

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE OLOMOUCKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V OLOMOUCI

Lidická 56, 787 01 Šumperk, tel. 583 301 500, e-mail: podatelna@su.khsolc.cz, ID: 7zyai4b

PROTOKOL o k o n t r o l e č.j.:KHSOC/26440/2016/SU/HDM

pořízený z kontroly vykonané podle zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád), podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat, ve znění pozdějších předpisů, (dále jen nařízení (ES) č. 882/2004) 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, titul, č. služebního průkazu): MUDr. Veronika Panáčková, č. 191

Vedoucí kontrolní skupiny (jméno, příjmení, titul):

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

3. Místo kontroly (název a adresa provozovny nebo jiný přesný popis místa):

Výdejna stravy při pracovištích praktického výcviku Loštice Žádlovice 18

4. Kontrolovaná osoba:

právnícká osoba (obchodní firma/název, sídlo, IČO): Střední škola technická a zemědělská, 1.máje 2, 789 85 Mohelnice, IČ : 00851205

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

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): Pan Mgr. Jiří Ženožička, 8.3.1973, bytem Bouzov 106, č. OP 109672317-ředitel školy

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

6. Kontrola zahájena dne: 14.10.2016 v 9,00 hodin

úkonem: předložením služebního průkazu kontrolujících osobě přítomné na místě kontroly

7. Předmět kontroly a popř. důvod dodatečné kontroly podle čl. 28 nařízení (ES) č. 882/2004:

Plnění povinností stanovených v § 3 odst. 2, § 4 odst. 3, § 19, § 20, § 21 odst. 1-2, § 23, § 24, § 56 zákona č. 258/2000 Sb., ve 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 č. 137/2004 Sb.“), ve 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 č. 252/2004 Sb.“), v kap. II čl. 4 odst. 2, čl. 5, čl. 6 a ve vybraných ustanovení přílohy č. II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin (dále jen „nařízení ES č. 852/2004“), v oddílu 4 čl. 14, čl. 18 nařízení Evropského parlamentu a Rady 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“), v § 9a, § 10, § 11, § 13 zákona č. 110/1997 Sb., v čl. 9 odst. 1 písm. c) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25.10.2011 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 ES č. 1169/2011“)

Odůvodnění nezbytnosti dodatečné kontroly v mezích čl. 28 nařízení (ES) č. 882/2004:

8. Vzoroky odebrány: ne ano

~~Poučení: Podle § 11 odst. 2 kontrolního řádu a § 90 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb. za odebraný vzorek zaplatí orgán ochrany veřejného zdraví příslušný k výkonu kontroly osobě, jíž 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 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.~~

9. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:

den jeho provedení: doručení protokolu

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

Školní jídelna-výdejna vydává stravu pro zaměstnance a žáky organizace Střední škola technická a zemědělská, 1. máje 2, 789 85 Mohelnice na odloučeném pracovišti Žádlovice 18, Loštice. Vydává se do 20 porcí. Strava se dováží ze školní jídelny při Obchodní akademii Mohelnice. Pracovnice školní jídelny stravu vydává přímo z termoportu, vydává se nejdéle 20 minut. K dispozici je myčka na stolní nádobí, lednice, prostory pro uložení stolního nádobí, pracovní plochy, hygienické zařízení pro personál. Provozovna je udržována v čistotě a v dobrém stavu. Zásobování pitnou vodou je z veřejného vodovodu. Odpady se odstraňují ihned. Je vypracován systém založený na

zásadách HACCP, pravidelně se vede evidence kritického kontrolního bodu – teplota v lednici, teplota vydávané stravy.

Pravidelně se provádí deratizace odbornou firmou.

Jídelní lístek je na celý týden vyvěšen v jídelně, alergeny jsou označeny.

Předložená dokumentace:

Zdravotní průkazy od všech přítomných

Dokumentace HACCP, záznamy o kontrole kritických bodů

Kontrolou nebyly zjištěny nedostatky.

