávající podniky (provozovny společného stravování) budou spadat pod kontrolní orgán, u kterého jsou již zapsány.
- Pokud bude mít jeden majitel více provozoven, budou zapsány pod jeden kontrolní orgán.
- Nově začínající provozovatel si bude moci vybrat, ke kterému z těchto dozorových orgánů svůj podnik přihlásí.
- V případě, že se bude hlásit k jednomu dozorovému orgánu poměrově více nových provozoven, bude možné majitele přesměrovat na přihlášení k druhému dozorovému orgánu.
- Kontrolní orgány budou mít v krajích rozděleny poměrově provozovny společného stravování (také i dle typů provozoven, např. restaurace, noční podniky, herny, pouliční provozovny, aj.).

Vše by mělo být tak, aby byl celkový poměr provozoven vyrovnaný. Aby majitelé provozoven předem věděli, který z těchto dvou kontrolních orgánů je může v této oblasti a v jakých konkrétních bodech zkontrolovat.

Dále by také měli majitelé provozoven lepší přehled o tom, na který dozorový orgán se v případě nejasností mohou obrátit.

V tomto případě, by tedy bylo nutné novelizovat zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, na základě kterého je zřízena KHS. Návrhem je vložení nového § O spolupráci dozorových orgánů v kontrolní činnosti. Tento paragraf by měl obsahovat výše uvedené a byl by zařazen mezi stávajícími § 23 a § 24 v sekci: Další podmínky provozování stravovacích služeb.

Dále by bylo nutné novelizovat zákon č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci v části první, vložení nového § 10 Spolupráce dozorových orgánů v kontrolní činnosti. Zde by byl odkaz na zákon č. 258/200 Sb. na nový – navrhovaný paragraf.

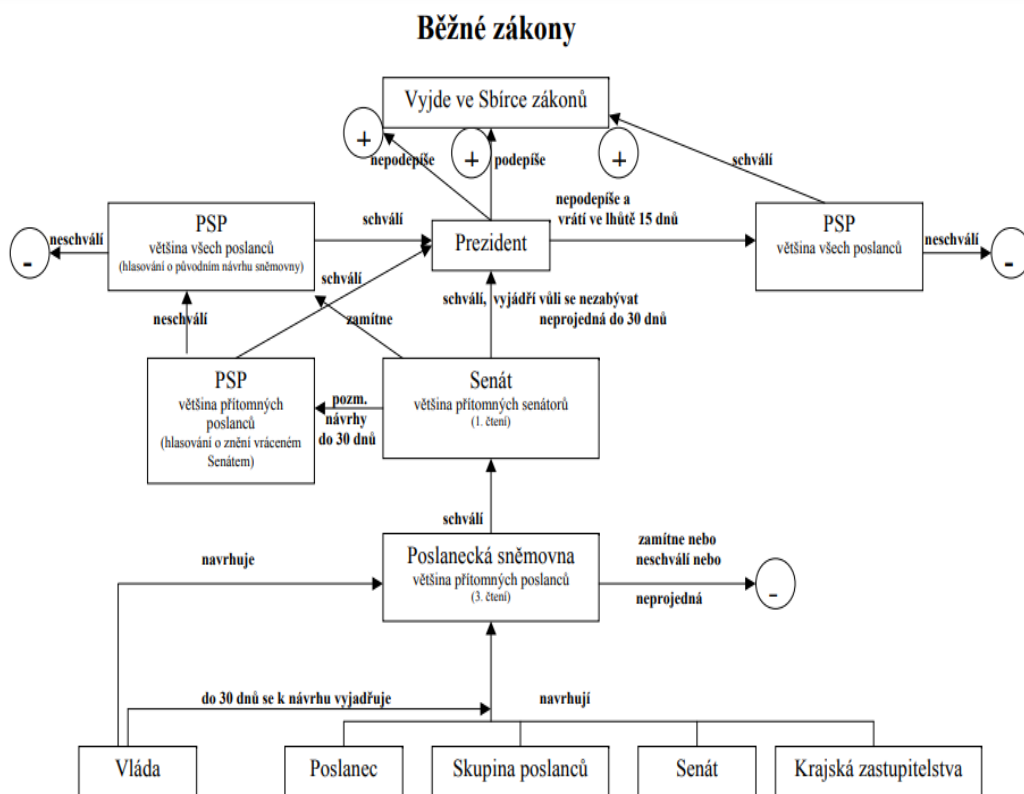
Legislativní proces

V České republice je výhradním zákonodárcem Parlament ČR. Obě jeho komory, vláda i prezident se rozdílnou měrou podílí na projednávání zákonů. Krajská zastupitelstva mají také zákonodárnou iniciativu.

V Parlamentu existují tři typy zákonodárné procedury. Prvním typem je přijímáním zákonů ve standardním legislativním procesu. Druhým typem poté přijímání zákonů, u kterých je zapotřebí souhlas obou komor (zákon volební, ústavní zákony, zákon o jednacím řádu Senátu, aj.). Třetím typem je projednávání zákonů v jediné komoře. Tento typ se používá pouze v případě zákona o státním rozpočtu (Parlament České republiky, n. d.).

Pro tento typ návrhu by byl tedy zvolen první typ zákonodárné procedury. Schéma celého legislativního procesu pro běžné zákony je možné vidět na následujícím obrázku.

Obrázek 4: Schéma pro schvalování běžných zákonů



Zdroj: <http://www.psp.cz/sqw/hp.sqw?k=173>

4.5.2. Vytvoření jednotného informačního systému

Dalším návrhem v této oblasti je vytvoření jednotného informačního systému. Tento návrh by byl možné použít v případě, že by nebyl použit první návrh o změně legislativy.

Jak již bylo zmíněno v rozhovoru s panem ředitele KVS, dozorové orgány spolu spolupracují, ale záleží pouze na domluvě. Nikde toto není pravidlem a liší se toto kraj od kraje.

