

# KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE ÚSTECKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V ÚSTÍ NAD LABEM

adresa: Moskevská 1531/15, 40001 Ústí nad Labem, tel.: 477755110, e-mail: e-podatelna@khsusti.cz, ID: 8p3ai7n

čj.: KHSUL 29950/2024

## PROTOKOL o kontrole

pořízený z kontroly vykonané podle zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (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, směrnic 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 (nařízení o úředních kontrolách), 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 258/2000 Sb., čl. 4 Nařízení ES 2017/625 o úředních kontrolách, § 14 odst. 1 písm. a), § 16 odst. 1 písm. b) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů.

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

rada hygieny výživy, **Bc. Klára Žofková**, číslo služebního průkazu 0320  
odborný referent, **Libuše Špannerová**, číslo služebního průkazu 0311

**Vedoucí kontrolní skupiny** (jméno, příjmení): **Bc. Klára Žofková**

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

**Restaurace Vietnam bistro U Helenky, Teplická 230/34, 419 01 Duchcov**

### 4. Kontrolovaná osoba:

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

**podnikající fyzická osoba** (jméno, příjmení, datum narození, adresa trvalého bydliště a sídla, IČO, popř. i obchodní firma): **Thi Thanh Huyen Dao, nar. 09.05.1985, bytem Teplická 230/34, Duchcov, IČO: 27933890**

### 5. Osoby přítomné na místě kontroly:

**kontrolovaná osoba** (jméno a příjmení, datum narození, adresa trvalého bydliště):

**Thi Thanh Huyen Dao**, provozovatelka, nar. 09.05.1985, bytem K Zámečku 109, Teplice – Sobědruhy, totožnost ověřena dle platného povolení k pobytu

**6. Kontrola zahájena dne: 10.06.20234 v 10:00 hodin.**

**úkonem:** předložením služebního průkazu KHS Ústeckého kraje s pověřením k výkonu státního zdravotního dozoru kontrolujících osobě přítomné na místě kontroly

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

- I. Plnění povinností stanovených v 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 Nař. 178/2002/ES), Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin (dále jen Nař. 852/2004/ES), Nařízení ES 1169/2011/EU o poskytování informací spotřebitelům.
- II. Plnění povinností dle zákona č. 258/2000 Sb.,** o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících předpisů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen zák. č.258/2000 Sb.), a prováděcích předpisů k tomuto zákonu, zejména vyhlášky 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 vyhl. č. 137/2004).

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

### **čl.14 písm. b), c), d), e), f), g), h)**

Kontrola teploty byla provedena pracovním měřidlem KHS eviden. číslo 21-27 s kalibrací 05.05.2023, kalibrační list KLT-23K-4259 (kalibrace provedena KALIST AKL s.r.o. Třebětice, Kalibrační laboratoř č. 2394 akreditovaná Českým institutem pro akreditaci, o.p.s. podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018).

## **9. Vzorky odebrány:**

**ano (odběrový protokol č.j. KHSUL 29313/2024 ze dne 10.06.2024)**

Poučení: Podle § 11 odst. 2 kontrolního řádu a § 90 zákona č. 258/2000 Sb. za odebraný vzorek zaplatí orgán ochrany veřejného zdraví příslušný k provedení 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. 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:**

**Převzetí protokolu laboratorního vyšetření ze Zdravotního ústavu Ústí nad Labem a vyhodnocení výsledků**

**den provedení: 21.06.2024**

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

**Typ provozovny:** provozovna stravovacích služeb s výrobou teplých a studených pokrmů asijského občerstvení

**Rozsah činnosti a sortiment:** výroba a podávání vietnamských specialit – polévky, smažené závitky, smažený sýr, smažená masa, smažené nudle, smažené hranolky, rýže, zeleninové oblohy, saláty, podávání chlazených nápojů v originálním balení, prodej pokrmů v nevratných jednorázových obalech, konzumace v místě s kapacitou 24 míst k sezení

**Provozní doba:** Po – Pá: 9:00 – 18:30, So – Ne: 9:00 – 18:00

**V souladu s citovanými předpisy byla provedena kontrola všech aspektů, které mohou mít vliv na hygienu a bezpečnost podávaných potravin, součástí kontroly bylo pořízení dílčí fotodokumentace.**

