

V Liberci 13. ledna 2026

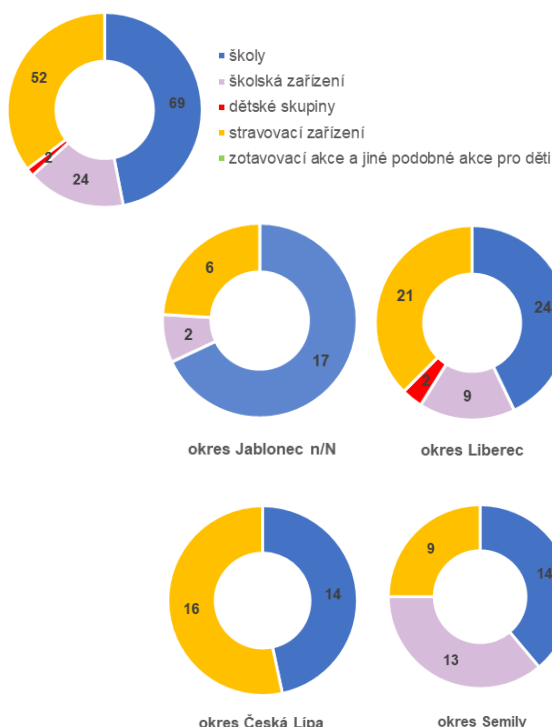
TISKOVÁ ZPRÁVA

STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ DOZOR V ZAŘÍZENÍCH A PROVOZOVNÁCH PRO VÝCHOVU A VZDĚLÁVÁNÍ PRO DĚTI A MLADISTVÉ VE 4. ČTVRTLETÍ 2025

V posledním čtvrtletí loňského roku provedli zaměstnanci KHS LK **148 kontrol v zařízeních a provozovnách pro výchovu a vzdělávání pro děti a mladistvé**, za zjištěné nedostatky uložili **9 pokut v celkové výši 35 000,- Kč**.

Zjišťované nedostatky byly ve skladování neoznačených potravin a polotovarů, ve skladování potravin při nevhodných teplotních podmínkách, v ukládání potravin do nevhodných nebo znečištěných obalů, v dodatečném zamrazování potravin bez jasně nastavených pravidel a v nezajištění sledovatelnosti potravin.

Počet kontrol v zařízeních pro děti a mladistvé za 4. čtvrtletí 2025 v Libereckém kraji podle typu zařízení



„Závady, které jsme zjišťovali nejčastěji ve školních jídelnách se opakovaly, nejednalo se o mimořádné situace. Šlo o zažité provozní postupy, u nichž si personál jejich rizika ne vždy plně uvědomuje,“ popisuje Ing. Kateřina Hochmalová, ředitelka odboru hygieny dětí a mladistvých KHS LK. „Opakovaně se při kontrolách setkáváme s praxí, kdy jsou potraviny ukládány do mrazicích zařízení v transportních kartonových obalech, které bývají znečištěné, nebo jsou skladovány společně s nebalenými potravinami. Závadou tedy není samotné použití původního kartonu, ale jeho hygienický stav a způsob skladování, který zvyšuje riziko kontaminace a vzájemného ovlivňování potravin. Dalším častým problémem je přesypávání či přendávání potravin bez zachování etikety výrobce – po vyhození transportního obalu se ztrácí klíčové údaje označení, zejména přesná identifikace potraviny, hmotnost, datum použitelnosti či minimální trvanlivosti, podmínky skladování, údaje o výrobcí nebo dodavateli a často také označení šarže, popř. datum zmrazení. Bez těchto údajů nelze spolehlivě zajistit dohledatelnost a sledovatelnost, která je zásadní zejména při řešení alimentárního onemocnění.“

Doporučeným postupem je, aby byly potraviny po vybalení přendány do čistých, omyvatelných obalů nebo do uzavíratelných šuplíků mrazicích boxů a aby byla etiketa výrobce uchována a přiřazena ke skladované potravine. Za vyhovující lze považovat také skladování potravin v původních, čistých, neporušených a řádně označených obalech (např. ve velkých chladicích či mrazicích boxech), pokud je zajištěno jejich oddělení tak, aby se potraviny vzájemně neovlivňovaly — zejména přenosem pachů, přímým kontaktem, odkapáváním či rizikem křížové kontaminace. Tyto postupy by měly být jasně popsány a dodržovány v rámci preventivního systému řízení bezpečnosti potravin označovaného HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů).

Zvláštní pozornost je třeba věnovat **dodatečnému zamrazování masa**. Pokud se provoz rozhodne maso zamrazit, je nezbytné, aby byl každý balíček **řádně označen** – minimálně • datem zamrazení • druhem masa • hmotností • stanovenou dobou spotřeby. Z hlediska bezpečnosti a kvality se doporučuje **balit maso do menších balíčků o hmotnosti přibližně 1 kg**, aby došlo k rychlému promrazení a lepšímu zachování nutriční hodnoty. Takto zamrazené maso by mělo být **spotřebováno ideálně do jednoho měsíce**.

„Je však důležité si otevřeně říci, že školní jídelny nejsou výrobci mražených potravin. Ve většině případů nemají technologické vybavení, skladovací zázemí ani nastavené procesy srovnatelné s výrobou mražených výrobků. Často také nemají tyto postupy podchyceny v systému HACCP,“ vysvětluje

Hochmalová. „Zdánlivě atraktivní myšlenka vytváření zásob ve formě zeleninových, masových či ovocných balíčků může být v praxi kontraproduktivní. Často nevede k úsporám, ale naopak k nepřehlednému hromadění potravin v mrazicích boxech. Zásuvky se postupně zaplní neidentifikovatelnými balíčky, které jsou příliš malé na smysluplné použití, nebo už není jasné, o jaký druh potraviny se jedná. Popisky se časem rozmažou, lístečky se odlepí, obaly se poškodí. Potraviny pak zůstávají uloženy „na později“, aniž by je bylo možné bezpečně a odpovědně využít. Přestože snahou personálu nebývá plýtvání, výsledkem je často opak.“

Závady byly zjištěny rovněž v oblasti čištění a sanitace zařizovacích předmětů, například u znečištěných konvektomatů, mastných polic či poškozených kuchyňských robotů. Tyto nedostatky nejsou pouze estetickým problémem, ale představují reálné hygienické riziko.

„Smyslem kontrol není sankcionovat, ale upozorňovat na rizikové postupy a vést provozovatele k nastavení jasných, funkčních a dlouhodobě dodržovaných pravidel, která ochrání zdraví strávníků i samotný provoz,“ uzavírá Hochmalová.

Kontinuálně pokračujeme v kontrole teploty pokrmů při výdeji, kdy ve 3 z 50 případů teplota nevyhověla, a v měření obsahu soli v polévkách, nevyhovělo 8 polévek ze 13.

V učebnách ZŠ je prováděno měření CO₂ a současně s ním i měření relativní vlhkosti a teploty vzduchu. Proběhlo 98 měření ve 40 učebnách a 20 školách, a zatímco vlhkost a teplota nevyhověla v jednotkách případů, konkrétně ve 4 a v 7, limit CO₂ byl překročen 49x. V učebnách s překročeným limitem CO₂ bylo následně důkladně křížově vyvětráno. Opakované měření prokázalo účinnost správně provedeného větrání, když naměřené hodnoty byly vyhovující. Součástí měření byla vždy edukace k problematice větrání a předání informačních materiálů.

Také proběhlo měření elektrického osvětlení v 9 učebnách ve 4 školách, všechna měření vyhověla limitům.

Zuzana Balašová
tisková mluvčí KHS LK