Pro lepší přehlednost a vyšší efektivitu by bylo vhodné vytvořit jednotný informační systém pro kontrolu provozoven společného stravování.

Do tohoto systému by byly dle krajů zapojené KHS, SZPI a KVS. Všechny tyto dozorové orgány by měly do systému v tomto případě přístup.

Systém by spočíval ve společném seznamu provozoven. Do tohoto systému by každý dozorový orgán po kontrole vkládal zprávy o průběhu kontrol. Tímto by se dalo předcházet dvojitým kontrolám (jak se strany SZPI, tak ze strany KHS) v provozovně společného stravování během krátké doby, na ty samé body (nyní není legislativně vymezeno, kdo jakou provozovnu kontroluje, takže se takovéto situace mohou stát).

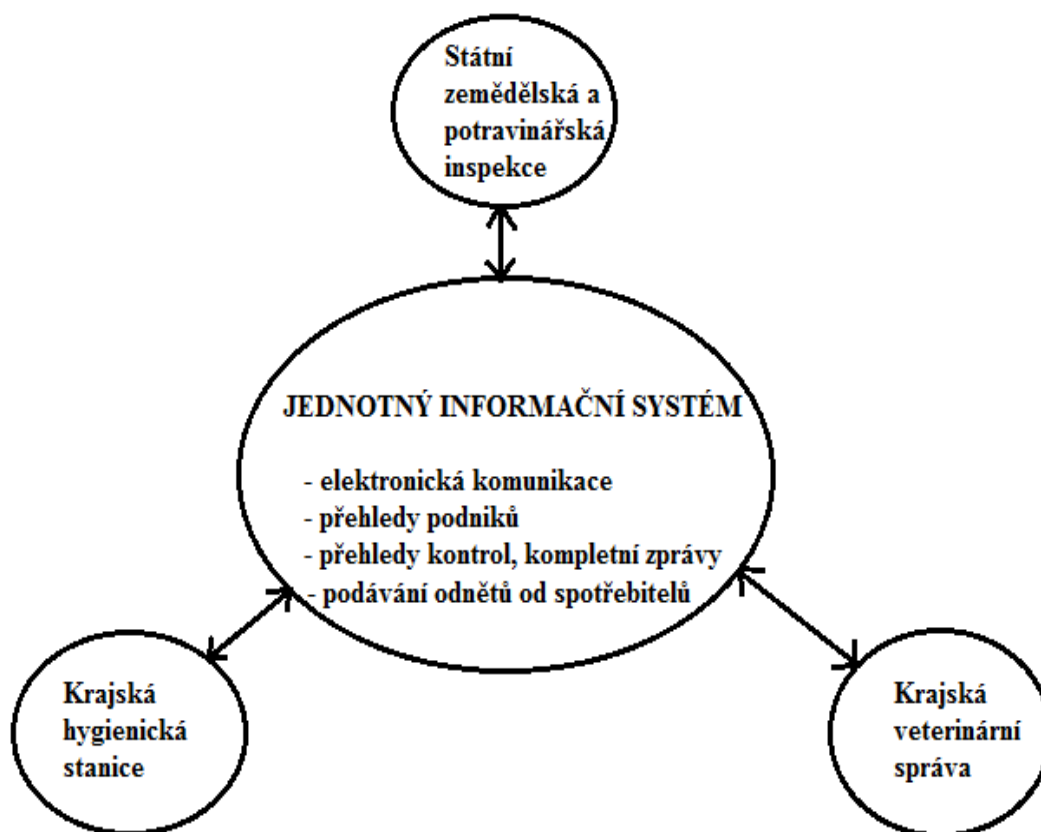
Po zadání provozovny do systému by bylo možné nalézt datum poslední kontroly a výsledky kontrol všech dozorových orgánů. Dále by byly k dispozici po rozkliknutí celkové zprávy o kontrole.

Dále by pomocí tohoto systému bylo možné odesílat těmto dozorovým orgánům podněty ke kontrole. Ty by v případě, které uváděl pan ředitel KVS (že některé podněty nespádají např. pod kompetence daného kontrolního orgánu), mohly být automaticky přesměrovány na kontrolní orgán, který k tomuto má kompetence.

Tento systém by fungoval na vzájemné elektronické komunikaci a přístupu dozorových orgánů k těmto kompletním informacím.

Schéma tohoto jednotného informačního systému je možné vidět na následujícím obrázku.

Obrázek 5: Schéma jednotného informačního systému



Zdroj: vlastní za pomoci programů Malování a Zoner Photo Studio

Kalkulace

Jelikož by v tomto případě bylo nutné vytvoření nového systému podnikatelským subjektem, kdy poptávajícím je stát, je nutné vypsát na vytvoření tohoto systému veřejnou zakázku dle zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek. Poté by bylo již na posouzení, která získaná nabídka by pro vytvoření tohoto systému nejvíce vyhovovala.

4.5.3. Nezisková organizace

Třetím návrhem je vytvoření obecně prospěšné neziskové organizace.

Po výzkumné části – řízených rozhovorech, kdy vždy majitelé/ provozovatelé uvedli, že sledování legislativních a jiných novinek v této oblasti nechávají buď na médiích nebo na to, až je na tyto novinky upozorní při kontrolách dozorový orgán - je vhodné vytvoření neziskové organizace pro podporu majitelů/provozovatelů a zlepšení stávající situace v oblastech:

- sledování legislativních novinek

- poradenská činnost.

Tato nezisková společnost by také spravovala webové stránky. Přihlášení členové by zde měli možnost (tak jako mají například školní jídelny jinde) dostávat prostřednictvím emailové komunikace upozornění na novinky a změny.

