



Hygienici evidují výrazný nárůst hlášení zdravotních potíží po konzumaci jídla

Krajská hygienická stanice Olomouckého kraje se sídlem v Olomouci (KHS) zaznamenala výrazný meziroční nárůst podnětů týkajících se zdravotních potíží po konzumaci pokrmů a potravin. Zatímco v roce 2024 hygienici řešili 40 takových oznámení, v roce 2025 jejich počet vzrostl na 69, což představuje nárůst o více než 70 %.

Na základě oznámení od veřejnosti provádí KHS cílené kontroly v konkrétních provozovnách, které ve značné části případů odhalují závažné nedostatky v dodržování hygienických předpisů a správné výrobní praxe.

Od 1. ledna 2025 se dozorovým orgánem v oblasti kontroly potravinového práva ve všech provozovnách stravovacích služeb s přístupem veřejnosti – tedy v restauracích, občerstveních, stáncích, pohostinstvích a dalších zařízeních – staly příslušné inspektoráty Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SZPI). Krajské hygienické stanice však i nadále zůstávají klíčovým orgánem v případech, kdy se dostaví zdravotní potíže po požití pokrmů nebo potravin. V těchto situacích přechází výkon státního zdravotního dozoru právě na KHS.

Veřejnost může KHS upozornit na zdravotní potíže vzniklé po konzumaci potravin či pokrmů prostřednictvím přehledného [online formuláře](#). Podněty lze podat také poštou, e-mailem, osobně nebo prostřednictvím datové schránky.

Na základě podnětů obdržených v roce 2025 provedli zaměstnanci KHS celkem 69 kontrol ve stravovacích službách, z toho:

- 44 kontrol se týkalo restaurací,
- 10 provozů rychlého občerstvení nebo pizzerií s rozvozem,
- 6 prodejen potravin,
- 4 stánků.

Ve většině kontrolovaných provozoven – konkrétně v 60 % případů (38 provozoven) – byly zjištěny závažné nedostatky v dodržování hygienických předpisů. Nejčastěji se jednalo o celkově zanedbaný stav provozoven, nedostatečnou úroveň úklidu a technického zabezpečení, nevhodné uspořádání provozu vedoucí ke křížení činností (například manipulace se syrovým masem ve stejných prostorách jako příprava hotových pokrmů), nedodržování předepsaných teplot při skladování potravin nebo společné skladování syrových epidemiologicky rizikových potravin s ostatními potravinami. Za zjištěná pochybení byly provozovatelům uloženy pokuty v celkové výši 157 000 Kč.

Výrazný nárůst počtu podnětů vnímáme jako důležitý signál a zároveň jako příležitost k účinné prevenci. Ochrana veřejného zdraví je pro nás prioritou, a proto věnujeme zvýšenou pozornost kontrolám dodržování hygienických pravidel, správnému zacházení s potravinami i celkovému stavu stravovacích provozů.

Velmi si vážíme spolupráce s veřejností, která svými oznámeními pomáhá včas odhalovat možná rizika a přispívá tak k bezpečnějšímu stravování a ochraně zdraví všech obyvatel Olomouckého kraje.



Příklad zanedbané provozovny a nedodržení hygienických předpisů, foto: KHS.