

č. j. KHSJM 76200/2021/BV/HDM

sp. zn. S-KHSJM 66956/2021

PROTOKOL o kontrole

pořízený z kontroly vykonané podle zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád), ve znění pozdějšího předpisu (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, 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 (EU) 2017/625“), 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 č. 258/2000 Sb.“)

1. Pravomoc k výkonu kontroly:

- § 82 odst. 2 písm. b) zákona č. 258/2000 Sb.
- § 16 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů
- § 30 odst. 1 písm. b), odst. 3 zákona č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, ve znění pozdějších předpisů

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

Šárka Gajdová, č. služebního průkazu: 0304

Bc. Kamila Budovičová, č. služebního průkazu

Vedoucí kontrolní skupiny (jméno, příjmení): Šárka Gajdová

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: xxxx

3. Kontrola zahájena dne: 03.11.2021 v 9:00 hodin,

úkonem: předložením služebního průkazu kontrolované osobě přítomné na místě kontroly – Mgr. Marcele Mrkvicové, ředitelce a statutárnímu zástupci příspěvkové organizace

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

Školní jídelna, č.p. 46, 691 24 Přibice

5. Kontrovaná osoba:

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

Základní škola a Mateřská škola, příspěvková organizace, sídlem č.p. 46, 691 24 Přibice, IČO: 70877076

podnikající fyzická osoba (jméno, příjmení, datum narození, adresa trvalého bydliště a sídla, IČO, popř. i obchodní firma):

xxxxx

6. Osoby přítomné na místě kontroly:

kontrovaná osoba (jméno a příjmení fyzické osoby podnikající/jméno a příjmení, datum narození, adresa trvalého bydliště člena/členů statutárního orgánu oprávněného/oprávněných jednat za právnickou osobu, číslo dokladu totožnosti):

Jméno a příjmení: Mgr. Marcela Mrkvicová

Funkce: ředitelka

Datum narození: 18.07.1966

Trvalé bydliště: Zádvořník 480, 691 63 Velké Němčice

Ověření totožnosti: osoba úředně známá

povinná osoba (jméno a příjmení, datum narození, adresa trvalého bydliště, číslo dokladu totožnosti, vztah ke kontrované osobě ve smyslu § 5 odst. 2 písm. a) kontrolního řádu): xxxxx

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

Plnění povinností stanovených v:

- zákon č. 258/2000 Sb., § 20 písm. d); §21 odst.1 písm. a), b); § 23 odst. 3; § 24 odst. 1 písm. a)
 - vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějšího předpisu (dále jen „vyhláška č. 137/2004 Sb.“), § 50, § 49
 - vyhláška 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 č. 252/2004 Sb.“)
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin (dále jen „nařízení (ES) č. 852/2004“), čl.4, odst.2 příloha II kapitola VIII, kapitola I, kap. V bod 1a), kap. 2 bod 1-3, kapitola IX bod 1, 2, 3, 5, 7, 8; příloha II, kap. XII
- 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 (ES) č. 178/2002“)
- nařízení (EU) č. 2017/625
- nařízení Komise (ES) č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny (dále jen „nařízení (ES) č. 2073/2005“)
- 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 (dále jen „nařízení (EU) č. 1169/2011“)

- zákon 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.“), § 3 odst. 1 písm. a), b), d), e), g), k), l), n), o), q); § 10 odst. 1 písm. b), odst. 2, 4; § 9a)
- zákon č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon č. 65/2017 Sb.“), § 8 odst. 1 písm. f), k), § 9 odst. 2, písm. e) a g), odst. 4, § 13 odst. 2, § 16
- jiném právním předpise: Mimořádné opatření

~~Odůvodnění nezbytnosti neplánované kontroly v mezích čl. 79 odst. 2 písm. c) nařízení (EU) 2017/625:~~

8. Použité kontrolní metody podle čl. 14 nařízení (EU) 2017/625:

- inspekce:
 - vybavení, prostor a jiných míst pod kontrolou provozovatelů a jejich okolí;
 - zboží, 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
- kontroly 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, včetně příslušných dokumentů doprovázejících potraviny
- rozhovory s provozovateli a s jejich pracovníky
- jiné:

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

~~Poučení: Podle § 11 odst. 2 kontrolního řádu a § 90 zákona č. 258/2000 Sb. za odebraný vzorek zaplatí orgán ochrany veřejného zdraví příslušný k výkonu 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, tj. částku 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 zákona č. 258/2000 Sb. se náhrada neposkytne za vzorek vody a vzorek písku z pískovišť a dále v případech upravených v § 11 odst. 3 kontrolního řádu.~~

10. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:

Provedení stěrů z povrchů přicházejících do kontaktu s potravinami ve stravovacím provozu,
den jeho provedení: 03.11.2021

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

Předložené doklady (připojeny/nepřipojeny k protokolu o kontrole):

- Příručka systému kritických bodů platná od 1.9.2019
- Jídelní lístek na dny 25.10. - 27.10.2021

Potravinářský provoz vyrábí pokrmy ke konzumaci na místě pro strážníky Základní školy a Mateřské školy Přibice, dále pokrmy pro cizí strážníky, kteří je odebírají v jídelnách.

Epidemiologické šetření v potravinářském provozu bylo provedeno na základě výskytu alimentárního průjmového onemocnění (dále jen „APO“) u strážníků školní jídelny.

Ke dni 28.10.2021 byl hlášen protiepidemickým oddělením KHS JmK 1 případ APO u dítěte z mateřské školy, ke dni 29.10.2021 4 případy APO – 3 děti z mateřské školy a 1 žák základní školy a ke dni 30.10.2021 1 případ APO u dítěte mateřské školy. Vždy se jednalo o strážníky školní jídelny.

Zaměstnanci potravinářského provozu byli odesláni k lékařskému vyšetření a odběru stolice do tří negativních výsledků na patogen *Salmonella enteritidis*. Do té doby jsou vyřazeni z práce v potravinářském provozu. V prostorách školní kuchyně byl proveden náhradním personálem sanitární úklid a zajišťuje výrobu pokrmů.

Na základě místního šetření bylo zjištěno, že školní jídelna byla v provozu ve dnech 25.10. – 27.10.2021. Ve dnech 28.10. a 29.10.2021 byl provoz uzavřen.

Jídelní lístek 25.10 – 27.10.2021:

Pondělí: Polévka kuřecí s těstovinou (vstupní surovina kuřecí stehna hluboce zmražená)

Čočka na kyselo, vejce, okurek, chléb

Úterý: Polévka krupicová s vejci

Těstovinová musaka s rajčaty, okurek (jednou ze surovin vepřová kýta, která byla dodána v chlazeném stavu, před výrobou pokrmu maso namleto)

Středa: Polévka brokolicová

Kuřecí zapečené plátky, bramborová kaše (surovina kuřecí maso bylo potravinářskému provozu dodáno v úterý 26.10.2021 v chlazeném stavu)

Šetření bylo zaměřeno na kontrolu podmínek při skladování potravin, a to především epidemiologicky rizikových. Zajištění sledovatelnosti potravin, dodržování zásad správné hygienické praxe, na provozní hygienu.

Zjištěné skutečnosti:

- Kontrolovaná osoba předložila fakturu ze dne 26.10.2021 od chlazeného vepřového a kuřecího masa, surovin pro výrobu pokrmu téhož a následujícího dne. Dle byl předložen doklad o zakoupení syrových vajec dne 25.10.2021 (viz příloha protokolu o kontrole č. 1 a 2).
- Kontrolou ve skladových prostorách bylo zjištěno, že potraviny byly uloženy za teplotních a vlhkostních podmínek, které stanovuje výrobce potravin. V chladícím a mrazícím zařízení byly pro kontrolu teplotních podmínek umístěny teploměry. Zboží bylo uchováváno převážně v originálním balení. Rozbalené zboží bylo označeno identifikačním štítkem. Při namátkové kontrole nebylo nalezeno zboží s prošlým datem minimální trvanlivosti nebo použitelnosti.
- V době kontroly při výrobě pokrmů a při manipulaci s hotovými pokrmy byly uplatňovány zásady správné hygienické praxe, včetně ochrany před kontaminací. V provozu je vyčleněn oddělený úsek pro zpracování epidemiologicky rizikových potravin pro přípravu syrového masa a vytlučení syrových vajec. Nádoba na vytlučená syrová vejce je označena a používána pouze k tomuto účelu. Samostatná pracovní plocha s dřezem, lednička určená pouze pro skladování syrového masa a vajec, umyvadlo na mytí rukou s pákou na spouštění a uzavírání tekoucí vody. Další samostatné vyčleněné plochy jsou na zpracování zeleniny, porcování tepelně zpracovaného masa. Stavebně oddělená mimo výrobní prostory je hrubá přípravná brambor a zeleniny vybavená škrabkou, pracovní plochou s dřezem, úložnými plochami na brambory a zeleninu. Pro tepelnou úpravu pokrmů se používá plynový sporák a konvektomat, který se používá i k tepelné regeneraci hotového pokrmu
- Provozní hygiena byla na velmi dobré úrovni. Malby stěn a stropů byly čisté, bez výskytu plísní. Podlahy, obklady nepoškozené, čisté. Vzduchotechnické zařízení a technologické zařízení ve várně bylo funkční, udržované. V rámci ověření čistoty povrchů přicházejících do kontaktu s potravinami a kontaktu rukou personálu potravinářského provozu, byly provedeny pracovníky orgánu ochrany veřejného zdraví stěry na mikrobiologické vyšetření na přítomnost patogenu *Salmonella*. Zjištěná hodnota u všech odebraných vzorků byla negativní (viz příloha protokolu o kontrole č. 3).

- Ke splnění článku 5 nařízení (ES) č. 852/2004 kontrolovaná osoba předložila Příručku systému kritických bodů, která obsahuje rozpracované jednotlivé části postupů založených na zásadách HACCP. Identifikovala dva kritické kontrolní body (dále jen „CCP“): 1. Výdej teplých pokrmů; 2. Výdej studených pokrmů; Následně byly stanoveny kritické limity v CCP, dále účinné monitorovací postupy v CCP a stanovena nápravná opatření pro případ, že CCP není zvládán. Ke kontrole byly předloženy záznamy s evidencí teplot hotových pokrmů uváděných do oběhu.
Dle písemného záznamu byly ve sledované dny 25.10. – 27.10.2021 pokrmy dovařeny v době od 10:45 až 10:55 hodin. Byly zaevidovány teploty hotových teplých pokrmů. Naměřené hodnoty byly v rozmezí 66,4 – 69,9 °C (viz příloha protokolu o kontrole č. 4).
- Hygienické zařízení zaměstnanců bylo čisté, v provozuschopném stavu, vybaveno potřebami pro hygienickou očistu rukou, k dispozici byl také dezinfekční prostředek na ruce s virucidním účinkem.
- Čistící a dezinfekční prostředky byly uloženy v úklidové místnosti s výlevkou a přívodem tekoucí studené a teplé vody, která byla větrána prostřednictvím nuceného větrání. Úklidové potřeby byly rozděleny dle účelu užití – na podlahy, na plochy, které přichází do kontaktu s potravinami, na hygienické zařízení, ..
- V době kontroly měl pracovník v potravinářském provozu při výrobě pokrmů oblečený bílý pracovní oděv, pokrývku hlavy včetně pracovní obuvi. Oděv měl čistý. Dýchací cesty měl chráněny respirátorem. Byly zajištěny podmínky pro dodržování vysokého stupně osobní hygieny. V průběhu kontroly nebylo zaznamenáno jakékoliv nehygienické chování. Všechna umyvadla byla vybavena prostředky na mytí rukou a hygienického osoušení jednorázovými papírovými ručníky. K dispozici byly prostředky na dezinfekci rukou s virucidním účinkem. Čisté, vyprané pracovní oblečení měli uloženy ve skříně v šatně odděleně od civilního oblečení.
- Při kontrole nebyly zjištěny známky porušení zákazu kouření v prostorách provozovny. Na vstupních dveřích byla umístěná tabulka se zákazem kouření.
- Provozovatel stravovací služby poskytuje informace o alergenech ve vyrobeném pokrmu strážníkům školní jídelny přímo na jídelním lístku, kde jsou jednotlivé alergeny označeny číslem odkazující na seznam legislativně stanovených alergenů obsažených v pokrmech.