Dále by se na tuto neziskovou organizaci mohli obracet i začínající podnikatelé a využít tak poradenskou činnost. (Např. doporučení, co vše na začátku podnikání zařídit, jaké podmínky budou muset začínající podniky splnit, na které kontrolní orgány je třeba se nahlásit, co musí splňovat prostory a zda jsou navržené prostory atd. vyhovující – předcházení negativnímu výsledku budoucích kontrol). Jelikož se dle výzkumu ukázalo, že nyní bohužel pro začínající podnikatele v tomto oboru podobná organizace není (pozn. Je zde Asociace malých a středních podniků, ale ta dle dostupných informací neposkytuje poradenskou činnost, a je určena již pro majitele malých podniků, nikoliv při začínání podnikání. Dále se spíše zaměřuje na oddělení těchto malých podniků od velkých restaurací a hotelů).

Dále by tuto poradenskou činnost mohli také využívat i stávající provozovatelé.

Dalším bodem fungování této neziskové organizace by byla dobrovolná činnost pro provozovatele těchto podniků. V dnešní době, kdy se spotřebitelé začínají zaměřovat více na kvalitu jak produktů, surovin, tak i pokrmů a kvalitu stravování, by mohly této dobrovolné činnosti podniky využít.

V České republice se z hlediska stravování zaměřuje potravinové právo spíše na potraviny jako takové. Nejen legislativa, ale také dobrovolná činnost podniků produkující potraviny a získávání nejrůznějších ocenění. Přitom, jak prokázal výzkum, se čím dál více lidí stravuje mimo domov. Dle hypotézy č. 1 je to 14,79 % respondentů. Tato dobrovolná činnost, zaměřená spíše na produkty z potravin by tedy měla zvýšit ochranu spotřebitelů a sloužit jako lepší podklad pro rozhodování v případě stravování mimo domov.

Například ocenění typu „Vyrobeno z lokálních zdrojů“. Příkladem by mohla být „Domácí limonáda“. Ve většině provozoven se jedná o dozdobený nápoj z vody a sirupu koupeného v obchodě původem z EU, popř. jiných zemích, který je prezentován jako kvalitní český nealkoholický nápoj, obvykle za vyšší cenu. Problematikou použití označení „Domácí“ zaštituje vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin. Nezaručuje ale, že se jedná o Domácí šťávu vyrobenou v daném regionu. Restaurace, která by měla toto ocenění, by musela prokázat, že si sirup vyrábí (popř. nakupuje od lokálního výrobce) a ten by musel být

vyroben z ovoce, popř. bylinek vypěstovaných v okolí cca. 70 km. V tomto případě by spotřebitel ihned věděl, že tento podnik podniká státem ověřenou dobrovolnou činnost nad rámec zákona v oblasti ochrany spotřebitele a je tedy více „důvěryhodný“. Spotřebitel tedy bude vědět, že v případě, že půjde v České republice do podniků společného stravování a bude mít tento podnik toto ocenění, bude pít opravdu regionální domácí limonádu a ne pouze koupený sirup neznámého původu ředěný vodou.

Součástí činnosti této neziskové organizace by mohl být i přehled dodavatelů v regionu, členěný dle druhů zboží. Dodavatelé by tak mohli získat více regionálních odběratelů. Podniky společného stravování by pak mohly nahlížet do tohoto přehledu a přidávat i různá hodnocení (pro rozhodování dalších podniků jakého dodavatele zvolit). Na základě například prokázaného odběru masa od lokálního řezníka by mohly restaurace uvádět u prezentace pokrmu také značku „Vyrobeno z lokálních zdrojů/surovin“. Pro spotřebitele by toto znamenalo také větší ochranu a dále také lepší poklad pro rozhodování, čím se stravovat, v případě, že se stravují mimo domov. Toto by také platilo celorepublikově. Dalším plusem by byla i lepší sledovatelnost původu potravin.

Tato nezisková organizace by tedy zaštiťovala tyto a další jiná ocenění.

Členstvím v této neziskové organizaci by majitelé mohli zvýšit ověřeně prestiž svých restaurací. Spotřebitelé by měli větší přehled nejen o potravinách, ale také o celkových surovinách použitých v pokrmech.

Na webových stránkách této neziskové organizace by byla k dispozici mapa se členskými podniky společného stravování, také uvedení ocenění, recenzí, fotografií od spotřebitelů a také popis a ověření, od kterých regionálních dodavatelů podniky odebírají suroviny.

Toto by se mohlo využít také pro turistický ruch (gastroturistiku) – cizinci rádi ochutnávají tradiční české pokrmy, takže by mohli být přesměrováni na tyto stránky, které jim doporučí kvalitní podniky s ověřenou českou kuchyní.

Celkově by měl tento návrh zlepšit pozici spotřebitele a jeho ochranu. Tento návrh by jednak pomáhal provozovatelům společného stravování v nelehké orientaci v potravinovém právu a legislativě a také pomáhal při podnikání. Dále by tento návrh měl celkově vést ke zlepšení situace pohostinství a v ČR ke kvalitnějšímu stravování mimo domov.

Založení neziskové organizace

Z důvodu veřejné prospěšné činnosti, podpoře lepších podmínek podnikání v pohostinství a také vyšší ochrany spotřebitele a vyšší důvěryhodnosti udělovaných ocenění by bylo vhodné založit veřejnou (státní) neziskovou organizaci.

Založení neziskové organizace ve veřejném sektoru je možné buď formou organizační složky, nebo příspěvkové organizace.

Pro tento účel by tedy bylo vhodné založení příspěvkové organizace. Majitelé by se tedy museli do tohoto systému za určitý poplatek registrovat.

Jelikož mají tyto organizace samostatnou právní subjektivitu, zapisují se do obchodního rejstříku na návrh zřizovatele. Následně je hospodaření a postavení takového příspěvkové organizace upravováno veřejným právem.

