



**STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE**

INSPEKTORÁT V BRNĚ

Běhounská 10, 601 26 Brno

tel.: 542 426 611

e-mail: brno@szpi.gov.cz, ID datové schránky: avraiqq



Číslo kontrolního spisu: KS052-71705/22

PROTOKOL O KONTROLE č. P044-71705/22

Předmět kontroly: Kontrola povinností plynoucích z následujících právních předpisů:

Seznam právních předpisů relevantních pro výkon kontroly:

Nařízení (ES) č. 178/2002

Zákon č. 110/1997 Sb.

Nařízení (ES) č. 852/2004

Zákon č. 258/2000 Sb.

Kontrola byla provedena podle § 3 zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon č. 146/2002 Sb.“), u kontrolované osoby:

Kontrolovaná osoba: Alla Grande s.r.o.

Sídlo/místo podnikání: Alla Grande s.r.o., Jankovcova 1535/2a, 170 00 Praha

Provozovna – obchodní název: Alla Grande s.r.o.

Místo kontroly: Alla Grande s.r.o., Gorkého 86/43, 602 00 Brno

IČO: 11770155

Kontrolní úkony byly provedeny inspektory SZPI, kteří se prokázali:

- Bartoníková Gabriela, Mgr., inspektor: pověřením ke kontrole ve formě průkazu inspekce 7286
- Nevrtalová Ivana, Ing., inspektor: pověřením ke kontrole ve formě průkazu inspekce 7206

Vedoucí kontrolní skupiny: Bartoníková Gabriela, Mgr. (7286)

Kontrola byla zahájena podle zákona č. 255/2012 Sb., ustanovení § 5 odst. 2 písm. a) předložením pověření ke kontrole

- kontrolované osobě prostřednictvím: Tomáš Kocourek (provozni), dne 22.11.2022

Při kontrole byl přítomen:

- za kontrolovanou osobu: Tomáš Kocourek (provozni)

Datum a čas začátku kontrolního vstupu: 22.11.2022 14:45

Datum a čas ukončení kontrolního vstupu: 22.11.2022 16:45

Úvod ke kontrolou zjištěným skutečnostem:

Kontrola byla zahájena prvním kontrolním úkonem, jímž bylo předložení pověření k výkonu kontroly ve formě služebních průkazů inspektorů Státní zemědělské a potravinářské inspekce.

Kontrola byla provedena na základě 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, v platném znění, dále ustanovení zákona č. 146/2002 Sb. ze dne 20. března 2002 o Státní zemědělské a potravinářské inspekci, ve znění pozdějších předpisů a ustanovení zákona č. 255/2012 Sb. ze dne 14. června 2012 o kontrole (kontrolní řád), ve znění pozdějších předpisů.

Zahájení kontroly bylo nahlášeno panu Tomášovi Kocourkovi - provozní, který byl seznámen se samotným cílem a předmětem dnešní kontroly.

V průběhu kontroly byly ověřeny informace ve veřejně přístupné databázi rejstříku živnostenského podnikání. Identifikační číslo provozovny je 1014294576.

Kontrolovaná provozovna je výrobnou pizzy s obecně známým názvem "Alla Grande". Na provozovně dochází k výrobě pizzy a k prodeji balených nealkoholických nápojů. Zákazník si může pizzu pouze vyzvednout. Na kontrolované provozovně nelze zkonsumovat pokrm na místě. Kontrolovaná osoba provozuje vlastní rozvoz a zákazník si může objednat přes webové stránky <https://www.allagrande.cz/>. Kontrolovaná osoba rovněž využívá služeb "Dáme jídlo" a "Wolt".

Provozovna je tvořena přední částí, ve které se nachází obslužný pult. V zadní části provozovny je výrobná pizzy a dále se v zadní části nachází sociální zařízení.

Kontrolní materiál byl dohotoven mimo prostory kontrolované provozovny a následně byl zaslán do datové schránky kontrolované osoby.

Popis kontrolních zjištění:

KONTROLA SLEDOVATELNOSTI POTRAVIN/SUROVIN:

Kontrolovaná osoba během kontroly prokázala plnění požadavku na sledovatelnost potravin, stanoveného v čl. 18 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, v platném znění. V den kontroly byly předloženy požadované nabývací doklady:

Faktura číslo 0267012915 ze dne 14.11.2022, dodavatel: MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o., Jeremiášova 1249/7, 150 00 Praha 5, zboží: cibule červená, gourmet, žampiony bílé, MC bazalka, MC rukola, anglická slanina, gran moravia apod.

Faktura číslo 026603447 ze dne 17.11.2022, dodavatel: MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o., Jeremiášova 1249/7, 150 00 Praha 5, zboží: MC bazalka, rajčata cherry datlová, aro salám poličan apod.

