

č. j. KHSJM 03334/2023/BM/HDM

sp. zn. S-KHSJM 03334/2023

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):

jméno a příjmení: Mgr. Martina Vojtišková, odborný rada odd. hygieny dětí a mladistvých Brno
služební průkaz č.: 1010 ze dne 12. 10. 2018
telefon: 545 113 047 / 775 216 509
e-mail: martina.vojtikova@khsbrno.cz

jméno a příjmení: Ing. Kateřina Šindelková, odborný referent odd. hygieny dětí a mladistvých Brno
telefon: 545 113 050 / 778 520 309
e-mail: katerina.sindelkova@khsbrno.cz

Vedoucí kontrolní skupiny: Mgr. Martina Vojtišková

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:

3. Kontrola zahájena dne: 10. 1. 2023 v 10:50 hodin,

úkonem: předložením služebního průkazu

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

Školní jídelna, Jana Babáka 1, 616 00 Brno

5. Kontrolovaná osoba:

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

Obchodní firma/název: Školní jídelna Brno, Jana Babáka 1, příspěvková organizace
IČO: 70887641

Statistická právní forma: 331 – příspěvková organizace

Sídlo: Jana Babáka 1960/1, 616 00 Brno

6. 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):

Jméno: [REDAKCE]

Funkce: ředitelka školní jídelny

Datum narození: [REDAKCE]

Trvalé bydliště: [REDAKCE]

č. OP: [REDAKCE]

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):

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

Plnění povinností stanovených v:

- Čl. 4 odst. 2 ve spojení s přílohou II, kap. I bodem 1, 2, 4, 5, 9, 10, kap. II bodem 1, 2, 3, kap. V bodem 1, 2, kap. VI bodem 1, 2, 3, 4, kap. VIII bodem 1, kap. IX bodem 1, 2, 3, 5, 6, 7, kap. X bodem 1, 2, 4, kap. XII bodem 1, 2, čl. 5 odst. 1, 2, 3, 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin (dále jen „nařízení (ES) č. 852/2004“)
- Čl. 18 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 se postupy týkající se bezpečnosti potravin (dále jen „nařízení (ES) č. 178/2002“)
- § 19 odst. 2, § 20 písm. c), d), § 21 odst. 1, § 24 odst. 1 písm. a), b), e) zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů (dále jen „zákon č. 258/2000 Sb.“)
- § 25, § 37 odst. 1, 2, § 38 odst. 1, 2, § 49 odst. 1, § 50 vyhlášky č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách provozní a osobní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějšího předpisu (dále jen „vyhláška č. 137/2004 Sb.“)
- § 3 odst. 1 písm. b), k) § 10 odst. 1 písm. b), c), odst. 4 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.“)
- § 8 odst. 1 písm. f), § 11 odst. 2 písm. b) zákona č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek (dále jen „zákon č. 65/2017 Sb.“)

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, 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:

Doložení dokladů dne 19. 1. 2023 (doklad o vnitřním auditu stravovacího provozu) a dne 25. 1. 2023 (doklad o ověření funkčnosti vpichových teploměrů, záznam o proškolení zaměstnanců)

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

Předložené dokumenty:

- HACCP + záznamy
- jídelní lístek s vyznačením alergenů
- zdravotní průkazy pracovníků stravovacího provozu
- doklad o auditu systému kritických bodů ze dne 16. 1. 2023 provedený paní [redacted], vedoucí ŠJ Kounicova, Brno
- doklad o školení ředitelky školní jídelny z února 2020 a 3 pracovníků školní jídelny ze dne 24. 8. 2022, školící instituce: Jídelny.cz. Ostatní pracovníci byli proškoleni ředitelkou školní jídelny dne 7. 11. 2022 (externí proškolení hygienického minima je naplánováno na březen 2023)
- záznam o kontrole funkčnosti teploměrů ze dne 10. 1. 2023
- smlouva o službách nutričního terapeuta

Kapacita stravovacího provozu je v rejstříku škol a školských zařízení stanovena na 800 strážníků. Školní jídelna má 11 zaměstnanců (6 kuchařů vč. pomocných pracovních sil, 3 řidiči, ředitelka ŠJ, stravenářka). Provoz zajištěn pondělní-pátek. Školní jídelna připravuje dietní pokrmy. U žáků jsou dokládány lékařské zprávy o ambulantním vyšetření. Odborným konzultantem pro dietní stravování je nutriční terapeut.

