

## Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě NA BĚLIDLE 7, 702 00 OSTRAVA

### PROTOKOL o kontrole

pořízený z kontroly vykonané podle zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád) (dále jen „kontrolní řád“), 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, směrnic 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 (nařízení o úředních kontrolách), 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 č. 258/2000 Sb.“)

#### **1. Pravomoc k výkonu kontroly:**

§ 82 odst. 2 písm. b) zákona č. 258/2000 Sb., § 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 (dále jen zákon č. 110/1997 Sb.)

#### **2. Kontrolující** (jméno, příjmení, č. služebního průkazu, email, telefon):

Bc. Yvona Nečaslová                      č.sl.průkazu: 1580                      e-mail: [yvona.necasalova@khsova.cz](mailto:yvona.necasalova@khsova.cz)  
tel.č.: 595 138 136, 777 463 530

**Vedoucí kontrolní skupiny (jméno, příjmení): -----**

**3. Místo kontroly** (lze specifikovat zejména názvem a adresou provozovny nebo jiným přesným popisem místa): Školní jídelna při MŠ, Ukrajinská 1530/4, 708 00 Ostrava-Poruba

#### **4. Kontrolovaná osoba:**

**právnícká osoba** (obchodní firma/název, právní forma, sídlo, IČ):

Mateřská škola, Ostrava-Poruba, Ukrajinská 1530-1531, příspěvková organizace  
Sídlo: Ukrajinská 1530/4, 708 00 Ostrava-Poruba  
IČO: 70984662

**podnikající fyzická osoba** (jméno, příjmení, datum narození, adresa trvalého bydliště a sídla, IČ):

-----

#### **5. Osoby přítomné na místě kontroly:**

**kontrolovaná osoba** (jméno a příjmení fyzické osoby podnikající /jméno a příjmení, datum narození, adresa trvalého bydliště člena/členů statutárního orgánu oprávněného/oprávněných jednat za právníckou osobu):

Mgr. Adéla Mikesková – ředitelka, datum narození: 7. 11. 1982, trvalé bydliště: U Soudu 6200/15, 708 00 Ostrava-Poruba

**povinná osoba** (jméno a příjmení, datum narození, adresa trvalého bydliště, vztah ke kontrolované osobě ve smyslu § 5 odst. 2 písm. a) kontrolního řádu)

Gabriela Černá – vedoucí ŠJ, datum narození: 7. 2. 1978, adresa trvalého bydliště: Příčná 214, 747 91 Štítina

~~Povinná osoba byla ve smyslu ustanovení § 9 písm. e) kontrolního řádu vyzvána k vyrozumění kontrolované osoby o zahájení a provádění kontroly na místě.~~

**6. Kontrola zahájena dne:** 26. 1. 2024 v 9:10 hodin

**úkonem:** předložení služebních průkazů č. 1580

**7. Předmět kontroly a popř. důvod dodatečné kontroly podle čl. 79 odst. 2 písm.c) nařízení (EU) č. 2017/625:**

Plnění povinností stanovených v zákoně č. 258/2000 Sb., nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin (dále jen nařízení č. 852/2004); 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 bezpečnost potravin (dále jen nařízení č. 178/2002), 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 a 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, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004, v zákoně č. 65/2017 Sb. o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, ve znění pozdějších předpisů (dále jen zákon č. 65/2017 Sb.), vyhlášce č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb., (dále jen vyhláška č. 137/2004 Sb.), v zákoně č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen zákon 110/1997 Sb.), vyhlášce č. 282/2016 Sb., o požadavcích na potraviny, pro které je přípustná reklama a které lze nabízet k prodeji a prodávat ve školách a školských zařízeních, v platném znění.

~~Důvodem dodatečné kontroly je posouzení rozsahu a dopadu nesouladu zjištěného výkonem státního zdravotního dozoru ze dne..... protokol č.j. .... a ověření, zda byla zjednána náprava.~~

**8. Použitá kontrolní metoda podle čl. 14 nařízení (EU) č. 2017/625:**

V souladu čl. 14 písm. b) c), d), e) nařízení (EU) č. 2017/625

**9. Měření teplot: dle SOP 213/04                      ano                      ne**

Měření provedeno postupem dle SOP 200/2022

a) infračerveným teploměrem IRT-35

poslední kalibrace: 8. 3. 2022

b) digitálním teploměrem GTH 175/Pt,

—DDHM 0705F 23, KHS Ostrava;

—poslední kalibrace: 1. 2. 2023

**10. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:** kontrola stálých postupů založených na zásadách HACCP

**den jeho provedení:** 26. 1. 2024

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

**Předložené podklady** (~~připojeny~~ — nepřipojeny k protokolu o kontrole):

- a) ~~živnostenský list~~
- b) jiné doklady (dodací listy, postupy založené na zásadách HACCP, ~~fotodokumentace~~, ~~spotřební koš~~, jídelníčky)

Dnešní státní zdravotní dozor je zaměřen na kontrolu stavebních a provozních podmínek zařízení.

