

Čj.: KHSSC 82031/2024

PROTOKOL o kontrole

pořízený z kontroly vykonané podle zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád), ve znění pozdějších předpisů, podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 ze dne 15. března 2017 o úředních kontrolách a jiných úředních činnostech prováděných s cílem zajistit uplatňování potravinového a krmivového práva a pravidel týkajících se zdraví zvířat a dobrých životních podmínek zvířat, zdraví rostlin a přípravků na ochranu rostlin, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001, (ES) č. 396/2005, (ES) č. 1069/2009, (ES) č. 1107/2009, (EU) č. 1151/2012, (EU) č. 652/2014, (EU) 2016/429 a (EU) 2016/2031, nařízení Rady (ES) č. 1/2005 a (ES) č. 1099/2009 a směrnic Rady 98/58/ES, 1999/74/ES, 2007/43/ES, 2008/119/ES a 2008/120/ES a o zrušení nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, směrnice Rady 89/608/EHS, 89/662/EHS, 90/425/EHS, 91/496/EHS, 96/23/ES, 96/93/ES a 97/78/ES a rozhodnutí Rady 92/438/EHS (dále jen „Nařízení 625“), a podle § 88 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon 258“)

1. Pravomoc k výkonu kontroly:

§ 82 odst. 2 písm. b) zákona 258

§ 14 odst. 1 písm. a) ve spojení s § 16 odst. 1 písm. a) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

2. Kontrolující (jméno, příjmení, č. služebního průkazu):

Ing. Petra Kovářová

číslo služebního průkazu: 0414

Kontakty:



Vedoucí kontrolní skupiny (jméno, příjmení):

Přizvané fyzické osoby (jméno, příjmení, číslo a datum vydání pověření zaměstnance zdravotního ústavu, název zdravotního ústavu/jméno, příjmení, číslo a datum vydání pověření jiné odborně způsobilé fyzické osoby) **a důvod jejich přizvání:**

3. Místo kontroly (lze specifikovat zejména názvem a adresou provozovny nebo jiným přesným popisem místa):

Školní jídelna při ZŠ Středokluky
Školská 106,
252 68 Středokluky

4. Kontrolovaná osoba:

právnícká osoba (obchodní firma/název, sídlo, IČO):

Základní škola Středokluky, příspěvková organizace

sídlo: Školská 82, 252 68 Středokluky

IČO: 69983658

(dále jen „ZŠ Středokluky“)

podnikající fyzická osoba (jméno, příjmení, datum narození, sídlo, místo trvalého pobytu, IČO, popř. i obchodní firma):

5. Osoby přítomné na místě kontroly:

kontrolovaná osoba (jméno a příjmení fyzické osoby podnikající, číslo a doba platnosti dokladu totožnosti /jméno a příjmení, datum narození, místo trvalého pobytu člena/členů statutárního orgánu oprávněného/oprávněných jednat za právnickou osobu, číslo a doba platnosti dokladu totožnosti):

Mgr. Martin Molčík – ředitel



povinná osoba (jméno a příjmení, datum narození, místo trvalého pobytu, číslo a doba platnosti dokladu totožnosti, vztah ke kontrolované osobě ve smyslu § 5 odst. 2 písm. a) kontrolního řádu)

Pavla Slepíčková – vedoucí školní jídelny



6. Kontrola zahájena dne: 26.11.2024 v 10:20 hodin.

úkonem: Předložením služebního průkazu.

7. Předmět kontroly:

Plnění povinností stanovených v:

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin (dále jen „nařízení 852“):
čl. 4, odst. 2, čl. 5, příloha č. II, kapitola I, II, V, VI, VIII, IX, IIX

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin (dále jen „nařízení 178“): čl. 18

Nařízení komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny (dále jen „nařízení 2073“)

zákoně 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon 258“): § 20, 21 a 24

zákoně č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon 110“) § 3, 9 a), 10

vyhlášce č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „vyhláška 137“): § 25, 37, 49 a 50.

vyhlášce č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „vyhláška 252“)

zákoně č. 379/2005 Sb., o opatřeních k ochraně před škodami způsobenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon 379“)

zákoně č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon 634“)

Odůvodnění nezbytnosti dodatečné kontroly v mezích čl. 28 Nařízení 882

Vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin (dále jen „vyhláška 417“)

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE STŘEDOČESKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V PRAZE

Školní jídelna s provozním zázemím je situována v samostatném objektu v areálu základní školy. Na provozovně dochází k přípravě obědů ve formě hotových teplých pokrmů pro žáky a zaměstnance ZŠ Středokluky včetně detašovaného pracoviště v Kněževsi, pro děti a zaměstnance mateřské školy Středokluky, pro děti a zaměstnance mateřské školy Kněževs a pro cizí strážníky. K dispozici jsou dva druhy pokrmů a jedna polévka. Celkem se připravuje cca 350 porcí pokrmů pro žáky a děti a dále 25 porcí pro cizí strážníky.

