

**Hygienická stanice hlavního města Prahy**  
Rytířská 404/12, p. s. 203  
110 01 Praha 1

21. dubna 2022

Žádost o informace podle zákona č. 106/1999 Sb.

*Ve smyslu zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím Vás žádám o zpřístupnění následujících informací:*

- 1)** Co přesně mohou kontrolovat pracovníci hygienické stanice (dále jen „HS“) na farmářských trzích?
- 2)** Sdělte, jaká jsou stávající či novelizovaná pravidla HS pro prodej výrobků na farmářských trzích?

*Ve smyslu § 17 odst. 2 zákona č. 106/1999 Sb. žádáme o potvrzení předpokládané výše úhrady nákladů, budou-li účtovány. Informaci žádám poskytnout v písemné formě a zaslat mailem na níže uvedenou mailovou adresu. Za jejich poskytnutí předem děkuji.*

S pozdravem





Váš dopis č. j.: sine  
Ze dne: -  
Naše č. j.: HSHMP 23117/2022  
Sp. zn.: S-HSHMP 23117/2022  
Vyřizuje: Ing. Martina Haugwitzová  
Tel.: 233 087 717  
E-mail: [martina.haugwitzova@hygp Praha.cz](mailto:martina.haugwitzova@hygp Praha.cz)  
V Praze dne: 26. 4. 2022



**Žádost o informace na základě zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů**

Vážený pane,

v návaznosti na Vaši žádost ze dne 21. 4. 2022, ve věci žádosti o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů, (dále jen „zákon“), ve kterém konkrétně žádáte informací ohledně farmářských trhů, Vám sděluji následující:

1) Co přesně mohou kontrolovat pracovníci hygienické stanice (dále jen „HS“) na farmářských trzích?

HSHMP má oprávnění kontrolovat stravovací provozy z hlediska všech požadavků potravinového práva. Na základě jednání mezi Ministerstvem zdravotnictví a Ministerstvem zemědělství a doporučení pro rozdělení výkonu úředních kontrol po 1. 1. 2015 však v tomto typu subjektů provádí primárně dozor Státní zemědělská a potravinářská inspekce. Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP“), provádí kontrolu na farmářských trzích pouze v případě alimentárního onemocnění způsobeného pokrmem či potravinou prodávanou na farmářských trzích. V takovém případě potom HSHMP, dle charakteru alimentárního onemocnění, provádí kontrolu, případně i odběr vzorků v rámci svých kompetencí.

2) Sdělte, jaká jsou stávající či novelizovaná pravidla HS pro prodej výrobků na farmářských trzích?

Farmářské trhy jsou v dozorové kompetenci Státní zemědělské potravinářské inspekce, Za Opravnou 300/6, Praha 5 ([www.szpi.gov](http://www.szpi.gov)), která zde provádí kontroly. V případě zřizování farmářských trhů je však nutné z hlediska platné legislativy dodržet požadavky, které Vám zasíláme v příloze.

S pozdravem,

**Ing. Pavel Zikl**

ředitel odboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání

„podepsáno kvalifikovaným elektronickým podpisem“

Příloha: dle textu/ 1 list



### *Základní hygienické požadavky pro „Farmářské trhy“*

1. Pro obsluhu stánků je třeba zajistit odpovídající hygienické zázemí, tj. vhodné prostory pro převlékání s možností odděleného uložení pracovního a civilního oděvu. Tento požadavek vychází z ustanovení § 54, bod 2, Nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci.
2. Obsluha stánků musí mít dále k dispozici vyčleněné WC, dělené pro muže a ženy, zaručující využití osobami vykonávajícími činnosti epidemiologicky závažné (potravináři). WC musí být vybaveno umyvadlem s přívodem teplé a studené vody, ve smyslu § 54 bod 6 a 7, Nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci.
3. Pro stánky je třeba zřídit společné zázemí spočívající v dostatečném zásobování teplou a studenou pitnou vodou k osobní hygieně prodejců. Požadavek je součástí Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 852/2004 o hygieně potravin, čl. 4 odstavec 2, příloha II, kapitola III bod 2 písm. e).
4. S ohledem na sortiment je třeba zajistit odpovídající čistitelnost, případně dezinfekci, pracovních nástrojů a zařízení, k tomuto účelu je třeba instalovat v rámci tržiště technologický dřez s přívodem teplé a studené vody. Pro dodržení úrovně čistoty a pořádku je třeba zajistit příslušné technické podmínky pro úklid, tj. instalovat v rámci trhů úklidovou výlevku s přívodem teplé a studené vody. Tento požadavek je zakotven v cit. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 852/2004 o hygieně potravin, čl. 4 odstavec 2, příloha II kapitola III bod 2 písm. c.
5. U prodejních stánků na prodej nebalených potravin, s výjimkou sortimentu ovoce a zeleniny, je třeba zajistit tekoucí teplou a studenou vodu napojením na zdroj pitné vody nebo s využitím mobilních zásobníků z originálně balené pitné vody. Tento požadavek vyplývá z Nařízení

6. Evropského parlamentu a Rady (ES) 852/2004 o hygieně potravin, čl. 4 odstavec 2, příloha II kapitola III bod 2 písm. e. Tento typ stánků je třeba technicky zabezpečit ze všech stran zakrytím v takové míře, aby byly potraviny chráněny proti jakékoli kontaminaci. Splnění tohoto požadavku je vázáno na Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 852/2004 o hygieně potravin, čl. 4 odstavec 2, příloha II kapitola IX bod 3.
7. U prodejních stánků s přípravou a prodejem rychlého občerstvení musí být samostatný přívod teplé a studené pitné vody. Mobilní zásobník pitné vody nelze z hlediska zajištění zdravotní nezávadnosti občerstvení akceptovat. Tento požadavek je součástí Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 852/2004 o hygieně potravin, čl. 4 odstavec 2, příloha II kapitola III bod 2 písm. e.
8. Skladování a vystavování potravin je třeba přizpůsobit požadavkům na zachování zdravotní nezávadnosti, tj. vyloučit riziko kontaminace, v případě potřeby zajistit chlazení (dodržení chladicího řetězce zajistí instalace chladicího nebo mrazicího zařízení). Všechny potraviny musí být chráněny před osluněním. Tento požadavek je součástí Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 852/2004 o hygieně potravin, čl. 4 odstavec 2, příloha II kapitola III bod 2 písm. h a kapitola IX bod 5.
9. K zajištění ochrany okolí a zabránění výskytu škůdců je třeba odpovídajícím způsobem vyřešit skladováním a likvidací odpadků. Splnění tohoto požadavku je vázáno na Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 852/2004 o hygieně potravin, čl. 4 odstavec 2, příloha II kapitola III bod 2 písm. f.
10. Pro provozování místa pro prodej a poskytování služeb s charakterem tržnice na území hlavního města Prahy je závazné Nařízení č. 9/20011 Sb., hlavního města Prahy, ve znění pozdějších předpisů, kterým se vydává tržní řád.