Rozsah a objem výdeje:

- teplé a studené pokrmy s výdejem na místě (denně cca 550 porcí pokrmů) pro žáky, zaměstnance a cizí strážníky (dochází 15-20 cizích strážníků denně) – polévka a výběr ze 2 druhů pokrmů. Momentálně se připravují 2 porce bezlepkové diety.
- expedice teplých a studených pokrmů mimo zařízení do jídelnosičů – denně cca 130-160 porcí pro cizí strážníky a cca 50-70 porcí pro strážníky v rámci pečovatelské služby – polévka a výběr ze 3 druhů pokrmů (základní, diabetická či žlučnicková forma) + cca 100 porcí na víkend (baleno do jednorázových obalů a šokově chlazeno)

Výdej pokrmů do jídelnosičů v rámci expedice mimo zařízení pro cizí strážníky probíhá v 7:00-7:30 hod. (rozvoz v rámci Brno-střed, Žabovřesky, Královo pole, Komín, Jundrov zajišťují 3 řidiči školní jídelny ve 2 autech), pro pečovatelskou službu v 8:15-9:00 hod (rozvoz zajišťují pověřeni zaměstnanci pečovatelské služby, kteří se podílejí i na expedici hotových pokrmů, dle sdělení vstoupí do úseku expedice pouze v ochranném pracovním oděvu a návleky na obuv a mají zdravotní průkaz). Pro rozvoz obědů slouží 2 sady jídelnosičů dodané klienty, které se ukládají na vyčleněném regále v rámci úseku expedice. Výdej pokrmů ve školní jídelně pro cizí strážníky s konzumací na místě probíhá v 10:45-11:15 hod, pro žáky a zaměstnance ZŠ Jana Babáka v 11:40-13:45 hod. Teplé pokrmy jsou při výdeji uchovány ve vyhřívacích vodních lázních. K udržování teplot teplých pokrmů jsou využívány také konvektomaty. Pokrmy studené kuchyně jsou vyráběny z vychlazených surovin a následně jsou vydávány nebo se ukládají do chladicího zařízení.

Systém kritických bodů (HACCP) je pro stravovací provoz vypracován. S ředitelkou školní jídelny bylo dohodnuto, že bude provedena aktualizace (tým, údaje o provozu, úprava výrobního procesu šokového chlazení pokrmů). Pro stravovací provoz jsou stanoveny tyto kritické kontrolní body: teplota teplých a studených pokrmů při výdeji ke konzumaci na místě a při výdeji do jídelnosičů. Z předložených záznamů monitorovacích postupů kritických kontrolních bodů bylo zjištěno, že se nesleduje teplota všech složek jednotlivých druhů pokrmů v rámci expedice (záznamy pouze některých teplot, u kterých nebylo zřejmé, o který druh a složku pokrmu se jedná), nezapisuje se

teplota všech složek jednotlivých druhů pokrmů při výdeji v ZŠ. S paní ředitelkou školní jídelny byla dohodnuta úprava formulářů k zápisu teplot pokrmů.

Byla provedena kontrola teplot pokrmů při výdeji pro ZŠ, teplota byla změřena zaměstnancem školní jídelny vpichovým teploměrem školní jídelny: čočková polévka: 81,3 °C, vanilkový pudink k dukátovým buchtíčkám: 75,3 °C, kuřecí směs se zeleninou: 68,2 °C, vařené brambory: 89 °C. Zjištěné hodnoty odpovídají legislativním požadavkům.

Provoz stravovacího provozu byl v době kontroly udržován v čistotě a pořádku. Osobní hygiena personálu dodržována ve smyslu legislativních požadavků. Namátkovou kontrolou doby použitelnosti a minimální trvanlivosti nebyly zjištěny nedostatky. Kontrolou podmínek pro skladování (teploty v chladicích a mrazicích zařízeních/boxech, teplota a vlhkost v suchém skladu) byla konstatována závada na teploměru/vlhkoměru ve skladu suchých potravin (následně byla vyměněna baterie) a absence odpovídajícího zařízení k monitorování teploty v chladicím zařízení umístěném v kuchyni.

Vybavení: Pracovní úseky jsou dle sdělení užívány dle výkonu činnosti – úsek hrubé přípravy zeleniny, úsek přípravy syrového masa a výtlučku vajec je stavebně oddělen. Pro expedici – výdej pokrmů do jídelnosičů je vyčleněn samostatný, stavebně oddělený úsek vybavený vyhřívacími vodními lázněmi a výtahem. V rámci varny je dle sdělení vyčleněna samostatná pracovní plocha pro přípravu diet včetně nádobí a náčiní. Po domluvě budou jednotlivé pracovní úseky jasně označeny. Potraviny pro přípravu dietních pokrmů jsou skladovány v uzavřeném plastovém boxu uloženým v regálu v rámci suchého skladu.

Hygienické zázemí personálu je udržováno v čistotě a pořádku. Umyvadlo je vybaveno baterií bez ručního ovládání uzavírání tekoucí vody, mýdlem v dávkovači a prostředky pro hygienické osoušení rukou. Pro pracovníky je zřízena šatna vybavena skříněmi pro oddělené ukládání pracovního a civilního oděvu.