**I. V rámci státního zdravotního dozoru byla provedena kontrola v souladu s § 82 odst.2 písm. b) zákona č. 258/2000 Sb. a § 16 odst.1 písm. b) zákona č.110/1997 Sb., zaměřená na zajištění bezpečnosti finálních produktů (potraviny, studené pokrmy) distribuovaných v provozovně, dle požadavků 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, Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.852/2004 o hygieně potravin, zákona č.258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících předpisů, v platném znění, a prováděcích předpisů k tomuto zákonu, zejména vyhlášky č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, v platném znění.**

Podle nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, ve znění nařízení Komise (ES) č. 1441/2007, č. 365/2010, č. 1086/2011 a č. 209/2013, nesmějí potraviny obsahovat mikroorganismy nebo jejich toxiny či metabolity v množstvích představujících riziko pro lidské zdraví. Současně není dotčeno právo příslušného orgánu provádět další odběry vzorků a vyšetření za účelem průkazu a měření jiných mikroorganismů, jejich toxinů či metabolitů, a to buď v rámci ověřování procesů v případě potravin, u nichž existuje podezření, že nejsou bezpečné, nebo v souvislosti s analýzou rizik. Odběr a vyšetření vzorků lze provádět k ověření bezpečnosti potravin i v případě, kdy nejsou stanovena kritéria v předpisech EU.

V souladu s uvedenými požadavky byl Krajskou hygienickou stanicí Ústeckého kraje stanoven krajský úkol zaměřený na kontrolu dodržování požadavků a postupů k zajištění bezpečnosti při výrobě, porcování a podávání zmrzliny, podávané k přímé spotřebě v rámci stravovacích služeb.

Dne 10.06.2024 byl v provozovně restaurace Vietnam bistro U Helenky, Teplická 230/34, 419 01 Duchcov proveden odběr vzorku točené zmrzliny – jahoda k mikrobiologickému vyšetření, k ověření dodržování postupů na principu HACCP, ke kontrole provozní hygieny, provádění sanitárních opatření při manipulaci se zmrzlinou a z hlediska výdejního procesu za účelem kontroly bezpečnosti zmrzliny. Zmrzlina byla dle personálu vyrobena ve výrobníku na zmrzlinu dne 10.06.2024 v 09:00 hodin (výrobce Mlékárna Hlinsko, a.s., Kouty 53, 539 01 Hlinsko, d. s. 02/2026).

Odběr vzorku zmrzliny byl proveden z výrobníku na zmrzlinu, v době kontroly zmrzlina teplotu - 6 °C.

Po provedeném odběru vzorků byly vzorky balených pokrmů transportovány v kontinuálním mrazícím zařízení k vyšetření na Zdravotní ústav v Ústí n. L. při teplotě -15,4 °C až -17,1°C. Teplota byla kontrolována a zaznamenávána kontinuálním teploměrem, datalogerem Comet S0110, kalibrační list KLT – 23K- 4299 ze dne 09.05.2023 společnost KALIST AKL (certifikována ČIA).

## **NEZJIŠTĚNY ZÁVADY**

**II. Dále byla v souladu s citovanými předpisy provedena kontrola všech aspektů, které mohou mít vliv na hygienu výrobního procesu a bezpečnost podávaných pokrmů:**

**Plnění požadavků Nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin čl. 4 odst. 2 dle Přílohy II,**

**1) kap. I., kap. II stavebně technické a provozní podmínky (dispoziční řešení, umývadla, dřezy, tekoucí teplá a studená pitná voda, sanitární zařízení, osvětlení, větrání, povrchy), kap. V. zařízení potravinářského provozu, vybavení měřicím zařízením – čistota zařízení, sanitace**

Objekt je napojen na městský vodovod k zásobování pitnou vodou, odpadní vody jsou svedeny do městské kanalizační sítě svedené do čistírny odpadních vod, k dispozici je stávající připojení elektrického proudu, vytápění a ohřev vody jsou zajištěny z centrálního zdroje tepla.

Provozovna má samostatný vstup pro zákazníky a samostatný vstup pro zásobování a zaměstnance, oba vstupy jsou z čelní strany objektu z ulice Teplické.

