

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE

KARLOVARSKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V KARLOVÝCH VARECH

adresa: Závodní 360/94, 360 21 Karlovy Vary, tel: 355 328 311, e-mail: sekretariat@khskv.cz, ID: t3jai32

Čj.: KHSKV 00846/2023/HDM/Prů – S5

PROTOKOL o kontrole

pořízený z kontroly vykonané podle zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád) v platném znění, 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 (dále jen „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.

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

Barbara Průchová č. služebního průkazu: 0074
tel.: 355 328 471, 602 219 795
email: barbara.pruchova@khskv.cz

Martina Burešová, č. služebního průkazu: 0136
tel.: 355 328 371, 603 211 926
email: martina.buresova@khskv.cz

Vedoucí kontrolní skupiny: Barbara Průchová

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

Školní jídelna na adrese Pastýřská 771/4, 350 02 Cheb, právního subjektu Mateřská škola Cheb, Osvobození 67, příspěvková organizace, Osvobození 1218/67, 350 02 Cheb

4. Kontrolovaná osoba:

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

Mateřská škola Cheb, Osvobození 67, příspěvková organizace

Adresa: Osvobození 1218/67, 350 02 Cheb

Právní forma: příspěvková organizace IČO: 70 987 319

Ředitel, statutární orgán: Bc. Veronika Kubicová

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 právnickou osobu, číslo dokladu totožnosti):

Ředitel, statutární orgán: Bc. Veronika Kubicová

Datum narození: 31.12.1976

Adresa trvalého bydliště: Evropská 1061/11, 350 02 Cheb

Doklad totožnosti: totožnost úředně známá

6. Kontrola zahájena dne: 25.01.2023 v 9.30 hodin.

úkonem: předložením služebního průkazu

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

Plnění povinností stanovených v přímo použitelných předpisech ES týkajících se potravin:

- 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“)
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin (dále jen „nařízení 852“)
- 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, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004 (dále jen „nařízení 1169“)

Plnění povinností k ochraně veřejného zdraví při poskytování stravovacích služeb, které stanoví:

- 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 110“)
- Vyhláška 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“)

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

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

Metody a techniky úředních kontrol zahrnují v případě potřeby:

- a) ~~přezkoumání kontrol, které provozovatelé zavedli, a získaných výsledků;~~
- c) kontroly hygienických podmínek v prostorách provozovatele;
- d) posouzení postupů pro správnou výrobní praxi, správnou hygienickou praxi a správnou zemědělskou praxi a postupů založených na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP);
- e) 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, krmivo a veškeré látky či materiály, které do zařízení vstupují nebo je opouštějí;
- f) rozhovory s provozovateli a s jejich pracovníky;
- g) ~~ověření měření provedených provozovateli a jiných výsledků testů;~~
- h) ~~odběr vzorků, analýzy, diagnostiku a testy;~~

9. Vzorky odebrány: NE

Poučení: Podle § 11 odst. 2 kontrolního řádu a § 90 zákona č. 258/2000 Sb. 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 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: Prohlídka dokumentace HACCP
den jeho provedení: 25.01.2023

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

Byla pořízena fotodokumentace: NE

Předložené doklady (nepřipojeny k protokolu o kontrole):

- zdravotní průkazy
- příručka HACCP

11.1. Jedná se o zařízení s výrobou pokrmů, průměrný počet porcí: 25

Školní jídelna připravuje dietní stravování pro děti, žáky a studenty, mateřských, základních a středních škol na území města Cheb. Ve školní jídelně je připravována bezlepková strava pro strávníky - celiaky. Teplé pokrmy - obědy jsou dováženy v jídlonosičích, které jsou uloženy v termoboxech. Saláty jsou přepravovány v chladících taškách. Přeprava je zajištěna pick-upem.

V době kontroly byly změřeny teploty teplého pokrmu – oběda: polévka zeleninový vývar s nudlemi
znojemská pečeně (omáčka a maso)
příloha rýže (Viz. tabulka č.1)

Rozvoz pokrmů – ANO - 1. základní škola Cheb, Americká 1453/36, 350 02 Cheb
5. základní škola Cheb, Matěje Kopeckého 1160/1, 350 02 Cheb
6. základní škola Cheb, obětí nacismu 1127/16, 350 02 Cheb
Školní jídelna Cheb, Brandlova 2246/5, 350 02 Cheb
ISŠ Cheb, Obrněné brigády 2258/6, 350 02 Cheb

Výdejní doba: oběd: od 11.00

Personál kuchyně – **2 osoby** se prokázaly platnými zdravotními průkazy
- **neporušen** § 20 písm. c) zákona č. 258/2000 Sb.

- 11.3. V době kontroly byly sklady, chladicí a mrazicí zařízení vybaveny monitorovacím zařízením - **teploměry**.
- **neporušena** kapitola II čl. 4 odst. 2 ve spojení s přílohou II. kapitolou I bodem 2 písm. d) nařízení 852

11.4. Dodržení zásad osobní hygieny - *personál stravovacího provozu:*

- pečuje o tělesnou čistotu
 - v době kontroly používal čistý pracovní oděv a pokrývku hlavy
 - v době kontroly neopouštěl provozovnu v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu
 - v době kontroly vyloučil jakékoliv nehygienické chování na pracovišti
 - v době kontroly měl nehty na ruku ostříhané na krátko, čisté, bez lakování a na ruku neměl ozdobné předměty
 - ukládá odděleně pracovní a občanský oděv
- **neporušen** § 20 písm. d) zákona č. 258/2000 Sb., a § 50 písm. a), b), c), d), e), f) vyhlášky 137.