Výdej obědů pro ZŠ Středokluky probíhá v místě a to od 11:25 do 13:40 hodin. Výdej obědů pro cizí strážníky je časově oddělen a probíhá od 10:30 do 11:00. Dále probíhá expedice pokrmů do výdejny v mateřské školy Středokluky cca mezi 11:00 - 11:15. Transport si zajišťuje mateřská škola Středokluky sama.

Dispozice a vybavení

Školní jídelna je situována v 1.NP budovy bývalého domova mládeže. Disponuje vlastním vstupem pro zásobování. V prostoru vstupu pro zásobování probíhá také výdej pokrmů, které se expedují do jiných výdejen a výdej pokrmů cizím strážníkům do jídlonosičů. V tomto prostoru je umístěn policový regál, kam jsou ukládány jídlonosiče v přepravních taškách jednotlivých cizích strážníků. Dále je zde mimo jiné k dispozici sklad potravin, kuchyň a prostor výdeje pokrmů.

Varna je rozdělena na jednotlivé pracovní úseky dle druhu pracovních činností (příprava těsta, příprava masa a vajec, příprava zeleniny). V centrální části varny jsou 2 čtyřmístné plynové sporáky s elektrickými troubami a pracovní plocha. Varna je dále vybavena konvektomatem, elektrickou pánví, příručním chladícím a mrazícím zařízením a robotem na mísení těsta. Součástí kuchyně je umyvadlo na ruce a úsek mytí provozního nádobí vybavený velkoobjemovým dvoudřezem a odkládacím stolem. Na kuchyni navazuje prostor výdeje vybavený vyhřívaným výdejním zařízením 3 x GN 1/1, elektrickou výhřevnou skříní a zásobníkem na nápoje. Součástí těchto prostor je i úsek mytí stolního nádobí vybavený nerezovým stolem se dřezem a tlakovou sprchou, myčkou a nerezovým odkládacím stolem. Na prostor výdeje pokrmů přiléhá konzumační část určená žákům a personálu ZŠ Středokluky.

Šatna pro personál byla nově zřízena v bývalém pokoji č. 2 domova mládeže. Suchý sklad potravin byl umístěn v prostoru bývalé kanceláře vychovatelů. Tyto prostory jsou přístupné z chodby školy, ve které je situována šatna pro žáky. Výše uvedené prostory nejsou součástí prostoru stravovacího provozu a nejsou se stravovacím provozem propojeny. V zásobovací chodbě je umístěn policový regál, ve kterém jsou skladovány jídlonosiče cizích strážníků v přepravních znečištěných taškách. Cizí strážníci vstupují do prostoru zásobovací chodby, kde jim jsou tyto tašky předávány. Tím došlo k porušení povinnosti stanovené v **§ 20 písmeno d) zákona 258** ve spojení s **§ 49 odst. 1 písm. d) vyhlášky 137 – nepřípuštění vstupu nepovolaných osob do prostoru manipulace s potravinami a produkty.**

Umyvadlo na ruce bylo v době kontroly vybaveno mýdlem a papírovými utěrkami na osoušení rukou, v souladu s povinnostmi dle ustanovení čl. 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou I odst. 4 přílohy II nařízení 852.

Provoz zajišťuje 5 pracovníků a vedoucí školní jídelny. V době kontroly měly pracovníce stravovacího provozu čistý pracovní oděv. Požadavky vyplývající z **§ 20 písmeno d) zákona 258** ve spojení s **§ 50 písm. b) vyhlášky 137**, byly splněny.

Okna využívaná pro větrání školní jídelny byla v době kontroly vybavena sítěmi proti vnikání hmyzu. Toto je splnění povinností uložených v čl. 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou II bodem 1 písm. d) přílohy II nařízení 852.

