

Čj.: KHSSC 50772/2026

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):

Bc. Lucie Bansetová



~~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):

Ing. Martin Hlava– ředitel, statutární orgán



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: 18.06.2026 v 10:00 hodin.

úkonem: Předložením služebního průkazu osobě přítomné na místě kontroly tj. vedoucí školní jídelny paní Pavle Slepíčkové a následně i Ing. Martinovi Hlavovi- řediteli.

7. Předmět kontroly a popř. důvod neplánované kontroly podle čl. 79 odst. 2 písm. c) nařízení 625:

~~Odůvodnění nezbytnosti neplánované (dodatečné) kontroly čl. 79 odst. 2 písm. c) nařízení 625:~~

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

~~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“): § 21, 24 a 26~~

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

zákonu č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon 65“): § 9

vyhláše č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmami, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „vyhláška 38“): § 5

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

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

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 o zrušení směrnice komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004 (dále jen „nařízení 1169“): čl. 21

8. Použitá kontrolní metoda podle čl. 14 Nařízení 625:

- ☐ inspekce:
 - ☐ vybavení, ~~dopravních prostředků~~, prostor a jiných míst pod kontrolou provozovatelů a jejich okolí
 - ☐ zboží, včetně polotovarů, surovin, složek, pomocných látek a dalších výrobků používaných k přípravě a výrobě zboží
 - ☐ výrobků a procesů na čištění a údržbu
 - ☐ výsledovatelnosti, označování, ~~prezentace, reklamy~~ a souvisejících obalových materiálů, včetně materiálů určených pro styk s potravinami
- ☐ kontrola hygienických podmínek v prostorách provozovatele
- ☐ posouzení postupů pro správnou výrobní praxi, správnou hygienickou praxi a ~~postupů založených na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP)~~
- ☐ přezkoumání dokumentů, záznamů o sledovatelnosti a jiných záznamů, které mohou být důležité pro posouzení souladu s pravidly uvedenými v čl. 1 odst. 2, případně včetně příslušných dokumentů doprovázejících potraviny a veškeré látky či materiály, které do zařízení vstupují nebo je opouštějí
- ☐ rozhovory s provozovateli a s jejich pracovníky
- ☐ ~~ověření měření provedených provozovateli a jiných výsledků testů~~
- ☐ odběr vzorků, ~~analýzy, diagnostika a testy~~
- ☐ ~~audity provozovatelů~~
- ☐ další činnosti potřebné ke zjištění případů nesouladu

9. Vzorky odebrány: ne **ano** (č. protokolu o odběru vzorků)

Kontrolovaná osoba žádá o dokumentární přezkum vzorků, analýzy, testů nebo diagnostiky: ano – ne

~~Poučení: Podle § 11 odst. 1 a 2 kontrolního řádu a § 90 odst. 1 zákona 258 kontrolující může odebírat pouze nezbytně nutné množství vzorku; o odběru vzorku vydá potvrzení. Kontrolní orgán odebraný vzorek vrátí, je-li to možné. Za odebraný vzorek zaplatí orgán ochrany veřejného zdraví příslušný k provedení kontroly osobě, již byl vzorek odebrán, náhradu ve výši ceny, za kterou tato osoba věc v době jejího odebrání běžně na trhu prodává; nelze-li tuto cenu určit, pak náhradu ve výši ceny, za kterou věc pořídila, případně náhradu ve výši účelně vynaložených nákladů. Náhradu orgán ochrany veřejného zdraví zaplatí, pokud o ni kontrolovaná osoba požádá ve lhůtě do 6 měsíců ode dne, kdy byla seznámena se skutečností, že výrobek splnil požadavky stanovené právními předpisy, rozhodnutím nebo opatřením~~

orgánu ochrany veřejného zdraví. Podle § 90 odst. 1 zákona 258 se náhrada neposkytne za vzorek vody a vzorek písku z pískoviště a dále v případech upravených v § 11 odst. 3 kontrolního řádu.

10. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:

Kontrola ukládání pracovních oděvů odděleně od civilního oblečení.

den jeho provedení: 18.06.2026

11. Kontrolní zjištění včetně uvedení podkladů, ze kterých vychází:

Jednalo se o **plánovanou kontrolu** školní jídelny při ZŠ Středokluky, kontrola byla zahájena v době, kdy probíhaly činnosti spojené s přípravou a výdejem stravy. Státní zdravotní dozor (dále jen „SZD“) byl mimo jiné zaměřen na celostátní priority SZD – zajišťování stravování formou donášky pokrmů připravovaných v rodině dítěte, prioritně dietní stravování indikované lékařem a metodickou podporu aplikace vyhlášky č. 107/2005 Sb. Dále byla kontrola zaměřena na krajské priority SZD – provozní hygiena a manipulace s odpady, kontrola skladového hospodářství a edukace.