KONTROLA VÝSKYTU NEBEZPEČNÝCH POTRAVIN, POKRMŮ, SUROVIN URČENÝCH K VÝROBĚ POKRMŮ:

Namátkovou kontrolou provozovny nebylo zjištěno uvádění na trh potravin/pokrmů/surovin určených k výrobě pokrmů, které by nebyly bezpečné. Dle čl. 14 odst. 2 Nařízení č. 178/2002, v platném znění, se potraviny nepovažují za bezpečné, jsou-li považovány za škodlivé pro zdraví nebo nevhodné k lidské spotřebě. Žádná z namátkově kontrolovaných potravin/pokrmů/surovin určených k výrobě pokrmů nejevila známky kontaminace cizorodými nebo jinými kontaminujícími látkami, hniloby, kažení nebo rozkladu, což je v souladu s výše popsányými požadavky tohoto nařízení.

KONTROLA DATA POUŽITELNOSTI A MINIMÁLNÍ TRVANLIVOSTI SUROVIN:

Během namátkové kontroly surovin určených k výrobě pokrmů nebylo zjištěno používání surovin s prošlým datem použitelnosti či data minimální trvanlivosti, což je v souladu s § 10 odst. 4 písm. a) a b) zákona č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

KONTROLA DATA MINIMÁLNÍ TRVANLIVOSTI:

Namátkovou kontrolou nebylo zjištěno uvádění potravin na trh po datu minimální trvanlivosti, což je v souladu s § 10 odst. 2 zákona č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

KONTROLA POSKYTOVÁNÍ INFORMACÍ O POKRMECH SPOTŘEBITELŮM:

K veškerým pokrmům zde nabízeným byly poskytnuty údaje uvedené v § 9a zákona č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů s návazností na zpřístupnění povinných informací dle Nařízení č. 1169/2011, v platném znění, a to konkrétně podle čl. 9 odst. 1 písm. a), tedy informace o názvu potraviny.

Během kontroly na provozovně byl kontrolován i výskyt látek uvedených na seznamu látek v příloze II Nařízení č. 1169/2011, v platném znění, a to konkrétně dle čl. 9 odst. 1 písm. c), tedy informace o výskytu alergenních látek.

Na provozovně je informace pro zákazníky formou nabídky pokrmů s alergeny, které jsou uvedeny číselně, vč. rozklíčování jednotlivých alergenů. Provozovatel výše uvedeným dodržel ustanovení § 9a odst. 1 písm. a) a b) zákona č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

Současně byla prověřena nabídka pokrmů, které jsou pro spotřebitele zobrazeny v rámci nabídky www.allagrande.cz. V rámci uvedeného webu je zobrazena nabídka pokrmů, tj. název pokrmu vč. konkrétního alergenu, který je v daném pokrmu obsažen.

KONTROLA HYGIENICKÝCH POŽADAVKŮ:

V průběhu kontroly bylo zkontrolováno plnění hygienických požadavků na provozovně v souladu s ustanovením čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 852/2004, v platném znění, v návaznosti na požadavky přílohy II. Kontrola byla zaměřena na dodržování:

Příloha II Kapitola I – Obecné požadavky na potravinářské prostory

Potravinářské prostory kontrolované provozovny, byly v době kontroly udržovány v čistotě a v dobrém stavu. Uspořádání, vnější úprava, konstrukce, poloha a velikost těchto prostor umožňuje jejich odpovídající údržbu, čištění a dezinfekci. V potravinářských prostorech nebylo v době kontroly zjištěno hromadění nečistot. V provozovně je prováděn pravidelný úklid. Čistící a dezinfekční prostředky jsou skladovány odděleně od potravin, v místě k těmto účelům určeném.

V provozovně je k dispozici funkční splachovací toaleta pro zaměstnance, která je konstrukčně oddělena od prostor, kde dochází k manipulaci s potravinami a současně zde bylo umístěno umyvadlo na mytí rukou s přívodem tekoucí teplé i studené vody a hygienických prostředků na mytí a osušení rukou.

V provozovně je zajištěno dostatečné přirozené větrání, potravinářské prostory jsou náležitě vybaveny osvětlením. Potravinářské prostory umožňují vedení správné hygienické praxe, dochází zde k ochraně před kontaminací a škůdci.

Příloha II kapitola II – Zvláštní požadavky na prostory pro přípravu, ošetření nebo zpracování potravin

Povrchy podlah a stěn byly v době dnešní kontroly udržovány v bezvadném stavu, byly celistvé, neporušené, snadno čistitelné a dezinfikovatelné, bez výskytu vlhkosti nebo plísní. Stropy byly konstruovány tak, aby bylo zabráněno hromadění nečistot, omezení kondenzace, zamezení růstu nežádoucích plísní a odlučování částeček. Dveře byly snadno čistitelné a dezinfikovatelné.

Veškeré povrchy přicházející do styku s potravinami byly udržovány v bezvadném stavu, jsou snadno čistitelné a dezinfikovatelné. V prostorách kuchyně, kde dochází k přípravě pokrmů, bylo k dispozici umyvadlo s přívodem teplé a studené vody a s dostatečným množstvím čistících a dezinfekčních prostředků.