Ve školní jídelně je v současné době připravováno cca 120 porcí pro děti, cca 23 porcí obědů pro zaměstnance, dále 1 porce bezlepkové diety a 4 porce bezlaktózové diety. Výdej obědů probíhá od 11:15 hod. do 12:00 hod.

Při manipulaci s potravinami v kuchyni nezjištěno křížení, jednotlivé úseky jsou provozně nebo stavebně odděleny. Školní jídelna je vybavena odpovídajícím technologickým vybavením (konvektomat, sporák, trouby, ohřívací stolička, pánve, univerzální robot). Stavebně je oddělena hrubá přípravná zelenina vybavena škrabkou, dřezem a pracovními plochami. K dřezům a umyvadlu v kuchyni je zajištěn přívod tekoucí pitné studené a teplé vody, umyvadlo je vybavené mýdlem v dávkovači a ručníky na jedno použití.

Potraviny skladovány odděleně dle sortimentu, všechny potraviny určené pro výrobu označené. Namátkovou kontrolou nebyly zjištěny potraviny s prošlým datem spotřeby a minimální trvanlivostí.

Byla ověřena teplota prostředí chladicího a mrazicího zařízení: mrazicí zařízení na maso a zeleninu -18,4 st. C, chladicí zařízení na mléčné výrobky +6,4 st. C, chladicí zařízení na maso +3,5 st. C. Naměřené teploty byly bezpečné. Chladicí a mrazicí zařízení jsou vybavena teploměry k zajištění možnosti monitorování teploty.

V době kontroly probíhala příprava oběda – hovězí vývar s kroupami, hrachová kaše, krutí výpečky.

Úroveň provozní hygieny v době kontroly na dobrou.

Osobní hygiena vyhovující, pracovníce kuchyně používaly vhodný a čistý pracovní oděv a pokrývku hlavy. Oddělené ukládání civilního a pracovního oděvu v šatně zajištěno.

Potravinářský odpad je z kuchyně odstraňován denně, je shromažďován v uzavíratelných nádobách, odvoz zajišťuje OZO.

K úklidu se používají běžné čisticí prostředky, k dezinfekci Sanytol.

Byl předložen jídelní lístek a spotřební koš za měsíc prosinec 2023, skladba stravy pestrá, jsou zařazována bezmasá slaná jídla, pravidelně jsou zařazovány ryby, luštěniny, čerstvá i tepelně upravená zelenina.

Informace o výskytu konkrétních alergenů v pokrmech je uvedena formou číselných kódů v jídelním lístku.

Dále byl doložen dodací list ke skladované slatině ze dne 24. 1. 2024, dodavatel: Řeznictví a uzenářství Hrňa s.r.o., 28.října 810/246, Ostrava, IČ: 17661985

Stálé postupy založené na zásadách HACCP jsou zavedeny pro teplé, studené pokrmy a dietní stravování. Evidence kritických bodů předložena, vedena denně. Byl předložen zápis ze školení zaměstnanců ze dne 3. 1. 2023.

Zařízení je označeno u vstupu značkou Zákaz kouření a zákaz používání elektronických cigaret dle požadavků platné legislativy.

Současně byla pořízena fotodokumentace v počtu 1 fotografie, která je přílohou tohoto protokolu.

Fotografie č. 1- zamražené maso, nepostupování dle vypracovaného HACCP

Zjištěný nedostatek:

Vedoucí školní jídelny paní Gabriela Černá, neuplatnila dle § 20 odst. d) zákona č. 258/2000 Sb. znalosti nutné pro výkon činností epidemiologicky závažných tím, že nepostupovala dle vypracovaných stálých postupů založených na zásadách HACCP v kritickém bodu zamrazování přebytků masa, který stanovuje zamrazit přebytky jako rozpracovaný pokrm (nakrájené na plátky, nudličky, kostky) s názvem pokrmu, o maximální gramáži 500 – 1000 g, s označením data zamrazení a spotřební lhůtou 1 měsíc a zamrazila maso vcelku jako odkroj, v osmi balíčcích po cca 500 g (označené).

**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: ---

**13. Poučení:**

a) Podle § 13 kontrolního řádu námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole může kontrolovaná osoba podat Krajské hygienické stanici Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě 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 č. 258/2000 Sb. může kontrolovaná osoba podat námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole Krajské hygienické stanici Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě 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:** 7. 2. 2024 v 15:30 hodin.

**15. Protokol obsahuje** (počet stránek protokolu, popř. přílohu): 4 + příloha

Protokol byl vyhotoven elektronicky.

**16. Podpisy kontrolujících:**

**17. Potvrzení převzetí protokolu o kontrole na místě kontroly:**

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

Jméno a příjmení.....

Potvrzuji převzetí stejnopisu protokolu o kontrole (podpis).....

Dne ..... v ..... 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 č. 258/2000 Sb.; předání protokolu o kontrole povinné osobě má účinky doručení protokolu o kontrole kontrolované osobě.~~

Jméno a příjmení.....

Potvrzuji převzetí stejnopisu protokolu o kontrole (podpis).....

Dne ..... v ..... hodin