S vedoucí školní jídelny bylo konzultováno postupné zavádění nového spotřebního koše. Byla diskutována nevhodnost podávání slazených nápojů, nevhodnost nákupu kořenících přípravků s vysokým obsahem soli, nutnost vaření z čerstvých surovin, zavádění receptur, ve kterých je stanoveno i množství soli apod. Dále byla předána informace o webových stránkách mametonataliri.cz, které obsahují všechny potřebné informace o novém spotřebním koši.

Školní jídelna připravuje a vydává obědy ve formě hotových teplých pokrmů a dále zajišťuje pitný režim strávníků v místě. Ve školní jídelně se připravuje 1 druh polévky a 2 druhy hlavního chodu. Školní jídelna připravuje obědy pro žáky a zaměstnance ZŠ Středokluky. Dále se v provozovně připravují obědy pro děti z Mateřské školy Středokluky, příspěvkové organizace (dále jen „MŠ Středokluky“), se sídlem Starý vrch 102, 252 68 Středokluky, IČO: 86652249 a pro cizí strávníky. Transport si zajišťuje MŠ Středokluky sama.

Dietní pokrmy nejsou školní jídelnou připravovány, skladování a ohřev vlastní dietní stravy nebyl v tomto školním roce požadován. Konzumace ostatních vlastních donášených pokrmů mimo dietních ve školní jídelně- výdejně není zavedena.

Výdej obědů pro ZŠ Středokluky probíhá v místě a to od 11:25 do 13:40 hodin. Výdej obědů pro cizí strávníky je časově oddělen a probíhá od 10:00 do 10:45. Dále probíhá expedice pokrmů pro MŠ Středokluky cca v 11:00- 11:20 hodin.

Dispozice a vybavení

Školní jídelna je situována v 1.NP budovy bývalého domova mládeže. V suterénu je umístěn pouze sklad brambor se škrabkou. Stravovací provoz disponuje vlastním vstupem pro zásobování, 2 sklady potravin, varnou a prostorem pro konzumaci (jídelnou). Od uplynulé kontroly nedošlo k žádné změně dispozičního řešení.

Skladování

Byla provedena namátková kontrola skladovaných potravin v suchém skladu potravin, v chladicích a mrazicích zařízeních.

V chladicím zařízení na ovoce a zeleninu ve skladu potravin byla nalezena oloupaná a nakrájená čerstvá cibule určená k přípravě pokrmů na další den a v chladicím zařízení na maso ve varně bylo nalezeno škvařené vepřové sádlo. Obě potraviny byly umístěny do opakovaně použitého

jednorázového obalu (kyblík s víkem) od mléčných výrobků, u kterého nebylo prokázáno, že není určen pro opakovaný styk s potravinami. Druhá část nakrájené cibule byla uskladněna v uzavřeném jednorázovém obalu od mléčného produktu. Ve varně byla umístěna sůl do opakovaně použitého jednorázového obalu (kyblík s víkem) od mléčného výrobku, který není určen pro opakovaný styk s potravinami a byl značně znečištěn zbytky pokrmů. Dále byly pod pracovním stolem ve varně umístěny poklopy gastronádob, které byly skladovány v papírovém přepravním obalu. Ve varně bylo skladováno množství umytých jednorázových plastových misek od masa, která jsou dle sdělení vedoucí stravovacího provozu používány pro převoz moučníků do mateřské školy. V místnosti bramborárny je umístěn dřez a škrabka brambor, které byly v době kontroly značně znečištěné zašlou nečistotou. Na nerezovém těle škrabky byly přítomny viditelné skvrny od nečistot a mapy od škrobu a zaschlé špinavé vody. Taktéž vědro na slupky ze své vnitřní i vnější strany bylo značně znečištěné organickými zbytky a zašlou nečistotou. **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 chladicím zařízení byly nalezeny polotovary vlastní výroby bez jakéhokoliv označení. Nebyl zde uveden název, doba výroby ani doba použitelnosti. Jednalo se o 3 balení oloupané a nakrájené čerstvé cibule (v chladicím zařízení ve varně jedno balení v misce uzavřené igelitovým sáčkem, a dvě balení v kyblíku s víkem v chladicím zařízení ve skladu potravin) a nakrájená kuřecí játra (v misce překrytá igelitovým sáčkem v chladicím zařízení ve varně), dle sdělení pracovníků kuchyně se jednalo o přípravu na další den. 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.