Sítě v oknech ve varně, kterými se větralo byly v době kontroly znečištěné a zanesené. Povrch univerzálního robota umístěného v kuchyni vedle konvektomatu byl znečištěn, jeho nátěr byl místy oprýskaný. Povrchový nátěr pracovního stolu s dřevěnou pracovní deskou (nohy, spodní police) byl také místy oprýskaný. Povrch plynového sporáku u hořáků byl zakryt alobalem, který byl znečištěn připečenými organickými zbytky a mastnotou. Ve vstupní chodbě u zásobovacího vstupu chodbě byla umístěna čalouněná (neomyvatelná) židle (viz fotodokumentace). Povrch dveří skladu potravin umístěného u zásobovacího vstupu byl poškozen a značně se olupoval. **Toto je porušení povinnosti stanovené v čl. 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou II bodem 1 písm. f) přílohy II nařízení 852 – udržovat povrchy (včetně povrchů zařízení) v oblastech, kde se manipuluje s potravinami** a zejména povrchy přicházející do styku s potravinami v **bezvadném stavu a snadno čistitelné**, a je-li to nezbytné, **snadno dezinfikovatelné**. To vyžaduje použití hladkých, omyvatelných, korozivzdorných a netoxických materiálů.

Omyvatelný povrch podlahy v kuchyni byl porušen. Pás keramické dlažby u varného bloku byl značně rozpraskaný. Povrch dlažby v celé kuchyni byl místy porušený (odštípnuté kousky dlažby). Podlaha v hůře dostupných místech byla znečištěna úkapy a drobky (viz fotodokumentace). Toto je porušení povinnosti stanovené v **Článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou II bodem 1 písm. a) přílohy II nařízení 852 - udržovat podlahové povrchy v bezvadném stavu a zajistit, aby byly snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné**.

Stěny ve skladu potravin u zásobovacího vstupu byly pokryty polystyrenem, který se již místy začal odchlípnout, místy byl porušený a znečištěný. Polystyren je propustný materiál, který odvádí vlhkost přímo ke stěně, kde vlhkost kondenzuje a podporuje růst plísní. Stěna, ve které je okno měla porušenou povrchovou úpravu s olupujícími se částicemi malby. Stěna ve skladu potravin tvořená dřevotřískovými deskami nebyla snadno čistitelná, část stěny byla poškozená nebo znečištěná s výrazně světlejší barvou. Na ostění jednoho okna v kuchyni byla zjištěna černá plíseň. Na stěně za policovým regálem na uložení jídlonosičů cizích strávníků chyběly dlaždice keramického obkladu (viz fotodokumentace). Toto je porušení povinnosti stanovené v **Článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou II bodem 1 písm. b) přílohy II nařízení 852 - povrchy stěn udržovány v bezvadném stavu a musí být snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné**. To vyžaduje použití odolných, nenasákavých, omyvatelných a netoxických materiálů a hladký povrch až do výšky odpovídající pracovním operacím.

Strop ve skladu potravin u zásobovacího vstupu byl pokryt polystyrenem, který se místy odchlípoval. Polystyren je propustný materiál, který odvádí vlhkost přímo ke stropní konstrukci, kde vlhkost kondenzuje a podporuje růst plísní. Toto je porušení povinnosti stanovené v **Článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou II bodem 1 písm. c) přílohy II nařízení 852 - stropy (nebo v provozech bez stropů vnitřní povrch střechy) a stropní instalace konstruovány a opatřeny takovou konečnou úpravou, aby se zabránilo hromadění nečistot a omezila kondenzace, růst nežádoucích plísní a odlučování částic**.

Police dřevěného regálu na potraviny byla poškozená, přelepená lepící páskou. Dřevěný regál byl znečištěn, povrchová úprava jeho polic byla nasákavá. Regál nebyl tak snadno čistitelný a omyvatelný. Povrch nerezového regálu ve skladu potravin byl také znečištěn prachem a místy organickými zbytky. Povrch nerezového regálu v chodbě vedle úseku výdeje byl znečištěn prachem a drobky. Chladicí zařízení ve skladu potravin a v kuchyni byla znečištěna organickými zbytky. Na pracovní ploše úseku zpracování masa a vajec byla nalezena plastová miska s moukou, která byla značně znečištěna a měla poškozený povrch (viz fotodokumentace). **Toto je porušení povinností stanovených v čl. 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou V odst. 1 písm. b) přílohy II nařízení 852 – všechny předměty, instalace a zařízení, se kterými přicházejí potraviny do styku, musí**

být konstruovány takovým způsobem, z takových materiálů a udržovány v takovém pořádku a dobrém stavu, aby riziko kontaminace bylo sníženo na minimum.

