

č.j.: KHSJM 51327/2023/BM/HV

sp. zn.: S-KHSJM 47013/2023

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):

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

Ing. Adéla Švencová, č. služ. průkazu: 1033

Vedoucí kontrolní skupiny:

Ing. Mgr. Hana Dubšová, e-mail: hana.dubsova@khsbrno.cz, tel.: 545 113 037

3. Kontrola zahájena dne: 16.08.2023,

úkonem: doručením Oznámení o zahájení kontroly č. j. KHSJM 47014/2023/BM/HV

4. Místo kontroly:

██
██████████
████████████████████

5. Kontrolovaná osoba:

podnikající fyzická osoba:

██
██

6. Osoby přítomné na místě kontroly:

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 provozní a osobní 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 se 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, směrnice 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.“)
- ✓ zákon č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, ve znění pozdějších předpisů

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

9. Vzorky odebrány: ne

10. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:

**Kontrola požadovaných dokumentů, které byly na KHS JmK doručeny dne 25.08.2023, zaevidováno pod č. j. KHSJM 50382/2023/BM/HV
den jeho provedení: 30.08.2023**

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

Dne 16.08.2023 byl doručení Oznámení o zahájení kontroly podle § 5 odst. 2 písm. b) kontrolního řádu, dokument č. j. KHSJM 47014/2023/BM/HV ze dne 16.08.2023, zahájen výkon státního zdravotního dozoru (dále jen „SZD“ nebo „kontrola“) s kontrolovanou osobou – podnikající fyzickou osobou [REDAKCE]
[REDAKCE]

Dne 10.08.2023 ve 12:30 h provedli kontrolující dle § 3 kontrolního řádu úkon předcházející kontrole – místní šetření v provozovně [REDAKCE]
jehož provozovatelem je kontrolovaná osoba. O tomto úkonu byl pořízen záznam, dokument č. j. KHSJM 47013/2023/BM/HV, který slouží jako podklad pro kontrolní zjištění.

Při místním šetření v rámci úkonu předcházejícího kontrole bylo zjištěno následující:

- 1) Provozovna je umístěna na adrese [REDAKCE]. Jedná se o samoobslužnou provozovnu. Není zde zajištěn žádný obsluhující personál, zákazníci se zde obsluhují sami. Dle informace uvedené na tabuli, která je umístěna před vstupem do prostoru samoobslužného baru, je bar denně v provozu od 8:00 do 22:00 h.
- 2) Jde o zastřešený, z boční strany částečně otevřený prostor. Nachází se zde stolek se dvěma křesly a lavička. Z prostoru baru je možné vstoupit na terasu, kde je k dispozici další posezení u vstupu na víceúčelové hřiště, které s barem sousedí. V prostoru tohoto posezení je umístěn mobilní gril.
- 3) Nabízený sortiment: čepované nápoje alkoholické (pivo) a nealkoholické (kofola), originálně balené nealkoholické nápoje, káva, čaj, slané a sladké pochutiny (brambůrky, tyčinky apod.), nanuky, balené potraviny (utopence, camembert).
- 4) Po levé stravě u vstupu do prostoru baru se nacházela 4 samoobslužná výčepní zařízení (pípy). Jedna pípa byla označena nápisem „12° Radegast 45,-/0,5l, 35,-/0,3l“, další pípa byla označena nápisem „10° Radegast 40,-/35,-“, další pípa byla označena nápisem „KOFOLA 35,-/0,5l, 30,-/0,3l“, jedna pípa byla v době místního šetření neoznačená, bez možnosti načepovat nápoj.
- 5) K čepování nápojů byly k dispozici jednorázové plastové kelímky.
- 6) V provozovně – samoobslužném automatu je umožněno čepování alkoholických nápojů bez jakéhokoli omezení, což bylo kontrolujícími v době šetření ověřeno. Tím byl porušen § 11 odst. 4 zákona č. 65/2017 Sb., pokud jde o zákaz prodávat alkoholické nápoje prostřednictvím prodejního automatu.
- 7) V prostoru pro čepování nápojů byla umístěna cedulka s nápisem (velká černá písmena na bílém podkladu) „Zákaz prodeje alkoholických výrobků osobám mladším 18 let“. Dále cedulka s nápisem „Pivo/Birell obsahuje alergeny: A1 lepek“.
- 8) Vedle prostoru pro čepování se nacházela skříňka, ve které byly uloženy nápojové jednorázové kelímky, jednorázové lžičky, originálně balené jednorázové porce medu, originálně balené čajové sáčky, originálně balené jednorázové porce kávy, originálně balený chléb.