Dispoziční členění provozovny stravovacích služeb odpovídá rozsahu a charakteru vykonávané činnosti. Provozovna je členěna na odbytovou část pro 24 hostů u stolu, objednávkový a výdejní pult s pokladnou, záplutí baru a k výrobě pokrmů slouží stavebně zcela oddělená kuchyně.

Záplutí baru je vybaveno chladicími zařízeními, elektrickou vodní lázní, kontaktním grilem, výrobníkem na

točenou zmrzlinu a umývadlem k mytí rukou.

Kuchyň je členěna na úseky přípravy surovin, tepelné úpravy pokrmů, kompletace a výdeje. Prostor manipulace se surovinami je vybaven dřezem, chladicími a mrazicími zařízeními na suroviny, prostor tepelného zpracování pokrmů je vybaven plynovými sporáky, fritézou, dva rýžovary, a nad tímto úsekem je umístěna digestoř přes celou plochu, s napojením na vzduchotechniku, která je vyústěna na fasádu objektu. Na úsek tepelné úpravy navazuje úsek kompletace. Také úsek kompletace a výdeje je vybaven dřezem. V kuchyni je umístěno umývadlo k mytí rukou při manipulaci s potravinami a pokrmy. Ke všem dřezům i k umývadlu je zajištěn přívod teplé a studené pitné vody. Příjem nádobí strážníků a jeho umývání je oddělené, úsek je vybaven dřezem a myčkou.

Dále je součástí provozovny sklad potravin, kde jsou umístěné chladicí a mrazicí zařízení na suroviny a regály na suché trvanlivé potraviny, součástí vybavení skladu je pracovní stůl, který slouží k odkládání přepravků se zbožím před uložením do chladniček a regálů. Veškerá chladicí a mrazicí zařízení jsou vybavena měřicími zařízeními pro kontrolu teploty prostředí při skladování potravin, surovin a rozpracovaných pokrmů. Všechna potravinářská pracoviště jsou vybavena zdravotně technickými instalacemi v souladu s požadavky Nařízení Parlamentu a Rady ES č. 852/2004 o hygieně potravin, čl. 4 odst. 2 a Přílohy II kapitola I. a II. Ke všem vodovodním bateriím je zajištěn přívod teplé a studené pitné vody z městské vodovodní sítě, a připojení všech umývadel a dřezů na kanalizaci.

Veškeré zařízení má omyvatelné snadno dezinfikovatelné povrchy (nerez ocel), podlaha v celé provozovně je opatřena omyvatelnou snadno dezinfikovatelnou dlažbou, stěny v kuchyni a v zápultí jsou opatřené omyvatelným snadno dezinfikovatelným keramickým obkladem do výše stropu, v souladu s požadavky čl.4 odst.2 a Přílohy II kapitoly II, bod 1, bod 2. Nařízení ES č. 852/2004.

V návaznosti na hostinskou část jsou umístěna hygienická zařízení pro zákazníky, oddělená pro muže (pisoár, WC, umývadlo) a pro ženy (WC a umývadlo). Sanitární zařízení pro personál je samostatné, šatna není součástí provozovny, neboť provozovatelka s manželem, který pracuje v restauraci jako kuchař, bydlí o patro výš v bytové části domu, kde mají své zázemí plně k dispozici. Úklidové a mycí prostředky jsou umístěné v samostatné úklidové místnosti s výlevkou s přívodem teplé a studené vody.

Osvětlení denní je zajištěno prostřednictvím oken, denní osvětlení je doplněno osvětlením umělým, zářivkovým, bílé barvy, dostatečné intenzity. Na všechna pracoviště provozovny, i do skladu a do prostoru hygienických zařízení je zajištěn přívod čerstvého venkovního vzduchu prostřednictvím otevíratelných oken opatřených sítěmi proti vniknutí hmyzu, v souladu s požadavky Nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin, Příloha II, kapitola II bod 1 d).

Povrchy potravinářského zařízení (nerezocel), stěn a podlah jsou neporušené, snadno čistitelné a dezinfikovatelné, v době kontroly zjevně čisté, stejně jako povrchy instalací, varného, mycího, chladicího a mrazicího zařízení. Ve všech chladicích a mrazicích zařízeních jsou instalována měřicí zařízení pro kontrolu teploty prostředí. Tyto teploty jsou denně zaznamenávány a archivovány.