Hlavní činnosti jsou pak vymezeny ve zřizovací listině. Finančně jsou tyto příspěvkové organizace napojeny na rozpočtovou kapitolu státního rozpočtu pod příslušným ústředním orgánem (např. ministerstvo zemědělství, ministerstvo zdravotnictví, ministerstvo pro místní rozvoj). Příjmy příspěvkové organizace jsou tedy tvořeny z uživatelských poplatků a z transferových příjmů ze státního rozpočtu (Svaz měst a obcí České republiky, n. d.).

5. Závěr

Cílem této diplomové práce bylo zjištění názoru a postoje českých spotřebitelů a činnost příslušného dozorového orgánu ve vybrané oblasti potravinového práva v České republice

Nejprve byl v literárním přehledu popsán pojem spotřebitel a jeho ochrana. Dále byl popsán aktuální stav potravinového práva České republiky. Konkrétněji byla popsána oblast stravovacích služeb v rámci České republiky. Požadavky na provozovatele potravinářských podniků a dále také výsledky kontrol dozorových orgánů v oblasti stravovacích služeb, a to konkrétně Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Krajské hygienické stanice a také Státní veterinární správy. Následně byl také popsán projekt Potraviný na pranýři se zaměřením na provozovny společného stravování.

Praktická část byla pro kompletní zmapování rozdělena do dvou částí. První část byla zaměřena na výzkum zacílený na spotřebitele. Tento výzkum proběhl pomocí online dotazování.

Druhou částí byl kvalitativní výzkum – řízené hloubkové rozhovory. Pro zastoupení obou stran, byly rozhovory vedeny se zástupci vybraných dozorových orgánů v oblasti potravinového práva. Dále pak také s provozovateli podniků společného stravování a to se zástupci různých podniků – školní jídelny, restaurace a kavárny.

Z první části výzkumu vyplynulo, že u spotřebitelů narůstá trend stravování mimo domov, avšak je zde také vysoké procento spotřebitelů nespokojených s poskytnutým pokrmem. Také se ukázala nízká znalost spotřebitelů kontrolních orgánů v této oblasti a nízká znalost projektu Potraviný na pranýři v oblasti provozoven společného stravování.

Z druhé části, a to rozhovorů s kontrolními orgány vyplynulo, že v rozdělení kompetencí mezi dozorové orgány panují nejasnosti a mnoho věcí záleží na domluvě mezi kontrolními orgány. Z rozhovorů s provozovateli podniků společného stravování poté vyplynulo, že potravinové právo v České republice je jak pro začínajícího provozovatele, tak pro dlouhodobé provozovatele problém. Je zde mnoho povinností a požadavků a provozovatelé se v této oblasti „ztrácejí“. Jelikož jsou dozorové orgány

velmi vytíženy, je pro ně obtížná poradní činnost. Provozovatelé také uvedli, že často neví, co může jaký dozorový orgán kontrolovat, jelikož je těchto věcí a kompetencí tolik, že je to nepřehledné. Jsou tedy částečně znevýhodněni.

V této diplomové práci byly tedy navrženy tři návrhy na zlepšení této situace.

Prvním návrhem byla úprava legislativy, která spočívá v podrobnější rozdělení kontrolovaných podniků mezi SZPI a KHS tak, aby bylo toto rozdělení právně ukotveno a nezáviselo jako doposud pouze na komunikaci mezi dozorovými orgány.

Druhým návrhem bylo vytvoření jednotného informačního systému. Tento systém by propojil všechny dozorové orgány v oblasti společného stravování tak, že by zlepšil přehlednost v této oblasti a zvýšil efektivitu dozorových orgánů.

Třetím návrhem je vytvoření státní neziskové organizace. Tato organizace by snížila zátěž podniků v oblasti poradenské činnosti ohledně potravinového práva a také ve sledování legislativních novinek. Dále by také spravovala přidělování regionálních ocenění a tím i přispěla v oblasti ochrany spotřebitele a také by vedla ke zlepšení situace v pohostinství v České republice.

I. Summary and keywords

This diploma thesis was about problems in food law in Czech Republic. The aim of this diploma thesis was finding opinion and attitudes of Czech consumers and finding out how works supervisory authority in this part of food law (mass caterers).

In the theoretical part was explained who is consumer and how is consumer protection in Czech Republic. There was described actual wording of food law, legislation and supervisory authorities. In work was analyzed statistics.

Practical part of this diploma thesis was divided into two parts.

First part was focused on consumers. There was an online survey. This research investigated if consumers were interested in modern trends in catering. How often they eat out of home. Whether consumers know a supervisory authorities in Czech food law. If they know project Potraviny na pranýři.

Second part was focused on supervisory authorities and mass caterers. There were in-depth controlled interviews with supervisory authorities like SVS, SZPI, KHS. For finding the opinions of all there were in-depth controlled interviews with representatives of school cafeteria, restaurant and coffee house.

Based on the results obtained by this research, there were recommended three suggestions for improvement.

Keywords: food law, supervisory authorities, consumer protection, mass caterers

II. Seznam použitých zdrojů

Publikace:

1. Horová O. (2006). *Ochrana spotřebitele po vstupu do Evropské unie*. Praha: VŠE Oeconomica
2. Hulva, T. (2005). *Ochrana spotřebitele*. Praha: ASPI Publishing
3. Janků, M. (2013). *Základy práva pro posluchače neprávnických fakult*. Praha: C. H. Beck.
4. Selucká, M. (2008). *Ochrana spotřebitele v soukromém právu*. Praha: C. H. Beck.
5. Voldřich, M., Jechová, M., kolektiv autorů.(2006). *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách*. Národní informační středisko pro podporu jakosti, Praha

Internetové zdroje:

6. Directive 2011/83/EU of European Parliament and of the Council of 25 October 2011 *on consumer rights*. Retrived from: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:32011L0083&from=CS>
7. Economia, a.s. (2012). *Průzkum: Jak často se stravují Češi v restauracích?* Dostupné na: <https://byznys.ihned.cz/podnikani/c1-56688950-jak-casto-jime-v-restauracich>
8. Ekonomické otázky (2017). *Společné stravování - charakteristika*. Dostupné na: <http://ekonomie-otazky.studentske.cz/2008/07/spolen-stravovn-charakteristika.html>
9. Kocourek V. (2017). *Úvod do potravinářské legislativy*. Dostupné na: <http://kocourev.bluefile.cz/potravinarska-legislativa/>
10. Krajská hygienická stanice Středočeského kraje se sídlem v Praze (2009). *Obor hygieny výživy a předmětů běžného užívání*. Dostupné na: http://www.khsstc.cz/obsah/predmet-cinnosti_17_1.html
11. Krajská hygienická stanice Středočeského kraje se sídlem v Praze (2017). *Zpráva o činnosti odboru hygieny výživy Krajské hygienické stanice Středočeského kraje se sídlem v Praze za období od 1. 1. 2016 do 31. 12. 2016*. Dostupné na: http://khsstc.cz/dokumenty/zprava-o-cinnosti-odboru-hygieny-vyzivy-krajske-hygienicke-stanice-stredoceskeho-kraje-se-sidlem-v-praze-za-obdobi-od-1--1--2016-do-31--12--2016-4441_4441_520_1.html

12. ManagementMania.com (2015). *Řízený strukturovaný rozhovor*. Dostupné na: <https://managementmania.com/cs/rizeny-strukturovany-rozhovor>
13. Matula V. (2016). *Marketingový výzkum trhu*. Dostupné na: <http://www.vladimirmatula.zjihlavy.cz/marketingovy-vyzkum.php>
14. Ministerstvo zdravotnictví (2017a). *Výsledky kontrol stravovacích zařízení – KHS, leden – listopad 2016*. Dostupné na: http://www.mzcr.cz/Verejne/dokumenty/vysledky-kontrol-stravovacich-zarizeni-khs-leden-listopad-2016_13453_3365_5.html
15. Ministerstvo zdravotnictví (2017b). *Výsledky kontrol stravovacích zařízení – KHS, leden – listopad 2017*. Dostupné na: https://www.mzcr.cz/Verejne/dokumenty/vysledky-kontrol-stravovacich-zarizeni-khs-leden-listopad-2017_14563_3365_5.html
16. Ministerstvo zemědělství (2014). *Strategie bezpečnosti potravin a výživy 2014-2020*. Dostupné na: http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/StrategieBP_cs.pdf
17. Ministerstvo zemědělství (2016). *Zpráva o činnosti systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) v České republice za rok 2015*. Dostupné na: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/RASFF/RASFF-2015.pdf>
18. Ministerstvo zemědělství (2017a). *Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)*. Dostupné na: <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/bezpecnost-potravin/system-rychleho-varovani-pro-potraviny/>
19. Ministerstvo zemědělství (2017b). *Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)*. Dostupné na: http://eagri.cz/public/web/file/549316/Zprava_o_cinnosti_RASFF_FINAL.pdf
20. Ministerstvo zemědělství (2018). *Zpráva o činnosti systému RASFF v ČR*. Dostupné na: <https://www.potravinainfo.cz/33/zprava-o-cinosti-systemu-rasff-v-cr-za-rok-2017-uniqueidgOke4NvrWuMEMvw3uZDmFkZ1qadThn0ppA7ZLXn6iAo/>
21. Občanský zákoník 2012, 2017. Dostupné na: <http://portal.gov.cz/app/zakony/zakonPar.jsp?idBiblio=74907&nr=89~2F2012&rpp=15#local-content>
22. Omnis Olomouc (2015). *Marketingový výzkum – jeho techniky a fáze*. Dostupné na: <http://www.marketing-mix.cz/reklama-offline/152-marketingovy-vyzkum-jeho-techniky-a-faze-a.html>
23. Parlament České republiky (n.d.). *Přijímání zákonů*. Dostupné na: <http://www.psp.cz/sqw/hp.sqw?k=173>

24. Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 *laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety*. Retrieved from: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:32002R0178&from=CS>
25. Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 *on the hygiene of foodstuffs*. Retrieved from: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:32004R0852&from=CS>
26. Spitzenbergerová I. (2013). *Potravinové právo*. Dostupné na: <https://www.epravo.cz/top/clanky/potravinove-pravo-92954.html>
27. Svaz měst a obcí České republiky (n.d.). *Organizační složky a příspěvkové organizace*. Dostupné na: <http://www.smocr.cz/data/fileBank/a0a5aed0-d4d5-46fe-97a0-7f7cb761e5fb.pdf>
28. Státní veterinární správa (2017). *Výroční zpráva Státní veterinární správy za rok 2016*. Dostupné na: <https://www.svscr.cz/vyrocní-zprava-statni-veterinarni-spravy-za-rok-2016/>
29. Státní veterinární správa (2018). *Výroční zpráva Státní veterinární správy za rok 2017*. Dostupné na: http://www.svscr.cz/wp-content/files/ostatni/SVS_VZ_2017.pdf
30. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (2014). *Státní zemědělská a potravinářská inspekce zahajuje 1. Ledna 2015 kontroly provozovatelů společného stravování*. Dostupné na: <http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1072002&docType=ART&nid=11343>
31. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (2016a). *Kontrolní činnost SZPI*. Dostupné na: <http://www.szpi.gov.cz/clanek/kontrolni-cinnost-szpi.aspx>
32. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (2016b). *Zpráva o činnosti SZPI za rok 2015*. Dostupné na: <http://www.szpi.gov.cz/clanek/zprava-o-cinnosti-szpi-za-rok-2015.aspx>
33. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (2016c). *Informace o projektu Potraviny na pranýři*. Dostupné na: <http://www.szpi.gov.cz/clanek/informace-o-projektu-potraviny-na-pranyri.aspx?q=Y2hudW09Mg%3d%3d>
34. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (2016d). *Výsledky anket*. Dostupné na: <http://www.szpi.gov.cz/vyhodnoceni-anket.aspx?q=JmNwaT0xMw%3d%3d>

35. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (2016e). *Vyhodnocení anket*. Dostupné na: <http://www.szpi.gov.cz/vyhodnoceni-anket.aspx?q=JmNwaT05>
36. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (2016f). *Vyhodnocení anket*. Dostupné na: <http://www.szpi.gov.cz/vyhodnoceni-anket.aspx?q=Y3BpPTU%3d>
37. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (2017a). *Zpráva o činnosti SZPI za rok 2016*. Dostupné na: <http://www.szpi.gov.cz/clanek/zprava-o-cinnosti-szpi-za-rok-2016.aspx>
38. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (2017b). *Potraviny*. Dostupné na: <http://www.potravinynapranari.cz/Search.aspx?lang=cs&design=default&archive=actual&listtype=tiles>
39. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (2018). *Zpráva o činnosti SZPI za rok 2017*. Dostupné na: <http://www.szpi.gov.cz/clanek/zprava-o-cinnosti-szpi-za-rok-2017.aspx>
40. Survio (2017). *Slovník pojmů*. Dostupné na: <https://www.survio.com/cs/slovník-pojmu>
41. Zákon o ochraně spotřebitele 1992, 2014. Dostupné na: <https://portal.gov.cz/app/zakony/zakon.jsp?page=0&fulltext=Z~C3~A1kon~20o~20ochran~C4~9B~20spot~C5~99ebitele&rpp=15#seznam>
42. Zákon o potravinách a tabákových výrobcích 1997, 2015. Dostupné na: <https://portal.gov.cz/app/zakony/zakon.jsp?page=0&fulltext=Z~C3~A1kon~20o~20potravin~C3~A1ch~20a~20tab~C3~A1kov~C3~BDch~20v~C3~BDrobc~C3~ADch&rpp=15#seznam>
43. Zákon o veterinární péči 1999, 2019. Dostupné na: <https://www.psp.cz/sqw/sbirka.sqw?cz=166&r=1999>

Řízené hloubkové rozhovory:

44. Rozhovor s ředitelkou Státní zemědělské a potravinářské inspekce z dubna 2018
45. Emailová komunikace s paní ředitelkou oboru hygieny výživy a PBU KHS pro Jihočeský kraj z listopadu 2018
46. Rozhovor s ředitelem KVS SVS pro Jihočeský kraj z února 2019
47. Rozhovor s provozovatelem provozovny č. 1 ze září 2018
48. Rozhovor s provozovatelem provozovny č. 2 z listopadu 2018
49. Rozhovor s provozovatelem provozovny č. 3 z listopadu 2018

50. Rozhovor s vedoucí školní jídelny č. 1 z listopadu 2018
51. Rozhovor s vedoucí školní jídelny č. 2 z listopadu 2018
52. Rozhovor s provozovatelem provozovny přepravující hotové výrobky z listopadu 2018
53. Rozhovor s provozovatelem provozovny uzavřené dozorovým orgánem

III. Seznam obrázků, tabulek a grafů.

Seznam obrázků

Obrázek 1: Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva RASFF.....	19
Obrázek 2: Webová stránka Potraviny na pranýři, sekce Potraviny.....	39
Obrázek 3: Náhled webových stránek Potraviny na pranýři, sekce Provozovny	40
Obrázek 4: Schéma pro schvalování běžných zákonů.....	91
Obrázek 5: Schéma jednotného informačního systému.....	93

Seznam tabulek

Tabulka 1: Výsledky kontrol Krajské hygienické stanice v zařízení stravovacích služeb v roce 2016	33
Tabulka 2: Výsledky kontrol zařízení stravovacích služeb 2017	35
Tabulka 3: Tabulka pro test Pearsonova chí- kvadrátu č.1	52
Tabulka 4: Otázka č. 5	55
Tabulka 5 : Výsledky pro test Pearsonova chí- kvadrátu č. 2.....	57
Tabulka 6 : Výsledky pro test Pearsonova chí- kvadrátu č. 3.....	63
Tabulka 7: Výsledky pro test Pearsonova chí- kvadrátu č. 4.....	65
Tabulka 8: Otázka č. 19	67
Tabulka 9: Otázka č. 20	68
Tabulka 10: Otázka č. 21	68

Seznam grafů

Graf 1: Nejčastěji zjišťované nedostatky při kontrolách KHS Středočeského kraje ve stravovacích zařízeních v roce 2016	34
Graf 2: Procentuální znázornění nápravných opatření pro rok 2016.....	34
Graf 3: Nejčastěji nalezené závady pro rok 2017	36
Graf 4: Nápravná opatření KHS Středočeského kraje 2017	36
Graf 5: Znalost spotřebitelů projekt Potraviny na pranýři.....	45
Graf 6: Anketa SZPI – znalost kompetencí SZPI.....	45
Graf 7: Výsledky ankety SZPI.....	46
Graf 8: Otázka č. 1	50

Graf 9: Otázka č. 2	50
Graf 10: Otázka č. 3	52
Graf 11: Otázka č. 4	54
Graf 13: Otázka č. 6	56
Graf 14: Otázka č. 7	57
Graf 15: Otázka č. 8	58
Graf 16: Otázka č. 9	59
Graf 17: Otázka č. 10	60
Graf 18: Otázka č. 11	61
Graf 19: Otázka č. 13	62
Graf 20: Otázka č. 14	64
Graf 21: Otázka č. 15	65
Graf 22: Otázka č. 16	66
Graf 23: Otázka č. 18	67

IV. Seznam příloh

Příloha 1: Dotazník

Příloha 2: Otázky pro řízené hloubkové rozhovory

Přílohy

Příloha 1: Dotazník

Dotazník

Vybrané problémy potravinového práva v České republice

Milí respondenti a milé respondentky, jmenuji se Štěpánka Kopecká a jsem studentkou navazujícího studia oboru Obchodní podnikání na Ekonomické fakultě Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích. Ráda bych Vás požádala o vyplnění dotazníku k mé diplomové práci, která se zabývá problémy potravinového práva v České republice, se zaměřením na společné stravování.