11. 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 a prevenci zjištěných nedostatků ve lhůtě do: nepožaduje se

12. Poučení:a) Podle § 13 kontrolního řádu námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole může kontrolovaná osoba podat Krajské hygienické stanici Olomouckého kraje se sídlem v Olomouci 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 Olomouckého kraje se sídlem v Olomouci 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.~~

13. Protokol vyhotoven dne: 17.10.2016 v 12,00 hodin.

14. Protokol obsahuje:

Počet stran bez příloh: 4

Přílohy / počet stran jednotlivých příloh: Příloha č.1 – CHECK list/1

V rámci kontroly byla pořízena fotodokumentace, jež je součástí kontrolního spisu, kdy osoba přítomna na místě kontroly byla seznámena se všemi snímky pořízené fotodokumentace:

ano

ne

Protokol byl vyhotoven ve 2 stejnopisech.

15. Podpisy kontrolujících:

MUDr. Veronika Panáčková
kontrolující
Elektronicky podepsáno

16. 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 .../... 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.

Potvrzuji převzetí stejnopisu protokolu o kontrole.

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

17. Vzdání se práva podat námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole

Příloha č. 1 – CHECK list k protokolu o kontrole č.j.: KHSOC/26440/ 2016/SU/HDM ze dne 14.10.2016

KÓD	Předmět doзору	Kontrolováno		N *
		Bez závad	Závady zjištěny	
V01	Zdravotní průkazy osob činných ve stravovacích službách	+		
V02	Osobní hygiena osob činných ve stravovacích službách	+		
V03	Požadavky na hygienu provozu	+		
V04	Zásobování pitnou vodou	+		
V06	Obecné požadavky na potravinářské prostoty, zvláštní požadavky na prostory pro manipulaci s potravinami	+		
V07	Příjem a skladování surovin a složek pro přípravu pokrmů	+		
V08	Datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti			N
V09	Smyslové vlastnosti potravin			N
V10	Zajištění sledovatelnosti, doklady o původu potravin	+		
V11	Ochrana potravin a pokrmů před kontaminací při manipulaci, křížení činností	+		
V12	Technologický postup			N
V13	Označování rozpracovaných pokrmů, polotovarů, cukrářských výrobků a pokrmů			N
V15	Bezpečnost pokrmů při uvádění do oběhu, výdej, přeprava, rozvoz	+		
V16	Zavedení stálých postupů na zásadách HACCP	+		
V20	Manipulace s odpady	+		
V21	DDD - sanitace a regulace škůdců, přístup domácích zvířat	+		
V22	Obaly potravin a pokrmů			N
V25	Osvědčení o znalosti hub			N
V27	Příprava kojenecké stravy			N
V30	Strava podávaná v rámci léčebného procesu			N
V31	Kontrola přípravy a podávání zmrzliny			N
V32	Školení osob činných ve stravovacích službách	+		
V33	Oznamovací povinnost	+		
V34	Kontrola dodržování zákazu kouření	+		
V37	Dodržování postupů na zásadách HACCP	+		
V38	Požadavky na stav, konstrukci a instalaci zařízení ve styku s potravinami	+		
V39	Označení, uspořádání a větrání konzumačních prostor zařízení společného stravování v souvislosti s kouřením, soulad skutečnosti a označení			N
V40	Informační povinnost - alergen	+		
V41	Znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví	+		
V42	Udržování potravin, surovin, složek, a meziproduktů při bezpečných teplotách, dodržení chladicího řetězce, rozmrazování potravin			N
V43	Klamání spotřebitele, záměna surovin, nekalé praktiky			N
V44	Požadavky na pojízdné a přechodné prostory			N
V45	Vyšetření vzorků			N
V46	Kontrola dobrovolných opatření			N
V47	Dodržování zákazu nabídky a prodeje potravin, které jsou v rozporu s výživovými požadavky na zdravou výživu dětí, žáků a studentů			N
V48	Nutriční hodnota pokrmů, pestrost, výživové požadavky podle skupin spotřebitelů			N
V99	jiné			N

N* Nekontrolováno