Zjištěné nedostatky:

- Záznamy monitorovacích postupů v kritických kontrolních bodech nejsou vedeny řádně s pravidelným zápisem, což je v rozporu s čl. 5 odst. 2 písm. g) a odst. 4 písm. a) nařízení (ES) č. 852/2004.
- V době kontroly byly v chladicím zařízení ve varně společně uloženy neslučitelné druhy potravin – gastrónádoba s vytlučenými vejci, gastrónádoba s nastrouhaným sýrem, 2 gastrónádoby se zelenou petrželí bez krytí, hořčice, mléko a potraviny personálu. Tímto způsobem skladování vzniká nebezpečí kontaminace patogeny přenášenými v potravinách – v rozporu s čl. 4, odst. 2 ve spojení s přílohou II kap. IX bodem 2 nařízení (ES) č. 852/2004. Toto chladicí zařízení nebylo vybaveno odpovídajícím měřicím zařízením pro možnost monitorování vhodných teplot při skladování, což je v rozporu s čl. 4 odst. 2 ve spojení s přílohou II kap. V bod 2 nařízení (ES) č. 852/2004.
- V době kontroly byly v chladicím zařízení umístěném ve varně uloženy spolu s potravinami určenými pro stravovací provoz také potraviny personálu (2 PET lahve s nápojem, otevřené mléko, máslo). Skladování produktů a potravin neurčených pro stravovací službu je nutné zajistit v samostatně označeném chladicím a mrazicím zařízení umístěném mimo prostor výroby, přípravy, skladování a oběhu potravin a produktů – dle § 49 odst. 1 písm. b) vyhl. č. 137/2004 Sb.
- V době kontroly byla v chladicím zařízení v rámci varny uložena gastrónádoba se 150 ks vytlučených vajec a nádoba s nastrouhaným sýrem bez označení. Vejce byla určena údajně k přípravě trojobalu dne 11. 1. 2023 a sýr ke konzumaci dne 11. 1. 2023. Nebyla zajištěna sledovatelnost potravin dle čl. 18 nařízení (ES) č. 178/2002.
- V době kontroly bylo v mrazicím boxu uloženo v přepravech celkem 70,2 kg dodatečně zamražené vepřové plíce bez kuchyňské úpravy (původní vakuová balení o hmotnostech 5 kg) a odpovídajícího označení. Nebylo postupováno dle postupů založených na zásadách HACCP pro šokové mražení potravin, což je v rozporu s čl. 5 odst. 4 písm. a) nařízení (ES) č. 852/2004.
- Chladicí zařízení pro ukládání salátů umístěné v době kontroly ve varně v úseku výdeje má poškozený opotřebovaný povrch roštů, je patrná rez. Povrch zařízení není udržován v bezvadném a snadno čistitelném stavu, což je v rozporu s čl. 4 odst. 2 ve spojení s přílohou II kap. II bodem 1 písm. f) nařízení (ES) č. 852/2004.
- Malba stropu v rámci úseku expedice (v rohu místnosti) je poškozena dřívější vlhkostí, nyní se vysušená malba olupuje a hrozí odlučování částíček, což je v rozporu s čl. 4 odst. 2 ve spojení s přílohou II kap. II bodem 1 písm. c) nařízení (ES) č. 852/2004.

- Umyvadlo v úseku přípravy syrového masa a výtluhu vajec a umyvadla ve varně jsou vybavena krátkými pákovými bateriemi. Pro zajištění vysokého stupně čistoty zaměstnanců a zabránění případné kontaminaci potravin znečištěným rukama je nutné instalovat u těchto umyvadel baterii bez ručního ovládání uzavírání tekoucí vody – dle čl. 4 odst. 2 ve spojení s přílohou II kap. VIII bod 1 a kap. IX bod 3 nařízení (ES) č. 852/2004.

Skutečnosti, které nejsou uvedeny v Protokolu o kontrole, nebyly předmětem provedeného státního zdravotního dozoru.

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: **22. 2. 2023**

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.

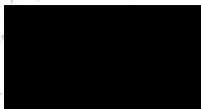
b) Při postupu podle § 88 odst. 3 zákona č. 258/2000 Sb. může kontrolovaná osoba podat námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole Krajské hygienické stanici Jihomoravského kraje se sídlem v Brně ve lhůtě 3 dnů ode dne předání protokolu o kontrole na místě kontroly. Námitky se 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: 27. 1. 2023

15. Protokol obsahuje (počet stran protokolu, popř. příloh): **6 stran**

Protokol byl vyhotoven ve 2 stejnopisech.

16. Podpisy kontrolujících:



Mgr. Martina Vojtišková
Odborný rada
oddělení hygieny dětí a mladistvých
pracoviště Brno

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

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.:

Potvrzuji převzetí stejnopisu protokolu o kontrole.

Dne: 31. 1. 2023

ředitelka školní jídelny...

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. a která potvrzuje převzetí protokolu o kontrole povinné osobě má účinky doručení protokolu o kontrole kontrolované osobě:~~

Potvrzuji převzetí stejnopisu protokolu o kontrole.

Dne:

18. Vzdání se práva podat námitky

(při nevyužití škrtněte)

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

Dne: 31. 1. 2023

ředitelka školní jídelny.....