Všechny odpovědi jsou anonymní a budou použity jako podklady pro zpracování výsledků do mé diplomové práce na téma Vybrané problémy potravinového práva v České republice.

Vyplnění dotazníku Vám zabere 5 – 10 minut. U otázek vybírejte vždy pouze jednu možnou odpověď. U otevřených otázek budu velmi ráda za vyplnění Vašeho konkrétního názoru.

Děkuji za Váš čas a v případě připomínek či dotazů mě prosím kontaktujte na *kopecka.stepanka@email.cz*.

Obecné otázky ke stravování

1. Sledujete moderní trendy ve stravování?
 - Ano
 - Ne
2. Snažíte se jíst zdravá jídla?
 - Ano
 - Ne
3. Jak často se stravujete mimo domov? Například v restauracích, jídelnách fastfoodech aj. (dále „společné stravování“)?
 - Nikdy (*Prosím přejděte na otázku č. 13.*)
 - Velmi málo (cca 1 – 3x měsíčně)
 - Málo (cca 1x týdně)

- Často (cca 2-3x týdně)
 - Velmi často (cca 4-7x týdně)
4. Zjišťujete si i v provozech společného stravování, co vlastně jíte?
- Ano. Prosím uveďte, o co se nejvíce zajímáte:
 - Ne
5. Hledíte ve společném stravování spíše na:
- Kvalitu použitých potravin
 - Cenu potravin/ pokrmů
 - Na to, jak pokrm chutná (není důležité, z jakých surovin je připraven)
 - Složení potravin
 - Na to, jak pokrm vypadá
 - Jiná možnost:
6. Stalo se Vám někdy v restauraci, nebo ostatních provozovnách veřejného stravování, že jste nebyl/a spokojena s poskytnutým pokrmem?
- Ano. Prosím uveďte z jakého důvodu:
 - Ne. *(Prosím přejděte na otázku č. 8)*
7. Stěžoval/a jste si následně personálu na poskytnutý pokrm?
- Ano.
 - Ne
8. Znáte některé podmínky, které musí stravovací podniky vůči spotřebitelům dodržovat?
- Ano. Prosím uveďte, jaké:
 - Ne

Uzavření podniku společného stravování

9. Zaznamenal/a jste někdy, že nějaký podnik společného stravování ve vašem okolí byl uzavřen dozorovým orgánem?
- Ano. Prosím uveďte důvod uzavření:

-
- Ne. *(Prosím přejděte na otázku č. 13.)*

10. Ověřil/a jste si tuto informaci?

- Ano. Prosím uveďte, z jakého zdroje jste si tuto informaci ověřil/a:
.....
- Ne.

11. Pokud se jednalo o provozovnu, kterou jste navštěvoval/a, ovlivnilo Vás uzavření provozovny společného stravování od její návštěvy po znovuotevření provozovny?

- Ano. Prosím uveďte, co bylo důvodem:
.....
- Ne. *(Prosím přejděte na otázku č. 13.)*

12. Co by Vás přimělo navštívit uzavřenou provozovnu po znovuotevření?

.....

Obecné povědomí

13. Znáte některé kontrolní orgány, které kontrolují stravovací podniky?

- Ano. Prosím uveďte, jaké:
.....
- Ne

14. Dohledáváte si informace ohledně podniků společného stravování před návštěvou podniku?

- Ano. Prosím uveďte, kde konkrétně a jaké:
.....
- Ne.

15. Znáte projekt Potraviny na pranýři?

- Ano
- Ne. (Prosím přejděte na otázku č. 18.)

16. Využíváte pravidelně webové stránky tohoto projektu?

- Ano
- Ne. (Prosím přejděte na otázku č. 18.)

17. Vzpomenete si, co na webových stránkách tohoto projektu lze nalézt?

.....

18. Vaše pohlaví je:

- Žena
- Muž
-

19. Vaše věková kategorie:

- Do 18 let
- 19 – 25 let
- 26 – 35 let
- 36 – 45 let
- 46 – 55 let
- 56 – 65 let
- 66 a více

20. Vaše nejvyšší dosažené vzdělání:

- Základní
- Střední odborné – vyučen/a
- Střední odborné s maturitou
- Vyšší odborné
- Vysokoškolské

21. Z jakého kraje jste?

- Hlavní město Praha
- Středočeský
- Vysočina

- Karlovarský
- Plzeňský
- Ústecký
- Královehradecký
- Pardubický
- Jihočeský
- Moravskoslezský
- Jihomoravský
- Olomoucký
- Zlínský
- Liberecký

Zdroj: vlastní zpracování

Otázky pro řízené hloubkové rozhovory

1. Otázky pro řízený rozhovor s provozovatelem provozovny:

- Zajímáte se o novinky v legislativě v oblasti společného stravování sám, popř. máte některého zaměstnance, který tyto novinky sleduje?
- Víte, že od roku 2015 se stala kontrolním orgánem v oblasti společného stravování Státní zemědělská a potravinářská inspekce spolu s Krajskou hygienickou stanicí?
- Víte, co který dozorový orgán kontroluje, na co má „právo“?
- Které věci u Vás v provozovně nejčastěji kontrolují?
- Jak často Vaši provozovnu SZPI a KHS kontrolují?
- Jak u Vás kontrola probíhala?
- Jak na Vás kontroloři působí?
- Udělili Vám někdy kontroloři nějaké sankce? Popř. uzavřeli Vaši provozovnu? Na jak dlouhou dobu?

