

AmRest reaguje na závěry SZPI po komplexních celostátních kontrolách

- **Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) zveřejnila výsledky 220 kontrol provedených ve 136 restauracích KFC v České republice v období od 1. ledna do 6. listopadu 2025.**
- **Žádná restaurace KFC nebyla uzavřena SZPI ani žádnou jinou státní institucí.**
- **Při všech těchto kontrolách SZPI zjistila pouze jedno porušení požadavků na bezpečnost potravin dle příslušného nařízení EU, a to v souvislosti s muffinem.**

Praha, 26.11.2025

Společnost AmRest, provozovatel restaurací KFC v České republice, bere na vědomí a vítá podrobnosti zveřejněné Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí (SZPI) týkající se kontrol provedených v období od 1. ledna 2025 do 6. listopadu 2025. Zpráva poskytuje první kompletní, nezávisle ověřené hodnocení standardů bezpečnosti potravin v celé síti restaurací KFC v České republice provedené státním orgánem.

Zpráva SZPI zahrnuje největší a nejrozsáhlejší kontrolu provozu KFC, jaká kdy byla v České republice provedena v gastro sektoru:

- Mezi 1. lednem a 6. listopadem 2025 provedla SZPI 220 neohlášených kontrol.
- Všechny 136 restaurací KFC v 53 městech bylo zkontrolováno alespoň jednou
- Kromě toho poskytovatel franšizy, KFC Europe, v říjnu a listopadu 2025 proaktivně zadala nezávislé audity bezpečnosti potravin ve všech restauracích KFC v ČR.

Ze všech 220 kontrol SZPI zjistila pouze jedno porušení požadavků na bezpečnost potravin stanovených v příslušném právním předpisu (článek 14 nařízení (ES) č. 178/2002). Jednalo se o muffin s trojitou čokoládovou náplní, na kterém byla v jedné restauraci nalezena plíseň. Produkt byl okamžitě zlikvidován a byla přijata navazující opatření v souladu se všemi platnými předpisy.

V rámci kontrol SZPI zjistila rovněž další méně závažné nedostatky, které jsou v restauračních zařízeních běžné, zejména v oblasti hygienických požadavků, nepředstavují ale porušení kritérií bezpečnosti potravin. Všechny tyto nedostatky byly rovněž okamžitě napraveny. Tento typ zjištění je v restauračním průmyslu běžný. Pro ilustraci lze uvést, že 33 % kontrol SZPI v provozovnách společného stravování všech provozovatelů mezi lednem a listopadem tohoto roku odhalilo nedostatky.

Všechny restaurace procházejí několika úrovněmi kontrol, včetně interních auditů poskytovatelů franšizy, auditů prováděných třetími stranami a státními dozorovými orgány. Kromě SZPI podléhají restaurace KFC kontrolám ze strany Krajských hygienických stanic a Státní veterinární zprávy.



„Považovali jsme za důležité počkat na úplnou zprávu SZPI, než se veřejně vyjádříme, abychom mohli reagovat na ověřená fakta, nikoli na spekulace. Chtěli bychom poděkovat SZPI za rozsah a důkladnost jejích kontrol. Jakékoli nedostatky v potravinových standardech jsou pro nás nepřijatelné, ale kontroly potvrzují, že naše systémy fungují dobře. Již jsme posílili naše postupy a budeme i nadále přijímat veškerá možná opatření k zajištění kvality potravin, které každoročně podáváme milionům českých zákazníků,“ uvedl **Thomas Lacek, prezident značky KFC ve společnosti AmRest.**

O společnosti AmRest

AmRest Holdings SE se sídlem v Madridu je největším nezávislým nadnárodním provozovatelem restaurací ve střední a východní Evropě. V roce 1993 získal na základě licenčních dohod a partnerské spolupráce mezi své klienty společnosti jako KFC, Pizza Hut, Burger King a Starbucks. V současnosti AmRest spravuje více než 2 100 provozoven předních řetězců rychlého občerstvení a neformálních restaurací, jejichž cílem je poskytovat výjimečné služby a neodolatelnou chuť produktů za dostupné ceny hostům po celém světě. Společnost působí v 22 zemích včetně Polska, České republiky, Německa, Francie, Španělska a Maďarska. Více než 45 500 zaměstnanců společnosti poskytuje každý den špičkové služby a nabízí výrobky té nejvyšší kvality. Více informací naleznete na www.amrest.eu.