- 9) Vedle skříňky v prostoru baru se nacházely poličky, na kterých byly umístěny originálně balené potraviny – slané a sladké pochutiny (brambůrky, tyčinky, cukrová vata atp.), vedle poliček byl umístěn výdejník vody – teplá a studená, který byl takto označený, dále mrazicí zařízení, ve kterém byly uloženy nanuky. Vedle mrazicího zařízení byla umístěna prosklená lednice, ve které byly k prodeji nabízeny originálně balené nealkoholické nápoje a nakládaný camembert (1 ks) a utopence (3 ks), které byly baleny v plastových obalech, označeny názvem, složením s tučným vyznačením přítomných alergenů, dobou použitelnosti „Spotřebujte do 14. 8. 2023“ a výrobcem [REDAKCE].
- 10) Lednice s nápoji a potravinami byla vybavena digitálním ukazatelem teploty a dále závěsným plastovým teploměrem. V době šetření byla měřena teplota v lednici, kde byly skladovány potraviny a nápoje (měřeno služebním teploměrem Testo 826-T4, kalibrační list č. 3133F-23, datum kalibrace: 09.05.2023), naměřená teplota +7°C odpovídala požadavkům na skladování potravin, které byly v době kontroly uloženy v lednici.
- 11) Všechny balené potraviny byly označeny datem použitelnosti nebo datem minimální trvanlivosti. V době místního šetření nebylo zjištěno překračování stanovené doby použitelnosti nebo minimální trvanlivosti.
- 12) V době šetření byla provozovna udržována v čistotě.
- 13) Provozovatel neoznámil na KHS JmK zahájení činnosti provozování stravovací služby v předmětné provozovně, čímž byl porušen § 23 odst. 5 zákona č. 258/2000 Sb.

V době místního šetření byla pořízena fotodokumentace, služebním telefonem Xiaomi Redmi Note, ev. č. M009325, dle § 8 písm. d) kontrolního řádu. Fotodokumentace je přílohou Záznamu o úkonu předcházející kontrole.

Na sociální síti Facebook byly KHS JmK dohledány události pořádané v provozovně [REDAKCE] v měsících červenec a srpen, zejména o víkendech. V prostorách baru [REDAKCE] jsou nabízeny grilované pokrmy – žebra, krkovička, krůtí prsa, dále např. cibulová polévka, hovězí po burgundsku, francouzské palačinky aj.

Výzvou k poskytnutí součinnosti podle § 5 odst. 2 písm. b) kontrolního řádu, zasílanou současně s Oznámením o zahájení kontroly, byla kontrolovaná osoba vyzvána, aby v rámci zahájené kontroly poskytla podklady vztahující se k předmětné provozovně.

Dne 25.08.2023 byly na KHS JmK kontrolovanou osobou [REDAKCE] doručeny prostřednictvím elektronické pošty [REDAKCE] následující dokumenty (zaevidováno pod č. j. KHSJM 50382/2023/BM/HV):

- Informace související s přípravou pokrmů v prostoru [REDAKCE],
- plán HACCP pro samoobslužný stánek [REDAKCE],
- Sanitační řád provozovny [REDAKCE].

Kontrolovanou osobou bylo písemně sděleno, že pokrmy nabízené na víkendových akcích v prostoru [REDAKCE], jsou připravovány a skladovány v externí schválené provozovně [REDAKCE].

Provozovatel vytvořil a zavedl postupy založené na zásadách HACCP. V plánu HACCP je zahrnuta činnost přebalování a skladování potravin, příprava pokrmů v externí provozovně, grilování. Je provedena analýza nebezpečí v jednotlivých oblastech. Jako kritické kontrolní body jsou určeny teploty při skladování potravin v chladicích zařízeních a výdej hotových pokrmů. Byl předložen Sanitační řád provozovny s uvedením frekvence prováděného úklidu v provozovně.

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:

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.

14. Protokol vyhotoven dne: **14.09.2023**

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

Protokol byl vyhotoven ve 2 stejnopisech.

16. Podpisy kontrolujících:

Ing. Mgr. Hana Dubšová v.r.

Ing. Adéla Švencová v.r.