2. Následující otázky pouze pro uzavřený podnik:

- Jaký byl při uzavírání provozovny přístup kontrolorů?
- Co ve vaší provozovně kontroloři našli? Dostali jste nějaký protokol se zápisem o kontrole?
- Po jak dlouhé době byla vaše provozovna znovuotevřená?
- Do jaké míry uzavření a následné znovuotevření ovlivnilo návštěvnost podniku?
- V případě, že návštěvnost klesla, jakým způsobem jste se snažili návštěvnost zvednout?
- Jaký je Váš názor umístění uzavřené provozovny i s fotografiemi na webové stránce SZPI?

3. Otázky pro řízený rozhovor SZPI:

- Nově jste od roku 2015 dozorovým orgánem v oblasti společného stravování, jak tuto změnu vnímáte?

- Podle dostupných zdrojů je Vaše dozorová činnost v této oblasti společná s KHS. Podle čeho jsou rozdělené provozovny, které kontrolujete vy a které KHS?
- Jaká je spolupráce a komunikace s KHS?
- Vnímáte vyšší zátěž SZPI díky tomuto přidělení z hlediska administrativního, personálního aj.? Proběhlo na SZPI nějaké speciální školení, nebo kurzy pro zaměstnance?
- Jak konkrétně probíhá kontrola provozovny ve společném stravování?
- Jak je kontrolována náprava po uzavření provozovny a žádost o znovuotevření? Je tato následující kontrola na podnět provozovatele? Nebo při prvotní kontrole vydá SZPI i lhůtu, do kdy musí být náprava provedena?
- Byly zpočátku problémy s majiteli provozoven, například z důvodu neznalosti ohledně přidělení kontrol SZPI?
- Jak reagují majitelé provozoven na uzavírání provozoven?
- Jsou vaši pracovníci nějak speciálně školeni na vyhrocené situace?
- Zaznamenáváte nějaké stížnosti majitelů uzavřených provozoven na snižování návštěvnosti/ tržeb?

4. Otázky pro řízený rozhovor KHS:

- Od roku 2015 jste nově dozorovým orgánem v oblasti společného stravování společně se Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí, jak tuto změnu vnímáte?
- Podle čeho jsou rozdělené provozovny, které kontrolujete vy a které SZPI?
- Jaká je spolupráce a komunikace se SZPI?
- Vnímáte nižší zátěž KHS díky tomuto rozdělení z hlediska administrativního, personálního aj.? Proběhlo na KHS následně nějaké nové speciální školení, nebo kurzy pro zaměstnance?
- Dochází při kontrolách stravovacích provozoven i k vyhroceným situacím? Jsou vaši pracovníci nějak speciálně školeni na takové to situace?
- Jak konkrétně probíhá kontrola KHS provozovny ve společném stravování?
- Co vše zde KHS kontroluje?
- Jak kontroloři postupují v případě zjištěný nedostatků nebo porušení předpisů?

- Jak je kontrolována náprava a v jaké lhůtě? Je následující kontrola na podnět provozovatele?
- Jak reagují majitelé provozoven na případné uzavírání provozoven?
- Vyvěšujete podobně jako SZPI veškeré provozovny (i s fotografiemi nalezených nedostatků) na webové stránky, kde si je mohou spotřebitelé prohlédnout? Popř. zaznamenáváte nějaké stížnosti majitelů uzavřených provozoven na snížení návštěvnosti/ tržeb z důvodu uveřejnění provozovny na webových stránkách?
- Setkáváte se se stížnostmi spotřebitelů na konkrétní podnik? Jaký je následný postup při kontrole tohoto podniku? Zaměřujete se na konkrétní část stížnosti, nebo kontrolujete celý podnik komplexně?

5. Otázky pro řízený rozhovor SVS:

- Od roku 2015 jste nově dozorovým orgánem v oblasti společného stravování společně se Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí a Krajskou hygienickou stanicí, jak tuto změnu vnímáte?
- Spolupracujete v této kontrolní oblasti nějakým způsobem se SZPI a KHS?
- Vnímáte přidělením této pravomoci vyšší zátěž SVS z hlediska administrativního, personálního aj.? Proběhlo na SVS následně nějaké nové speciální školení, nebo kurzy pro zaměstnance?
- Máte pevně stanovený plán kontrol stravovacích provozoven? Popř. zařazujete do plánu kontrol i kontroly na základě různých oznámení od spotřebitelů?
- Dochází při kontrolách stravovacích provozoven i k vyhroceným situacím? Jsou vaši pracovníci nějak speciálně školeni na takové to situace?
- Jak konkrétně probíhá kontrola SVS provozovny ve společném stravování?
- Co vše zde SVS kontroluje?
- Jak kontroloři postupují v případě zjištěných nedostatků nebo porušení předpisů?
- Je kontrolována náprava? A v jaké lhůtě? Popř. je následující kontrola na podnět provozovatele?
- Jak reagují majitelé provozoven na případné návrhy uzavírání provozoven?
- Vyvěšujete podobně jako SZPI veškeré provozovny (i s fotografiemi nalezených nedostatků) na webové stránky, kde si je mohou spotřebitelé prohlédnout?

Popř. zaznamenáváte nějaké stížnosti majitelů uzavřených provozoven na snížení návštěvnosti/ tržeb z důvodu uveřejnění provozovny na webových stránkách?

- Setkáváte se se stížnostmi spotřebitelů na konkrétní podnik? Jak často a jaký je následný postup při kontrole tohoto podniku? Zaměřujete se na konkrétní část stížnosti, nebo kontrolujete celý podnik komplexně?

Zdroj: vlastní zpracování