

# Bezpečnost potravin by měli hlídat hygienici

**V** článku „Končí prohibice. Zákaz byl zbytečný, ale odhalil neschopnost úřadů“ (MF DNES, 27. 9.) agrární analytik Petr Havel naznačuje, že kontrola restaurací a zařízení stravovacích služeb není ze strany hygienické služby dostatečná, a řešení vidí v tom, aby tato zařízení byla kontrolována Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí (SZPI) a Státní veterinární správou (SVS).

Z odborného hlediska není nezbytně nutné, aby vše kontroloval jediný úřad. Pokud by se však měla kontrola zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů sjednotit pod jediný kontrolní orgán, jednoznačně to musí být kontrolní orgán v gesci ministerstva zdravotnictví, tedy orgány ochrany veřejného zdraví, jak se dnes hygienická služba nazývá. Tuto roli historicky hygienická služba vždy plnila, a to velmi dobře. Možná nazrává čas k tomu, aby se zdravotní dozor nad výrobou a prodejem potravin hygienikům vrátil. Navíc neméně důležité jsou kontroly dodržování provozní hygieny, zásad osobní hygieny pracovníků a prevence infekčních onemocnění. Pracovníci hygienických stanic mají pro tyto činnosti patřičnou zdravotnickou kvalifikaci a znalosti nejen z oblasti hygieny výživy a bezpečnosti potravin, ale rovněž z epidemiologie či hygieny práce.

Nerozumím tomu, proč pan Petr Havel toto téma v souvislosti s metanolovou aférou otevřel. Problém nevznikl až „u vidličky“, ale mnohem dříve. Jednalo se o nelegální výrobu lihovin ve velkém; o rozsáhlou distribuční síť, závadné lihoviny byly nabízeny v kamenných i internetových obchodech a většina postižených si zřejmě jedovatý alkohol zakoupila jinde než v restauraci.

Jestliže SZPI nedokázala ohlídat prodej tohoto alkoholu v obchodech (což je jejím úkolem), kde bere pan Havel tu jistotu, že by zvládla kontrolu restaurací?

**Pavel Dlouhý**

předseda Společnosti hygieny a komunitní medicíny České lékařské společnosti JEP, vedoucí katedry preventivního lékařství

3. lékařské fakulty UK, Praha