

**KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE
JIHOMORAVSKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V BRNĚ**

JEŘÁBKOVA 4, 602 00 BRNO
e-mail: podatelna@khsbrno.cz, ID datové schránky: jaaai36

č. j. KHSJM 48440/2026/BM/HV

sp. zn. S-KHSJM 48512/2026

PROTOKOL o kontrole

pořízený z kontroly vykonané podle zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád), ve znění zákona č. 183/2017 Sb., podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 2017/625 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 i „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 i „zákon č. 258/2000 Sb.“)

1. Pravomoc k výkonu kontroly:

- ✓ § 82 odst. 2 písm. b) zákona č. 258/2000 Sb.
- ✓ § 14 odst. 1 písm. a) ve spojení s § 16 odst. 1 písm. b) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

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

Ing. Iva Schützová, č. služebního průkazu – 1043

3. Místo kontroly:

Řetězec KFC, nám. 28. dubna 2, 635 00 Brno

4. Kontrola zahájena dne: 02.09.2026 v 11:30 hodin,

úkonem: předložením služebního průkazu osobě přítomné na místě kontroly

5. Kontrolovaná osoba:

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

AmRest s.r.o., Walterovo náměstí 329/3, 158 00 Praha, IČO: 26476215

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)

████████████████████, č.OP. ██████████, vedoucí směny

Kontrolující vyzval povinnou osobu, aby informovala kontrolovanou osobu o zahájení 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 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 Komise (ES) č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny (dále jen „nařízení (ES) č. 2073/2005“)
- ✓ 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.“).
 - ✓ vyhláška č. 121/2023 Sb., požadavcích na pokrmu (dále jen „vyhláška č. 121/2023 Sb.“)

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

- ✓ inspekce:
 - vybavení prostor a jiných míst pod kontrolou provozovatelů a jejich okolí
 - zboží, včetně polotovarů, surovin, složek, pomocných látek a dalších výrobků používaných k přípravě a výrobě zboží
 - výrobků a procesů na čištění a údržbu
- ✓ kontrola 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 a jiných záznamů, které mohou být důležité pro posouzení souladu s pravidly uvedenými v čl. 1 odst. 2, případně včetně příslušných dokumentů doprovázejících potraviny a veškeré látky či materiály, které do zařízení vstupují nebo je opouštějí
- ✓ rozhovory s provozovateli a s jejich pracovníky
- ✓ odběr vzorků, analýzy, diagnostika a testy

9. Vzorky odebrány: 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, tj. částku 77,- 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 odst. 1 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:

Kontrola výsledků laboratorní analýzy

den jeho provedení: 14.09.2026

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

Ve výše uvedené provozovně byl dne 02.09.2026 proveden státní zdravotní dozor (dále jen „SZD“ nebo kontrola). Kontrola byla zahájena předložením služebního průkazu povinné osobě. Kontrola byla zaměřena na pokrmy s názvem kuřecí stripsy.