Konzumační prostor:

- Výdejní prostor je oddělený od příjmu použitého stolního nádobí od strážníků. V jídelně je chladicí box na saláty a dezerty. Část stolů menší velikosti je určena pro strážníky mateřské školy, druhá část je určena pro strážníky základní školy. V jídelně je umístěno umyvadlo s přívodem tekoucí studené a teplé vody. Bylo vybaveno prostředky na mytí rukou a osoušení rukou jednorázovými papírovými ručníky a dezinfekčními prostředky.
- V době kontroly byly prostory a vybavení školní jídelny v čistém, udržovaném stavu.
- Při výdeji pokrmů strážníkům používá personál ochranu dýchacích cest použitím respirátoru.

Závěr kontrolního šetření:

Všechny odběry stolice tří pracovníků potravinářského provozu byly s negativním výsledkem. Stěry z povrchů přicházejících do kontaktu s potravinami a kontaktu rukou personálu potravinářského provozu na přítomnost patogenu Salmonella byly s negativní hodnotou. Prostory potravinářského provozu, vybavení a technologické zařízení bylo v době kontroly čisté, udržované, funkční. Při rozhovoru s personálem ohledně technologického postupu přípravy jednotlivých pokrmů dle jídelního lístku na dny 25.10. – 27.10.2021 nebyly zjištěny nedostatky.

Skutečnosti, které nejsou uvedeny v předmětu kontroly (bod 7) Protokolu o kontrole, nebyly předmětem provedeného státního zdravotního dozoru.

Kontrolovanou osobou byla při státním zdravotním dozoru pořízena obrazová dokumentace v souladu s § 8 písm. d) zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád), ve znění pozdějšího předpisu. Obrazová dokumentace byla pořízena služebním telefonem REDMI NOTE 8T za přítomnosti kontrolované osoby.

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: nepožaduje se

13. Poučení:

(nehodící se škrtněte)

a) Podle § 13 kontrolního řádu námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole může kontrolovaná osoba podat Krajské hygienické stanici Jihomoravského kraje se sídlem v Brně 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 Jihomoravského kraje se sídlem v Brně 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: 01.12.2021

15. Protokol obsahuje (počet stran protokolu, popř. přílohu): 7/4

Příloha č. 1: Faktura 1

Příloha č. 2: Faktura 2

Příloha č. 3: Protokol č. 57761/2021 o mikrobiologickém vyšetření

Příloha č. 4: Písemný záznam monitoringu CCP1

Protokol byl vyhotoven ve dvou stejnopisech.

16. Podpisy kontrolujících:

(podepsáno elektronicky)

Šárka Gajdová

vrchní referent oddělení hygieny dětí a mladistvých

KHS JmK, územní pracoviště Břeclav a Hodonín

Bc. Kamila Budovičová

odborný referent oddělení hygieny dětí a mladistvých

KHS JmK, územní pracoviště Břeclav Hodonín

17. Potvrzení převzetí protokolu o kontrole na místě kontroly:

(nehodící se škrtněte / při nevyužití škrtněte)

a) kontrolovanou osobou přítomnou na místě kontroly uvedenou výše v bodu 6.:

Krajská hygienická stanice Jihomoravského kraje se sídlem v Brně, Jeřábkova 4, 602 00 Brno

tel: 545 113 034, e-mail: sekretariat@khsbrno.cz, ID datové schránky: jaaai36

Strana 6 (celkem 7)

~~Potvrzuji převzetí stejnopisu protokolu o kontrole.~~

Dne v hodin

.....

b) povinnou osobou přítomnou na místě kontroly uvedenou výše v bodu 6., 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:

~~Potvrzuji převzetí stejnopisu protokolu o kontrole.~~

Dne v hodin

.....

18. Vzdání se práva podat námitky

(při nevyužití škrtněte)

Jako kontrolovaná osoba se tímto vzdávám práva podat námitky proti tomuto protokolu o kontrole.

Dne

.....

Rozdělovník:

1. Základní škola a Mateřská škola, příspěvková organizace, sídlem č.p. 46, 691 24 Přebice, IČO: 70877076, ID datové schránky: 57vtepy
2. KHS JmK – spis, odd. HDM