V prostorách stravovacího provozu se v době kontroly nacházely předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti. Ve skladu potravin byly umístěny schůdky. V regálu umístěném v chodbě vedle výdeje pokrmů byly kancelářské potřeby, šanony, křížaly, telefon, lahev vody. V prostoru chodby u zásobovacího vstupu byl kancelářský kout s počítačem. V prostoru varny na nevyužívané pánvi byly plastové láhve pracovníků s vodou (viz fotodokumentace). **Toto je porušení povinnosti stanovené v § 21 odst. 1 písm. a) zákona 258 ve spojení s § 49 odst. 1 písm. c) vyhlášky 137 – nepřechnovat předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti v prostorách manipulace s potravinami a produkty.**

U vstupu do skladu potravin byly na háčcích pověšeny pracovní oděvy zaměstnankyň. **Toto je porušení povinností stanovených v § 21 odst. 1 písm. b) zákona 258 ve spojení s § 50 písm. f) vyhlášky 137 - ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné (tzn. v šatně).**

Čistící, dezinfekční prostředky byly v době kontroly skladovány v prostoru mytí provozního nádobí, pod odkládacím stolem. Prostředky byly umístěny ve značně znečištěné kartonové krabici. Čistící prostředky byly také uloženy na polici nad dřezem na mytí provozního nádobí. V prostoru mytí provozního nádobí byla dále uložena košťata. Toto je porušení povinnosti stanovené v § 21 odst. 1 písm. a) zákona 258 ve spojení s § 49 odst. 1 písm. h) vyhlášky 137 - skladování čistících prostředků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace v originálních obalech mimo prostory manipulace s potravinami a produkty.

Skladování surovin a potravin

V mrazícím zařízení ve skladu potravin byly nalezeny potraviny s prošlým datem použitelnosti. Konkrétně se jednalo o 4 balení po cca 2 kg mletého masa mix 30%, výrobce: Makro Cash & Carry s.r.o., Jeremiášova 1249/7, Praha 5, spotřebujte do 19.11.2024, 3 balení MC vepřová plec bez kosti 4 D, po cca 5 kg, dovozce MCC Trading International GmbH, Schlutestrasse 5, 40235 Düsseldorf, Německo, spotřebujte do 25.11.2024, 4 balení po cca 5 kg Kuřecí prsní řízek, výrobce: Animon Foods, T. Chatubinskiego, Warszawa, Polsko, spotřebujte do 12.11.2024. Toto je porušení povinností stanovené v § 24 odst. 1 písm. a) zákona 258 ve spojení s § 3 odst. 1 písm. q) bod 1 zákona 110 – neprodleně vyřadit z dalšího uvádění na trh potraviny klamavě označené nebo nabízené ke spotřebě klamavým způsobem, potraviny s prošlým datem použitelnosti, potraviny neznámého původu

Tyto výše uvedené potraviny nalezené v mrazícím zařízení ve skladu potravin měly být dle pokynů výrobce/dovozce skladovány při chladírenských teplotách. Konkrétně se jednalo o 4 balení po cca 2 kg mletého masa mix 30%, výrobce: Makro Cash & Carry s.r.o., Jeremiášova 1249/7, Praha 5, skladovací teplota daná výrobcem 0 až + 4°C, 3 balení MC vepřová plec bez kosti 4 D, po cca 5 kg, dovozce MCC Trading International GmbH, Schlutestrasse 5, 40235 Düsseldorf, Německo, skladovací teplota daná výrobcem 0 až + 4°C, 4 balení po cca 5 kg Kuřecí prsní řízek, výrobce: Animon Foods, T. Chatubinskiego, Warszawa, Polsko, skladovací teplota daná výrobcem 0 až + 4°C. Toto je porušení povinností stanovené v § 24 odst. 1 písm. a) zákona 258 ve spojení s § 3 odst. 1 písm. k) zákona 110 - uchovávat potraviny při teplotách stanovených provozovatelem potravinářského podniku, který potravinu vyrobil.