Bylo zjištěno

1. Výše uvedený pokrm je připravován v provozovně z těchto surovin: kuřecí maso, směs k marinování, mouka, olej.
2. Chlazené suroviny jsou přepravovány v chladiřenských autech. Při příjmu provozovatel kontroluje teploty, v případě překročení teplot se zásilka oddělí do uzavřených boxů, skladovaných odděleně v chladicím zařízení. Následně jsou boxy odváženy k likvidaci.
3. Byly předloženy dodací listy od firmy Vodňanská drůbež, a.s., Radomilická 886, Vodňany II, 389 01 Vodňany, IČO: 253396480 ze dne 01.09.2026, ve kterém byly evidovány teploty při příjmu (kuřecí stripsy +2,6 °C), a od firmy Quick Service Logistics Czech Republic s.r.o., Jímý 775, 250 90 Jímý z 01.09.2026 (Frito mix oil, Flour KFC, H&S Marinade).
4. Dále jsou uvedené zchlazené suroviny uskladněny v chladicích boxech, které jsou opatřeny digitálními ukazateli teplot. Byla ověřena teplota v boxu s uloženými kuřecími prsy + 2,4°C. Teplota byla ověřena služebním teploměrem KM 292, ev. č. M006279, kalibrační list č.: 4872F-24, datum kalibrace 10.07.2024.
5. Při přípravě se kuřecí prsa marinují po dobu 10 min a nechávají se 2 hod. odpočinout v chladicím zařízení při teplotě +1 až +4°C. Dále se tepelně upravují po dobu 3 min při teplotě +171°C. Takto tepelně opracované kuřecí stripsy jsou uloženy v holdomatu při teplotě +82 °C po dobu nejdéle 45 min.
6. Byla změřena teplota kuřecích stripsů +68 °C při výdeji. Teplota byla ověřena služebním teploměrem KM 292, ev. č. M006279, kalibrační list č.: 4872F-24, datum kalibrace 10.07.2024.
7. Veškeré suroviny jsou označeny štítky s datem spotřeby. Při kontrole dat nebyly zjištěny závady.
8. Plán HACCP má provozovatel v elektronické podobě. Evidence nastavených kritických kontrolních bodů (dále CCP) byla předložena.
9. Provozovna je vhodně členěna na jednotlivé úseky s dřezy. V zázemí je k dispozici šatna, personální WC s umyvadlem a úklidový kout s výlevkou.
10. Umyvadla k mytí rukou byla vybavena papírovými ručníky, tekutým mýdlem a dezinfekčním prostředkem. U umyvadel a dřezů byla zajištěna tekoucí studená pitná a teplá voda.
11. Zaměstnanci měli čisté pracovní oblečení a nevykazovali známky onemocnění. Zaměstnanci si umývají ruce 1x za ½ hodiny. Na pozicích v úseku obalování, marinace a přípravy sendvičů používají jednorázové rukavice.

12. Provozovna, včetně zařízení a ploch, které přicházejí do styku s potravinami, byla v době výkonu SZD udržována v čistotě.

V rámci kontroly byl odebrán 1 vzorek k laboratorní analýze. Vzorek č. 1 Kuřecí stripsy.

Dne 11.09.2026 byly na KHS JmK doručeny výsledky laboratorního vyšetření vzorků Protokol č. 50570/2026, zaevidován pod č.j.: KHSJM 499878/2026/BM/HV.

Vzorek pokrmu:

1. Kuřecí stripsy **vyhověl** v ukazatelích **Campylobacter** negativní (/25g), **Salmonella** negativní (/25g) a v ukazateli **koagulázopozitivní stafylokoky** (<10 KTJ/g).

Vzorek pokrmu Kuřecí stripsy vyhověl ve všech ukazatelích mikrobiologického vyšetření.

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 pracovních / kalendářních dnů od doručení protokolu o kontrole na adresu uvedenou v hlavičce protokolu o kontrole:

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.

Podle čl. 8 odst. 5 nařízení (EU) 2017/625 a v souladu s § 100e zákona č. 258/2000 Sb. jsou krajské hygienické stanice oprávněny informovat veřejnost o výsledku úředních kontrol týkajících se jednotlivých provozovatelů, a to v rozsahu uvedení totožnosti kontrolované osoby, stavu kontrolovaného objektu, povaze případného rizika, přijatých nápravných opatření a dalších informací nezbytných k ochraně veřejného zdraví. Na tyto případy se nevztahuje povinnost mlčenlivosti uložená podle tohoto zákona a zvláštních právních předpisů. Právo vyjádřit se k informacím, které má příslušný orgán v úmyslu zveřejnit nebo jinak zpřístupnit veřejnosti, před jejich zveřejněním nebo zpřístupněním a na zohlednění případných připomínek, jež dotčeným provozovatelům přiznává výše citovaná právní úprava, může kontrolovaná osoba uplatnit nejpozději ve lhůtách uvedených výše v bodech 12. a 13. tam stanoveným způsobem. Neučiní-li tak, bude mít kontrolní orgán za to, že kontrolovaná osoba nemá k jejich zveřejnění žádných připomínek.

14. Protokol vyhotoven dne: 15.09.2026

15. Protokol obsahuje (počet stránek protokolu, popř. přílohu): **4 + 1 příloha**

Protokol byl vyhotoven v 2 stejnopisech.

16. Podpisy kontrolujících:

Ing. Iva Schützová v.r.

Za správnost vyhotovení: Ing. Mgr. Hana Dubšová