Úklid je prováděn mycími a dezinfekčními prostředky (Domestos, Savo), které jsou uloženy odděleně od potravin v samostatném skladu a používány v souladu se zákonem o biocidech, dle návodu na etiketě (ředění prostředků, způsob a četnost použití).

## **NEZJIŠTĚNY ZÁVADY**

### **2) kap. VI – manipulace s odpady**

Pro ukládání odpadu jsou používány uzavíratelné odpadové nádoby, které jsou denně vyprazdňovány a čistěny, což je v souladu s požadavky Nařízení ES č. 852/2004, kap. VII bod 2. - potravinářské odpady, nepoživatelné vedlejší produkty a jiné odpady se musí ukládat do uzavíratelných nádob, tyto nádoby musí mít vhodnou konstrukci, musí být udržovány v řádném stavu a podle potřeby musí být snadno čistitelné a dezinfikovatelné.

Komunální a biologické odpady jsou odstraňovány a likvidovány prostřednictvím společností Technické služby města Duchcova s.r.o. Oleje jsou shromažďovány v uzavřené plastové nádobě a jsou likvidovány smluvně s firmou TRAFIN OIL, a.s.

## **NEZJIŠTĚNY ZÁVADY**

### **3) kap. VIII – osobní hygiena**

Personál používá vhodný čistý pracovní oděv a ochranné pracovní pomůcky. V době kontroly nebyly u personálu zjištěny zjevné známky infekčního onemocnění. K mytí rukou je k dispozici zařízení s přívodem tekoucí teplé a studené pitné vody, se zásobníkem tekutého antibakteriálního mýdla a se zásobníkem jednorázových papírových ručníků k hygienickému osušení rukou.

#### **NEZJIŠTĚNY ZÁVADY**

### **4) kap. IX – ustanovení týkající se potravin-skladovací podmínky, zajištění chladicího řetězce, ochrana potravin proti kontaminaci-manipulace– eliminace křížení činností, rozmrazování**

V provozovně je pro skladování zajištěn dostatečný počet chladících a mrazících zařízení pro oddělené uložení potravin a surovin.

V chladícím zařízení byla v době kontroly naměřena teplota syrového hovězího masa +3,4 °C. Zjištěná teplota je v souladu s požadavky Nařízení ES č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu (Příloha III oddíl II, kapitola V bod 1 a oddíl V kapitola II bod 1), kde je stanovena teplota polotovarů ze syrového masa max. + 4°C a současně jsou v souladu s požadavky § 3 odst.1 zákona č.110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a § 37 vyhlášky č. 137/2004 Sb., kterou je stanoveno, že zchlazené pokrmy a polotovary nesmí mít teplotu při skladování vyšší než + 4°C.

V chladícím zařízení, jež je umístěno v kuchyňské části, se nacházela krájená zelenina. V zelném salátu s mrkví byla naměřena teplota +3,6 °C, což je v souladu s požadavky zákona č. 110/1997 Sb. § 3 odst. 1 písm. a) a vyhlášky č. 397/2021 Sb. § 10 odst. 4, kde je stanoveno, že upravená chlazená čerstvá zelenina se uvádí do oběhu při teplotách od 0 °C do + 5 °C.

Ve všech chladících a mrazících zařízeních jsou instalována monitorovací zařízení pro kontrolu teploty prostředí a teploty skladování odpovídají požadavkům stanoveným právními předpisy a výrobcí.

Pro manipulaci s potravinami jsou zajištěny pracovní plochy v dostatečném počtu, opatřené nerezovou omyvatelnou úpravou. Pro potvrzení pravidelné sanitace pracovních ploch byl proveden orientační test ke zjištění přítomnosti krve ze syrového masa na pracovní ploše určené výhradně pro přípravu syrové zeleniny. Orientačním testem nebyla zjištěna kontaminace plochy krví ze syrového masa, což svědčí o zajištění oddělené manipulace se surovinami při přípravě pokrmů.