Ve varně v chladicím zařízení bylo uskladněno škvarené vepřové sádlo v kyblíku s víkem a bylo označeno pouze slovem „Středokluky“, nebylo tak možné je nikterak identifikovat. Dále byla nalezena sůl v kyblíku od jogurtu, která taktéž nebyla nikterak označena. Toto je porušení povinnosti 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.

V chladicím zařízení ve varně bylo nalezeno označené syrové maso (balení hovězího masa) skladované v originálních obalech spolu s neoznačenými ne zcela uzavřenými kuřecími játry (v misce překryté igelitovým sáčkem), s oloupanou a nakrájenou čerstvou cibulí v misce uzavřené v igelitovém sáčku a s cca 3 kg kilogramy citronů umístěných ve spodní zásuvce chladicího zařízení bez zakrytí. Ze zde uchovávaného masa vytékala tekutina, díky čemuž vzniklo riziko skápnutí masové šťávy na citrony (potraviny určené k přímé spotřebě) umístěné ve spodních částech chladicího zařízení. Chladnička byla navíc na jednotlivých policích extrémně přeplněná, kusy masa ležely naskládané na sobě a dotýkaly se zadních i bočních stěn chladicího zařízení. To brání správné cirkulaci chladného vzduchu.

Vakuově balené hovězí maso byly určeny k přípravě svíčkové omáčky v dalším týdnu a citrony k dozdobení tohoto pokrmu. V chladicím zařízení ve skladu potravin byly mimo jiné spolu s načatým balením sýra umístěny salátové okurky, čerstvé oloupané a nakrájené cibule v ne zcela uzavřeném plastovém kbelíku s víkem, 2 papírové přepravní obaly se zeleninou a máslem. V holdomatu ve varně byly umístěny dvě gastronádoby bez zakrytí obsahující vařenou rýži a omáčku. Ve výdejní vodní lázni byla k ohřevu gastronádob s hotovými pokrmy použita znečištěná voda z předchozích dní. V zásobovací chodbě byly v době kontroly umístěny 3 stavební vědra se sazenicemi rajčat a paprik. Vedle nich na zemi ležely dvě uzavřená balení těstovin každé o hmotnosti po 5 kg, papírová krabice

obsahující sáčky s bramborovým těstem (celkem 4 kg), síťový pytel s cibulí. Ve vzdálenosti cca 1,5 m od těchto na zemi ležících potravin a sazenic bylo postaveno úklidové vědro se špinavou vodou od vytírání podlahy a v těsné blízkosti váha na níž bylo umístěno jedno uzavřené načaté balení těstovin o hmotnosti 5 kg. **Toto je porušení povinnosti stanovené v čl. 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.

V mrazicím zařízení při teplotě -21°C bylo nalezeno načaté balení strouhaného sýra značky ARO s názvem Formaggio duro hard cheese grattugiato grated, hmotnost balení 1000 g, od výrobce AMBROSI S.P.A., VIA DEI PONTICELLI 1, CASTENEDOLO (BS), 25014, datum minimální trvanlivosti do: 31.07.2026, které mělo být skladováno při teplotě od +2 °C do +8 °C. Toto je porušení povinnosti stanovené v § 24 odst. 1 písm. a) zákona 258 ve spojení s § 3 odst. 1 písm. k) zákona 110 - uchovávat potraviny při teplotách stanovených nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 nebo prováděcím právním předpisem, a pokud tyto požadavky nejsou právními předpisy stanoveny, uchovávat potraviny při teplotách stanovených provozovatelem potravinářského podniku, který potravinu vyrobil.

V chladicích a mrazicích zařízeních ve skladu potravin se společně s potravinami určenými pro stravovací službu nacházely potraviny zaměstnanců. V chladicím zařízení se jednalo o 2 l lahev Coca-Coly ZERO. V mrazicím zařízení se jednalo se o 10 kusů nanuků (Pinkáček a Vašík značky Pinko) a v plastové krabičce od margarínu Rama označené „naše jahody“- jahody a borůvky. Toto je porušení povinnosti stanovené v § 21 odst. 1 písm. b) zákona 258 ve spojení s § 49 odst. 1 písm. b) vyhlášky 137 - zajistit u svých zaměstnanců uplatňování zásad provozní hygieny, jako je skladování produktů a potravin neurčených pro stravovací službu jen v samostatném a označeném chladicím nebo mrazicím zařízení, které je umístěno mimo prostor výroby, přípravy, skladování a oběhu (dále jen "prostor manipulace") potravin a produktů, například v kanceláři, místnosti pro odpočinek nebo šatně.