11.5. Dodržování zásad provozní hygieny

- 11.5.1. Personál stravovacího provozu má pro svou potřebu vyčleněn vhodný **prostor pro převlékání** a odkládání šatstva.
- **neporušena** kapitola II čl. 4 odst. 2 ve spojení s přílohou II. kapitolou I bodem 9 nařízení 852

- 11.5.2. V kuchyni v době kontroly nebyly přechovávány **předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti. Produkty a potraviny neurčené pro stravovací službu** (dále jen soukromé potraviny) v době kontroly byly skladovány odděleně, a to v samostatném chladicím nebo mrazicím zařízení umístěném mimo prostor výroby, přípravy, skladování a oběhu.
- **neporušen** § 20 písm. d) zákona č. 258/2000 Sb., a § 49 odst. 1) písm. b) vyhlášky 137.

- 11.5.3. **Čistící a dezinfekční prostředky** v době kontroly nebyly skladovány v prostorách kuchyně.
- **neporušen** § 20 písm. d) zákona č. 258/2000 Sb., a § 49 písm. h) vyhlášky 137.

- 11.6. Potravinářský i nepotravinářský **odpad** je z prostor kuchyně odstraňován neprodleně. Potravinářský i nepotravinářský odpad je shromažďován do uzavíratelné nádoby.
- **neporušeno** ustanovení kapitoly II čl. 4 odst. 2 ve spojení s přílohou II. kapitolou VI bodem 1,2,3,4 nařízení 852
- 11.7. Provozovatel potravinářského podniku vytvořil a zavedl jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách **HACCP**.
- **neporušen** odst. 1 čl. 5 nařízení 852 a postupuje podle nich
- ❖ **Příručku zpracovala: vedoucí stravování**
- Příručka HACCP obsahuje:**
- a) identifikaci všech rizik - ANO / neporušen odst. 2 písm. a) čl. 5 nařízení 852
 - b) identifikaci kritických kontrolních bodů - ANO / neporušen odst. 2 písm. b) čl. 5 nařízení 852
 - c) stanovení kritických limitů v kritických kontrolních bodech - ANO / neporušen odst. 2 písm. c) čl. 5 nařízení 852
 - d) stanovení a použití účinných monitorovacích postupů - ANO / neporušen odst. 2 písm. d) čl. 5 nařízení 852
 - e) stanovení nápravných opatření - ANO / neporušen odst. 2 písm. e) čl. 5 nařízení 852
 - f) stanovení pravidelně prováděných postupů k ověřování účinného fungování ANO / neporušen odst. 2 písm. f) čl. 5 nařízení 852
- Datum provedení ověřování / vnitřního auditu: dle domluvy na místě kontroly byl stanoven termín uskutečnění auditu do konce února 2023**
- g) doklady a záznamy odpovídající typu a velikosti potravinářského provozu (stravovací služby), jejichž účelem je prokázat účinné používání opatření uvedených v písmenech a) až f) - ANO / neporušen odst. 2 písm. g) čl. 5 nařízení 852
- 11.8. Provozovatel potravinářského podniku (stravovací služby) zajistil, aby osoby odpovědné za vývoj a používání postupů zásad HACCP byly pravidelně **školeny**
- neporušena kapitola II čl. 4 odst. 2 ve spojení s přílohou II kapitolou XII bodem 2 nařízení 852
- Datum školení : 06.02.2023**
- 11.9. Provozovatel potravinářského provozu ve školním zařízení poskytl spotřebiteli informace o **alergenních látkách** použitých při přípravě pokrmů - uvedením výčtu alergenů v nabídce pokrmů („kódy“+ obecný seznam).
- **neporušen** čl. 44 nařízení 1169 a § 9a zákona 110

12. Požadavky kontrolního orgánu 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:

Podle § 13 kontrolního řádu námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole může kontrolovaná osoba podat Krajské hygienické stanici Karlovarského kraje se sídlem v Karlových Varech 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.

14. Protokol vyhotoven dne: 31.01.2023 v 8.00 hodin.

15. Protokol obsahuje (počet stránek protokolu, popř. přílohu): 5+1

Protokol byl vyhotoven ve 2 stejnopisech.

16. Podpisy kontrolujících:

Příloha č. 1 protokolu o kontrole Čj.: KHSKV 00846/2023/HDM/Prů – S5

Provozovna (název a adresa): Školní jídelna na adrese Pastýřská 771/4, 350 02 Cheb, právního subjektu Mateřská škola Cheb, Osvobození 67, příspěvková organizace, Osvobození 1218/67, 350 02 Cheb

Tabulka naměřených teplot hotových teplých pokrmů určených k výdeji

Místo měření	Datum měření/čas měření	Název pokrmu	Druh pokrmu*	Teplota před výdejem °C	Vyhověl/nevyhověl teplotě (stanovené v systému HACCP)
Výdejní zařízení	25.01.2023 10.45 hod	polévka zeleninový vývar s nudlemi	polévka	91,6 °C	ANO – v HACCP nastavena kritická mez na 60 °C
výdejní zařízení	25.01.2023 10.46 hod	rýže dušená	příloha	80,3 °C	ANO – v HACCP nastavena kritická mez na 60 °C
výdejní zařízení	25.01.2023 10.50 hod	znojemská pečeně (omáčka + maso)	omáčka + maso porcované	91,0 °C	ANO – v HACCP nastavena kritická mez na 60 °C

Vyhodnocení:

Teplota vzorků pokrmů **vyhovuje** požadavkům § 24 odst. 1 písm. b) zákona č. 258/2000Sb., ve spojení s provozovatelem zavedeným postupem založeným na zásadách HACCP a požadavky článku 5 nařízení EP a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.

Měření bylo provedeno teploměrem TESTO 104 - IR.