#### **NEZJIŠTĚNY ZÁVADY**

### **5) kontrola plnění požadavků Nařízení ES č. 852/2004, čl. 5 – postup založený na zásadách HACCP**

Postup založený na zásadách HACCP je vytvořen v rozsahu odpovídajícím charakteru činnosti. Monitoring v kritických kontrolních bodech a záznamy teplot jsou prováděny v souladu se zpracovaným manuálem HACCP, sanitace pracovních ploch je prováděna pravidelně, aby se vyloučilo riziko kontaminace.

#### **NEZJIŠTĚNY ZÁVADY**

### **6) kontrola plnění požadavků Nařízení ES č. 178/2002**

#### **čl. 14 – bezpečnost potravin**

Byla provedena kontrola plnění povinnosti používat jen potraviny bezpečné, jež vyhovují požadavkům zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách, potraviny jsou skladovány při odpovídajících podmínkách stanovených výrobcem či komoditním předpisem. V provozovně nebyly zjištěny potraviny nebezpečné, neznámého či podezřelého původu, s prošlou dobou použitelnosti. Byla provedena kontrola doby spotřeby balených potravin dle etiket na obalech.

**Laboratorním vyšetřením Zdravotního ústavu se sídlem v Ústí nad Labem, které bylo doloženo protokolem č. 60123/2024, ze dne 18.06.2024 byly zjištěny následující hodnoty mikrobiálních kontaminantů a patogenů:**

**Výsledky zkoušek – mikrobiologická vyšetření vzorku točené zmrzliny – jahoda, protokol ZÚ č. 60123/2024, ze dne 18.06.2023**

Ukazatel	hodnota	jednotka	limit	Ident. zkoušky	Prac.	Akr.
Enterobacteriaceae	<10	KTJ/g		SOP 919	P1	A
Listeria monocytogenes	negativní	/25g		SOP 923	P1	A
Salmonella	negativní	/25g		SOP 920	P1	A
Koagulázopozitivní stafylokoky	<10	KTJ/g		SOP 912	P1	A

Uvedené výsledky vyšetření kontaminující mikroflóry dokládají, že zmrzlina není kontaminována sledovanou patogenní mikroflórou, neboť mikroby *Listeria monocytogenes* a *Salmonella* nesmí být dle uvedeného předpisu prokázány v 25 g vzorku, což bylo potvrzeno. Rovněž přítomnost mikrobů sk. Enterobacteriaceae nebyla zjištěna. Nepřítomnost koagulázopozitivních stafylokoků dokládá, že při manipulaci se zmrzlinou jsou dodržovány požadavky osobní hygieny personálu z hlediska rizika přenosu infekčních agens prostřednictvím rukou a kapénkovou cestou.

**NEZJIŠTĚNY ZÁVADY**

**čl. 18 – sledovatelnost potravin**

Je splněn požadavek na zajištění sledovatelnosti potravin, původ potravin a surovin byl zjištěn na etiketách balení a na nabývacích dokladech, v souladu s požadavky nařízení ES 178/2002 čl. 18; § 3 odst. 1 písm. l), r), §10 odst. 1 písm. c) zák. 110/1997 Sb. Ke kontrole byly předloženy výdejky potravin, surovin a pokrmů a následující faktury:

- Kuřecí stehenní řízek – daňový doklad č. 20241568 ze dne 06.06.2024  
Dodavatel: DRŮBEŽÍ SEN s.r.o., IČO: 25434845
- Hovězí kliška, vepřová krkovice, kuřecí játra, papír rýžový – daňový doklad č. 0804014745 ze dne 05.06.2024  
Dodavatel: Makro Cash & Carry ČR s.r.o., IČO: 26450691
- Potravinářská vazelína, sanitální tablety, kornoutky, tatra zmrzka vanilka, tatra zmrzka malina, tatra zmrzka pistácie – daňový doklad č. 002982024 ze dne 30.04.2024  
Dodavatel: Koval gastro s.r.o., IČO: 06702951

**NEZJIŠTĚNY ZÁVADY**

**7) kontrola plnění požadavků Nařízení ES č. 1169/2011**

Je splněna povinnost provozovatele v souladu s požadavky Nařízení Parlamentu a Rady ES č.1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, poskytnout informace o alergenních látkách, jež mohou být součástí podávaných pokrmů – informace o alergenech obsažených v podávaných pokrmech jsou v podobě číselného označení součástí vyvěšené nabídky.

