

č. j. KHSJM 00877/2024/BM/HV

sp. zn. S-KHSJM 00417/2024

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):

Ing. Adéla Švoncová, č. služebního průkazu: 1033

Ing. Mgr. Hana Dubšová, č. služebního průkazu: 0172

Vedoucí kontrolní skupiny (jméno, příjmení):

Ing. Adéla Švoncová, tel.: +420 545 113 036, email: adela.svoncova@khsbrno.cz

3. Kontrola zahájena dne: 5. ledna 2024 v 10:00 hodin,

úkonem: předložením služebních průkazů osobě přítomné na místě kontroly

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

Restaurace MEX DAN v OC Olympia
U dálnice 777
664 42 Modřice

5. Kontrolovaná osoba:

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

MAI-NGUYEN s.r.o., Miškovická 235/12, Prosek, 190 00 Praha 9, IČO: 29118077

6. Osoby přítomné na místě kontroly:

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

_____ – zaměstnanec

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.
 - ✓ 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.“)
- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin (dále jen „nařízení (ES) 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 bezpečnosti potravin (dále jen „nařízení (ES) č. 178/2002“)
- ✓ nařízení (EU) č. 2017/625
- ✓ 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.“)
- ✓ nařízení Komise (ES) č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny (dále jen „nařízení (ES) č. 2073/2005“)

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

- ✓ inspekce:
 - vybavení, prostor a jiných míst pod kontrolou provozovatelů a jejich okolí;
 - zboží, polotovary, suroviny, 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

9. Vzorky odebrány: ano (č. protokolu o odběru vzorků – KHSJM 00661/2024/BM/HV)

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, 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, tj. částku 230 Kč. 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:

Vyhodnocení výsledků mikrobiologické analýzy zaslané ZÚ se sídlem v Ostravě, pracoviště Partyzánské náměstí 2633/7, Moravská Ostrava, 702 00 Ostrava, zaevidované pod č. j. KHSJM 02357/2024/BM/HV ze dne: 15. 1. 2024.

den jeho provedení: 19. ledna 2024

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

Dne 5. ledna 2024 byl zahájen výkon státního zdravotního dozoru (dále jen „SZD“) na provozovně stravovací služby „Restaurace MEX DAN, OC Olympia, U dálnice 777, 664 42 Modřice“ za účelem ověření úrovně zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů a za účelem posouzení účinnosti nastavených postupů založených na zásadách HACCP. SZD byl zahájen za přítomnosti povinné osoby uvedené v bodě č. 6 protokolu o kontrole. Kontrolovaná osoba byla o zahájení kontroly informována.

1. Jedná se o stávající provozovnu restaurace s nabídkou hotových a minutkových pokrmů asijského typu. Základ většiny nabízených pokrmů tvoří rýže, příp. jiná příloha, dále různé druhy masa (kuřecí, vepřové, apod.), zelenina a omáčka. Doplnkovým sortimentem jsou balené alkoholické a nealkoholické nápoje. Denní průměrný odbyt je cca 100 – 150 porcí pokrmů ve všední den, cca 250 porcí o víkendu. Posezení pro zákazníky je součástí OC Olympia.
2. Prostory provozovny se v době SZD nacházely v čistotě a v dobrém stavu, a to včetně veškerého inventáře. Provozovna je pro nabízený rozsah sortimentu vhodně vybavena. Jsou zde rozděleny úseky dle druhu a charakteru pracovních operací. V provozovně je vyčleněn úsek pro přípravu syrového masa (pracovní plocha + provozní dřez), úsek pro přípravu čisté zeleniny (pracovní plocha + provozní dřez), oddělené úseky pro mytí stolního a provozního nádobí a umyvadla pro osobní hygienu pracovníků. U všech dřezů a umyvadel je zajištěn přívod tekoucí teplé a studené pitné vody.
3. Veškeré suroviny pro přípravu pokrmů jsou uloženy v chladicím a mrazicím boxu, příp. v příručních lednicích a v suchém skladu, dle charakteru slučitelnosti. V chladicím boxu byly v době SZD skladovány potraviny, které byly dle sdělení povinné osoby určeny pro osobní potřebu. Tím došlo k porušení § 21 odst. 1 písm. b) zákona č. 258/2000 Sb. ve spojení s § 49 odst. 1 písm. b) vyhlášky č. 137/2004 Sb.
4. Byla ověřena teplota některých vydávaných pokrmů, a to služebním teploměrem TESTO 826 – T4, kalibrační list č. 3133F – 23, datum kalibrace: 9. 5. 2023. Sojová omáčka – 65 °C, rizoto s kuřecím masem – 68 °C, smažené kuřecí maso – 71 °C. Kontrolou dat použitelnosti a dat minimální trvanlivosti u skladovaných potravin nebylo zjištěno závad.
5. Plán HACCP byl předložen na místě. Provozovatel vytvořil a zavedl stálé postupy vycházející ze zásad systému analýzy rizika. Kritické kontrolní body jsou stanoveny na kontrolu teplot při výdeji pokrmů a kontrolu skladovacích teplot. Zásobování surovinami probíhá odděleně, mimo prostor, kde dochází k manipulaci s potravinami.
6. Byla provedena kontrola značení alergenů dle nařízení (EU) č. 1169/2011 - alergeny jsou v provozovně značeny u jednotlivých pokrmů na informační tabuli. Jmenný seznam alergenů je k nahlédnutí u obsluhy.
7. Osobní hygiena – v době SZD bez připomínek, personál měl čistý pracovní oděv, využíval vhodné prostředky a pomůcky pro manipulaci s potravinami. U všech zařízení pro osobní hygienu byly prostředky pro hygienické mytí a osušení rukou (tekuté mýdlo, jednorázové papírové utěrky). Ruce pracovníků manipulujících s potravinami byly v době SZD čisté, bez šperků a známek zranění.
8. Hygienické zázemí pro pracovníky je zajištěno samostatně. Jedná se o toaletu s umyvadlem pro mytí rukou umístěným v předsíni. Pro ukládání civilního a pracovního oděvu jsou zajištěny uzamykatelné skříňky v šatně.