Úklid

Úklid kuchyně zajišťují zaměstnanci stravovacího provozu dle sdělení průběžně a dále po ukončení všech činností souvisejících s výdejem pokrmů.

V suterénu objektu školní jídelny je k dispozici bramborárna. V době kontroly byly tyto prostory znečištěny zašlou špínou, a to jak podlaha, tak i stěny. Ve vydlážděném a vykachlíkovaném prostoru určeném pro škrábání brambor byly spáry mezi dlaždicemi výrazně zašedlé až zanesené tmavými hrubými nečistotami, kolem základny nerezové škrabky bylo viditelné nahromadění tmavých nečistot a prachu. Spáry mezi dlaždičkami byly zašedlé a plné usazené špíny, což je nejvýraznější v okolí výlevky, napouštěcích ventilů a potrubí. Na dlaždicích v blízkosti kohoutku a odpadní trubky jsou navíc patrné tmavé skvrny od stříkající vody a nečistot. Kolem úchytů výlevky, ventilu a trubek byly nánosy prachu a nečistot. U vstupu do prostor bramborárny je umístěná gumová rohož zapuštěná v podlaze. Otvory v čistící rohoži byly vyplněné nánosem hlíny, prachu a drobných kamínků. Na rohoži a v jejím okolí ležely zbytky suchého listí, kousky kartonu a úlomky dřeva. Pod rohoží a podél jejích okrajů je nahromaděná vrstva sypké špíny. Toto je porušení povinnosti stanovené v článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou I bodem 1 přílohy II nařízení 852 - udržovat potravinářské prostory v čistotě a dobrém stavu.

V době kontroly byl mop a vědro se špinavou vodou nejprve umístěn v zásobovací chodbě, poté přenesen do varny, následně po upozornění byla znečištěná voda vylita a mop i s vědrem odložen ve varně. Do doby ukončení kontroly nebyly čisticí prostředky využívány ani k vytírání, ani nebyly uklizeny na své místo v úklidové komoře. Čisticí prostředky jsou tak skladovány v oblasti, ve které se manipuluje s potravinami, což je v rozporu s **článkem 4 odst. 2 ve spojení s kapitolou I bodem 10 přílohy II nařízení 852-** Čisticí a dezinfekční prostředky nesmí být skladovány v oblastech, ve kterých se manipuluje s potravinami.

Osoby činné při stravovacím provozu

Provoz zajišťují 4 pracovníce včetně vedoucí školní jídelny. V době kontroly měla jedna z pracovníků na rukou ozdobné předměty- 2 náramky. **Toto je v rozporu s § 21 odst. 1 písm. b) zákona 258 ve spojení s § 50 písm. e) vyhlášky 137-** zajistit u svých zaměstnanců uplatňování znalostí a zásad osobní a provozní hygieny, jako je péče o ruce, nehty na rukou mít ostříhané na krátko, čisté bez lakování, na rukou nenosit ozdobné předměty.

Ve školním stravovacím provozu je k dispozici umyvadlo na mytí rukou, které bylo v době kontroly řádně vybaveno mýdlem v dávkovači a jednorázovými papírovými ručníky. Toto je v souladu s povinnostmi stanovenými v čl. 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou I bodem 4 přílohy II nařízení 852.

V prostorách stravovacího provozu se v době kontroly nacházely předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti. Ve skladu potravin, kde jsou mimo jiné umístěny i chladicí a mrazicí zařízení byly na parapetu okna postaveny 2 květináče s pokojovými rostlinami, kosmetická taštička, kniha a několik prázdných plastových krabiček. Na odkládacím stolku pak řezané luční květiny, na nerezovém regálu pak několik šálků s kávou či jinou tekutinou, mobilní telefon, sluneční brýle, pudr, rtěnka atp. Na mrazicím zařízení byl odložen rozevřený deštník. V regálu tohoto skladu na stejné úložné ploše jako potraviny pak byly odloženy kuchyňské zástěny, plášť a flísová vesta. V regálu umístěném vedle výdeje pokrmů byly kancelářské potřeby, krabička obsahující lahvičku s léčivým sprejem, lahev na pití atp. V regálu níže byly umístěny šanony s dokumenty a časopis. V šuplíku stolu (určeného pro zpracování potravin) v prostoru varny byly nalezeny nákupní tašky a plastová nádoba s léčivem. **Toto je porušení povinnosti stanovené v § 21 odst. 1 písm. b) zákona 258 ve spojení s § 49 odst. 1 písm. c) vyhlášky 137** zajistit u svých zaměstnanců uplatňování znalostí a zásad osobní a provozní hygieny, jako je nepřechovávání předmětů nesouvisejících s výkonem pracovní činnosti v prostorách manipulace s potravinami a produkty.