V mrazícím zařízení byly nalezeny polotovary vlastní výroby bez jakéhokoliv označení. Nebylo zde uveden název, doba výroby ani doba použitelnosti. Nalezeny byly dva igelitové plastové sáčky dle

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE STŘEDOČESKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V PRAZE

sdělení česnekové pasty, 4 balíčky s masem, plastový kbelík, v plastové misce nakrájený špek. Toto je porušení povinnosti stanovené v § 24 odst. 1 písm. b) zákona 258 ve spojení s § 37 odst. 5 vyhlášky 137 - při skladování vhodným způsobem označit v provozovně vyrobené polotovary a rozpracované pokrmy datem výroby a spotřeby.

V chladícím zařízení ve skladu potravin bylo nalezeno syrové maso skladované v originálních obalech spolu s ostatními potravinami. Pod masem byla umístěna rajčata v přepravní kartonové krabici, dále zde byla mimo jiné umístěna dvě balení buřtů, pod syrovým masem bylo několik balení uzeného masa. Při výdeji pokrmů cizím strávníkům nosí pracovníce stravovacího provozu do prostoru kuchyně přepravní tašky s jednotlivými jídlonosiči cizích strávníků. Špinavé přepravní tašky cizích strávníků představují značné riziko kontaminace prostor kuchyně. Toto je porušení povinnosti stanovené v Článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou IX bodem 3 přílohy II nařízení 852 – pokud jde o povinnost ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce chránit potraviny proti jakékoliv kontaminaci, která by mohla způsobit, že potraviny nebudou vhodné k lidské spotřebě, budou poškozovat zdraví nebo budou kontaminovány takovým způsobem, že by bylo nesmyslné očekávat, že by se mohly v takovém stavu konzumovat.

Byla měřena teplota pokrmů vydávaných cizím strávníkům. Pokrmy byly umístěny v gastronádobách na pracovní ploše. Teploty byly měřeny vpichovým teploměrem TESTO 112 s datem stanovení měřidla 07.06.2024 s výsledky: špagety carbonara – teplota + 47,1 °C, hovězí cikánská omáčka – teplota + 57,3 °C a rýže – teplota + 40 °C. Po vložení pokrmů do jídlonosičů a přepravních tašek jsou tašky umístěny do policového regálu u zásobovacího vstupu do provozovny. Zde jsou vydávané pokrmy umístěny až do doby, kdy si je cizí strávníci vyzvednou. **Toto je v rozporu s § 24 odst. 1 písm. b) zákona 258 ve spojení s § 25 vyhlášky 137 – teplé pokrmy se uvádějí do oběhu tak, aby se dostaly ke spotřebiteli co nejdříve, a to za teploty nejméně +60 stupňů C.**

Bylo kontrolováno značení látek a produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost v koncovém produktu. V předmětné jídelně je značení těchto látek zajištěno číselně u každého pokrmu v jídelním lístku. K dispozici je i seznam alergenů. Nejsou však značeny podskupiny alergenů. **Toto je v rozporu s povinností stanovenou v čl. 21 nařízení 1169** – složky se uvádí v souladu s pravidly stanovenými v čl. 18 odst. 1 s jasným odkazem na název látky nebo produktu ze seznamu.

Pro školní jídelnu je zpracován systém založený na zásadách HACCP. Systém obsahuje popis činností prováděných na provozovně, diagramy výrobních procesů a analýzu nebezpečí. V systému je stanoven kritický kontrolní bod – teplota výdeje, teplota skladovaných chlazených a mražených výrobků. Evidence je vedena a byla předložena. Toto je v souladu s povinností stanovenou v článku 5 odst. 4 nařízení 852.

Závěr

V rámci sledovaných ukazatelů dle nařízení 852, zákona 258, zákona 110 a vyhlášky 137 **byly zjištěny závady**, které jsou blíže popsány výše v kontrolním zjištění. **Výčet závad je následující:**

- 1) nepovolané osoby v prostoru manipulace s potravinami** - § 20 písmeno d) zákona 258 ve spojení s § 49 odst. 1 písm. d) vyhlášky 137
- 2) povrchy v oblastech manipulace s potravinami nejsou udržovány v čistotě a neporučeném stavu** - čl. 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou II bodem 1 písm. f) přílohy II nařízení 852