9. V době kontroly, dne 5. 1. 2024, byl proveden odběr vzorků. Pracovníky Krajské hygienické stanice Jihomoravského kraje se sídlem v Brně (dále jen „KHS JmK“) byly odebrány 2 vzorky hotového pokrmu – Rizoto s kuřecím masem cca 300 g a smažené kuřecí maso – 7 ks. Oba pokrmy byly čerstvě připraveny a odebrány ze stolního nádobí.

vzorek č. 1) – Rizoto s kuřecím masem

vzorek č. 2) – Smažené kuřecí maso

Vzorky byly bezprostředně po odběru umístěny do termoboxu a ihned transportovány do laboratoře (ZÚ se sídlem v Ostravě, pracoviště Ostrava).

10. Vyhodnocení výsledků laboratorních analýz (protokol o zkouškách č. 358/2024 ze dne 12. 1. 2024 s výsledky vyšetření odebraných vzorků tvoří přílohu protokolu o kontrole).

Sledované ukazatele dle nařízení (ES) č. 2073/2005 a ČSN 56 9606:

Bacillus cereus

Clostridium perfringens

Koliformní bakterie

Salmonella

koagulázopozitivní stafylokoky

vzorky č. 1) a č. 2) vyhověly v mikrobiologických ukazatelích:

Bacillus cereus (< 50 KTJ/g)

Clostridium perfringens (< 10 KTJ/g)

Koliformní bakterie (< 10 KTJ/g)

Salmonella (negativní/25g)

koagulázopozitivní stafylokoky (0 KTJ/g)

Kontrolovaná osoba – zplnomocněný pan [redacted] totožnost ověřena dle průkazu povolení k pobytu č.: [redacted] se dne 19. 1. 2024 dostavila na KHS JmK se sídlem v Brně, Jeřábkova 4, 602 00 Brno, kde předložila dodací list k surovině – dodáno bylo kuřecí maso mražené ze dne 28. 12. 2023 – Bílý Kur Maso T, množství 60 kg, dodavatel - D&C United Company s.r.o., Pilská 6, 198 00 Praha 9, IČO: 03757773 a kuřecí maso chlazené – kuřecí steak s kůží chlazený ze dne 4. 1. 2024 dodavatel – Kuřata Siman, s.r.o., Husinecká 903/10, 130 00 Praha 3.

S kontrolovanou osobou byly ústně projednány výsledky mikrobiologické analýzy.

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:

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.

14. Protokol vyhotoven dne: 19. 1. 2024

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

Protokol byl vyhotoven ve 2 stejnopisech.

16. Podpisy kontrolujících:

Ing. Adéla Švencová

Ing. Mgr. Hana Dubšová

v. r.

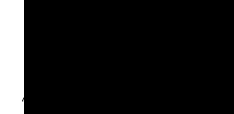
KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE
Jihomoravského kraje se sídlem v Brně
Jeřábkova 4, 602 00 Brno
-174-

17. Potvrzení převzetí protokolu o kontrole:

a) kontrolovanou osobou:

Potvrzují převzetí stejnopisu protokolu o kontrole

Dne 19. 1. 2024 v 9:00 hodin



18. Vzdání se práva podat námitky

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

Dne 19. 1. 2024