Pracovníci stravovacího provozu mají k dispozici vlastní hygienické zařízení a šatnu vybavenou skříňkami na oddělené ukládání civilního a pracovního oblečení. **V době kontroly byly v šatně na háčku a na židli nalezeny společně s civilním oděvem odložené i použité pracovní oděvy.** Toto je porušení povinnosti stanovené v § 21 odst. 1 písm. b) zákona 258 ve spojení s § 50 písm. f) vyhlášky 137 – zajistit u svých zaměstnanců uplatňování znalostí a zásad osobní a provozní hygieny, jako je ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné; ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně.

Odpad

Odpady a zbytky pokrmů jsou umisťovány do uzavíratelných čistých nádob. Toto je v souladu s povinnostmi stanovenými v Článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou VI bodem 2 přílohy II nařízení 852.

Ve skladu potravin bylo v regálu vedle potravin uloženo několik papírových přepravních obalů. Na horní polici regálu ve varně byly uskladněny umyté jednorázové plastové obaly od masa, v šuplíku se pak nacházeli další jednorázové plastové nebo skleněné obaly, čímž došlo hromadění odpadu. Toto je v rozporu s povinnostmi stanovenými v **čl. 4 odst. 2 nařízení 852** ve spojení s **kapitolou VI bodem 1 přílohy II nařízení 852**- potravinářské odpady, nepoživatelné vedlejší produkty a jiný odpad musí být odstraňovány z prostor, kde se nacházejí potraviny, co nejrychleji, aby nedocházelo k jejich hromadění.

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) některé předměty, přicházející do styku s potravinami nebyly v bezvadném stavu a představují tak riziko kontaminace-** čl. 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou V odst. 1 písm. b) přílohy II nařízení 852;
- 2) některé skladované polotovary nebyly označeny datem výroby a spotřeby-** § 24 odst. 1 písm. b) zákona 258 ve spojení s § 37 odst. 5 vyhlášky 137;
- 3) potraviny neznámého původu-**§ 24 odst. 1 písm. a) zákona 258 ve spojení s § 3 odst. 1 písm. q) bod 1 zákona 110;
- 4) syrové maso jako zdroj možné kontaminace při skladování s ostatními potravinami v chladicím zařízení -** čl. 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou IX bodem 3 přílohy II nařízení 852;
- 5) potravinu nebyla skladována při teplotách stanovených provozovatelem potravinářského podniku, který potravinu vyrobil-** § 24 odst. 1 písm. a) zákona 258 ve spojení s § 3 odst. 1 písm. k) zákona 110;
- 6) potraviny zaměstnanců společně s potravinami určenými pro stravovací službu v chladicím a mrazicím zařízení ve skladu potravin-**§ 21 odst. 1 písm. b) zákona 258 ve spojení s § 49 odst. 1 písm. b) vyhlášky 137;
- 7) potravinářské prostory nebyly udržovány v čistotě a dobrém stavu –** čl. 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou I bodem 1 přílohy II nařízení 852
- 8) čisticí prostředky skladovány v oblastech, ve kterých se manipuluje s potravinami-** čl. 4 odst. 2 ve spojení s kapitolou I bodem 10 přílohy II nařízení 852;
- 9) ozdobné předměty na rukou-** § 21 odst. 1 písm. b) zákona 258 ve spojení s § 50 písm. e) vyhlášky 137.
- 10) předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti v prostorách manipulace s potravinami a produkty-** § 21 odst. 1 písm. b) zákona 258 ve spojení s § 49 odst. 1 písm. c) vyhlášky 137;

11) **společné ukládání pracovního i civilního oblečení-** § 21 odst. 1 písm. b) zákona 258 ve spojení s § 50 písm. f) vyhlášky 137;

12) **hromadění odpadu-** čl. 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou VI bodem 1 přílohy II nařízení 852.

Byla pořízena fotodokumentace závad.

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: **26.08.2026**

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.

~~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: 17.07.2026 v 09:30 hodin.

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

Protokol byl vyhotoven v jednom prvopisu.

16. Podpisy kontrolujících:

17. Potvrzení převzetí protokolu o kontrole na místě kontroly:

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

Potvrzuji převzetí stejnopisu protokolu o kontrole.

Dne vhodin

~~**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 vhodin