- 3) **porušený povrch podlahy** – čl.4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou II bodem 1 písm. a) přílohy II nařízení 852
- 4) **poručený a znečištěný povrch stěny** - čl. 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou II bodem 1 písm. b) přílohy II nařízení 852
- 5) **porušený povrch stropu** - čl. 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou II bodem 1 písm. c) přílohy II nařízení 852
- 6) **poškozené povrchy v kontaktu s potravinami** - čl. 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou V odst. 1 písm. b) přílohy II nařízení 852
- 7) **odkládání pracovního oděvu** - § 21 odst. 1 písm. b) zákona 258 ve spojení s § 50 písm. f) vyhlášky 137
- 8) **předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti** – § 21 odst. 1 písm. a) zákona 258 ve spojení s § 49 odst. 1 písm. c) vyhlášky 137
- 9) **skladování čistících prostředků** - § 21 odst. 1 písm. a) zákona 258 ve spojení s § 49 odst. 1 písm. h) vyhlášky 137
- 10) **prošlé potraviny** - § 24 odst. 1 písm. a) zákona 258 ve spojení s § 3 odst. 1 písm. q) bod 1 zákona 110
- 11) **potraviny v skladovány rozporu s pokyny výrobce** - § 24 odst. 1 písm. a) zákona 258 ve spojení s § 3 odst. 1 písm. k) zákona 110
- 12) **neoznačené polotovary vlastní výroby** - § 24 odst. 1 písm. b) zákona 258 ve spojení s § 37 odst. 5 vyhlášky 137
- 13) **špatné skladování, křížová kontaminace** - čl. 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou IX bodem 3 přílohy II nařízení 852
- 14) **nedostatečná teplota vydávaných pokrmů a špatná manipulace s nimi** - § 24 odst. 1 písm. b) zákona 258 ve spojení s § 25 vyhlášky 137
- 15) **neznačení podskupin alergenů** - v čl. 21 nařízení 1169

Za zjištěné nedostatky byla dne 10.12.2024 uložena sankce formou příkazového bloku č. D 0003268.

Byla pořízena fotodokumentace.

12. Požadavek kontrolujícího na podání písemné zprávy o odstranění nebo prevenci nedostatků zjištěných kontrolou podle § 10 odst. 2 kontrolního řádu:

Kontrolovaná osoba předloží písemnou zprávu o odstranění/prevenci zjištěných nedostatků ve lhůtě do: 28.02.2025

13. Poučení:

a) Podle § 13 kontrolního řádu námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole může kontrolovaná osoba podat Krajské hygienické stanici Středočeského kraje se sídlem v Praze ve lhůtě 15 dnů ode dne doručení protokolu o kontrole. Námitky se podávají písemně, musí z nich být zřejmé, proti jakému kontrolnímu zjištění směřují, a musí obsahovat odůvodnění nesouhlasu s tímto kontrolním zjištěním.

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE
STŘEDOČESKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V PRAZE

b) Při postupu podle § 88 odst. 3 zákona 258 může kontrolovaná osoba podat námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole Krajské hygienické stanici Středočeského kraje se sídlem v Praze ve lhůtě 3 dnů ode dne předání protokolu o kontrole na místě kontroly. Námitky se podávají písemně, musí z nich být zřejmé, proti jakému kontrolnímu zjištění směřují, a musí obsahovat odůvodnění nesouhlasu s tímto kontrolním zjištěním.

14. Protokol vyhotoven dne: 10.12.2024 v 13:00 hodin.

15. Protokol obsahuje (počet stránek protokolu, popř. přílohu): **9 stránek**

Protokol byl vyhotoven v 2 stejnopisech.

16. Podpisy kontrolujících:

Ing. Petra Kovářová



17. Potvrzení převzetí protokolu o kontrole na místě kontroly:

a) kontrolovanou osobou přítomnou na místě kontroly (Mgr. Martinem Molčíkem) uvedenou výše v bodu 5.:

Potvrzuji převzetí stejnopisu protokolu o kontrole.

Dne 10.12.2024 v 13:00 hodin



b) povinnou osobou přítomnou na místě kontroly (.....) uvedenou výše v bodu 5., které byl protokol o kontrole předán na místě podle § 88 odst. 3 zákona 258; předání protokolu o kontrole povinné osobě má účinky doručení protokolu o kontrole kontrolované osobě.

Potvrzuji převzetí stejnopisu protokolu o kontrole

Dne v hodin

.....