**NEZJIŠTĚNY ZÁVADY**

**III) kontrola plnění požadavků zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví**

**§ 20 písm. c) – povinnosti fyzické osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné**

Obsluha provozovny při práci používá vhodný a čistý pracovní oděv, dodržuje požadavky osobní i provozní hygieny a při své pracovní činnosti uplatňuje znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

### **§ 21 písm. b) – povinnosti osoby provozující činnosti epidemiologicky závažné**

Provozovatel provádí kontrolu dodržování požadavků na potraviny a uplatňování znalostí a zásad osobní a provozní hygieny zaměstnanci, aby výkonem činností epidemiologicky závažných nedošlo k ohrožení nebo poškození zdraví osob infekčním nebo jiným onemocněním.

### **§ 24 odst. 1 a) kontrola plnění povinnosti používat jen potraviny bezpečné, jež vyhovují požadavkům zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách**

V provozovně nebyly zjištěny potraviny nebezpečné, smyslově změněné, neznámého ani podezřelého původu, ani potraviny s prošlým datem použitelnosti. Byla provedena kontrola plnění povinnosti používat jen potraviny bezpečné, jež vyhovují požadavkům zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách, potraviny jsou skladovány při odpovídajících podmínkách stanovených výrobcem či komoditním předpisem.

### **§ 24 odst. 1 písm. b) - kontrola plnění požadavků prováděcí vyhlášky č.137/2004 Sb. pro výrobu, přípravu, rozvoz, značení, skladování a uvádění pokrmů do oběhu**

Kontrolou plnění požadavků prováděcí vyhlášky č. 137/2004 Sb. pro výrobu, přípravu, rozvoz, značení, skladování a uvádění pokrmů do oběhu nebyly zjištěny závady.

### **§ 25 vyhlášky č. 137/2004 Sb. – podmínky uvádění teplých pokrmů do oběhu**

Pokrmů jsou připravovány na základě přímé objednávky zákazníka a ihned po dokončení tepelné úpravy jsou předány zákazníkovi.

- Gyros maso v elektrické vodní lázni v zápultí baru

naměřená hodnota +70,6 °C, limit +60 °C – **VÝSLEDEK VYHOVĚL**

### **§37 – požadavky na pokrmy v rozpracovanosti a polotovary**

Polotovary a pokrmy v rozpracovanosti vlastní výroby byly řádně označeny a uloženy v chladicím zařízení či v chladicích zásuvkách. Je prováděno značení rozpracovaných pokrmů a polotovarů, jsou označeny datem výroby a spotřeby a jsou uloženy v chladicím zařízení, toto zjištění je v souladu s požadavky § 24 odst. 1 písm. b) zákona č. 258/2000 Sb. ve spojení s § 37 odst.5 vyhlášky č. 137/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů v provozovně vyrobené polotovary a rozpracované pokrmy musí být při skladování vhodným způsobem označeny datem výroby a spotřeby.

Hodnoty naměřené při kontrolním šetření:

- předvařené nudle v chladicím zařízení

naměřená hodnota +3,5 °C, limit +4 °C – **VÝSLEDEK VYHOVĚL**

### **NEZJIŠTĚNY ZÁVADY**

## **12. Požadavek kontrolujícího na podání písemné zprávy o odstranění nedostatků zjištěných kontrolou podle § 10 odst. 2 kontrolního řádu:**

### **13. Poučení:**

Podle § 13 kontrolního řádu námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole může kontrolovaná osoba podat Krajské hygienické stanici Ústeckého kraje se sídlem v Ústí nad Labem 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: 24.06.2024 ve 13:00 hodin.**

### **15. Protokol obsahuje (počet stránek protokolu, popř. přílohu): 8 stránek + příloha (laboratorní protokol)**

**Protokol byl vyhotoven ve 2 stejnopisech.**

**16. Podpisy kontrolujících:**

**Bc. Klára Žofková, v. r.**

rada oddělení hygieny výživy

**Libuše Špannerová, v. r.**

odborný referent hygieny výživy

**Za správnost vyhotovení:**

**Mgr. Zděnek Šlampa**

vedoucí oddělení hygieny výživy

územní pracoviště Chomutov, Louny, Most, Teplice

Krajské hygienické stanice Ústeckého kraje se sídlem v Ústí nad Labem