Příloha II kapitola IV – Přeprava

Dopravní prostředky využívané kontrolovanou osobou pro rozvoz pokrmů byly udržovány v čistotě. Hotové pokrmy jsou rozváženy v termoboxech, které slouží jako tepelná izolace a současně jako ochrana těchto pokrmů před kontaminací. Dopravní prostředek je výhradně určen k přepravě pokrmů.

Příloha II kapitola V – Požadavky na zařízení

Namátkově zkontrolované předměty, instalace a zařízení, které přichází do styku s potravinami, jsou snadno čistitelné a dezinfikovatelné. Jsou konstruovány takovým způsobem a z takových materiálů, aby bylo možné je udržovat v čistotě a dobrém stavu. Zařízení, která byla v době kontroly v provozu, byla udržována v provozní čistotě.

Příloha II Kapitola VI - Potravinářské odpady

Potravinářské odpady jsou z prostor, kde dochází k manipulaci s potravinami, odstraňovány pravidelně. Odpad je ukládán do uzavíratelných, snadno čistitelných a dezinfikovatelných nádob v prostorech k těmto účelům určených. Odpad je z provozovny likvidován průběžně a je svážen běžným svozem komunálního odpadu.

Příloha II Kapitola VII – Zásobování vodou

Provozovna má zajištěno dostatečné zásobování pitnou vodou, napojením na městský vodovodní řad.

Příloha II Kapitola VII - Osobní hygiena

V době kontroly byl přítomný pracovník kontrolované provozovny oděn do vhodného a čistého pracovního oděvu. Během kontroly nebyly u pracovníka zjištěny viditelné zjevné příznaky onemocnění, která mohou být přenášena potravinami, infikovaná poranění, kožní infekce, vředy, apod.

Příloha II Kapitola IX – Ustanovená týkající se potravin

Suroviny a všechny složky, meziprodukty a hotové výrobky, které mohou podporovat růst patogenních mikroorganismů nebo tvorbu toxinů, byly v době kontroly uchovávány při takových teplotách prostředí, které nevedou k ohrožení zdraví. Kontrolou byla ověřena teplota v prostředí v chladicích zařízeních, které slouží pro uchovávání potravin. Teploty byly měřeny ve třech náhodně vybraných místech ověřeným teploměrem TESTO 105, platnost ověření do: 31.12.2022, sériové číslo: 30203715/501, úřední značka: CM 21 0039224, sériové číslo sondy: 30306222/501, úřední značka sondy: CM 6 21, rozsah ověření -20°C až +30°C při nejistotě měření +/-1°C.

Namátkově byla měřena teplota v lednici se surovinami k přípravě pokrmů (+3,7 °C, +3,5 °C, +3,7 °C). Naměřené teploty odpovídaly požadavkům komoditních vyhlášek, případně teplotám deklarovaným výrobcem na obalech.

Za regulaci škůdců na provozovně zodpovídá správce budovy. V den kontroly nebyl zjištěn výskyt živočišných škůdců, současně nebyly zjištěny stopy po jejich činnosti.

Příloha II Kapitola X – Ustanovení týkající se prvního balení a dalšího balení potravin

Obalové materiály jsou na kontrolované provozovně skladovány takovým způsobem, že nejsou vystaveny riziku kontaminace. Na kontrolované provozovně jsou používány pouze takové obalové materiály, které jsou vhodné pro styk s potravinami.

Příloha II Kapitola XII – Školení

Zaměstnanci na kontrolované provozovně jsou proškoleni v otázkách osobní hygieny, správné výrobní a hygienické praxe a v systému založeném na zásadách HACCP.

Výše popsané skutečnosti jsou v souladu s ustanovením přílohy II, kapitoly I nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin, v platném znění.

V rámci prověřování postupů k zajištění dodržování požadavků na zdravotní způsobilost byly na základě žádosti inspektora dle § 4 odst. 1 písm. f) zákona č. 146/2002 Sb., ve znění pozdějších předpisů, předloženy zdravotní průkazy pracovníků přicházejícího do přímého styku s potravinami, který vykonává činnosti, pro které je zdravotní průkaz dle § 19 odst. 2 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů, vyžadován.

KONTROLA ZAVEDENÉHO POSTUPU HACCP:

Kontrolovaná osoba má zavedený systém založený na zásadách HACCP. V době kontroly byl předložen dokument s názvem Příručka systému HACCP pro kontrolovanou provozovnu.

Součástí předložené dokumentace bylo mimo jiné stanovení týmu HACCP, vymezení výrobní činnosti, specifikace výrobků, diagram výrobního procesu a analýza nebezpečí se stanovením kontrolních bodů (CP) a kritických kontrolních bodů (CCP). Na kontrolované provozovně dochází ke kontrole teplot v chladicích zařízeních s nastaveným intervalem sledování 1x denně. Naměřené teploty jsou zanameňávány do předtištěného formuláře.

Současně je stanovena povinnost kontrolovat neporušenost obalů při příjmu surovin na provozovnu, kontrola data minimální trvanlivosti či data použitelnosti surovin určených k přípravě pokrmů. Dále jsou stanoveny postupy úklidu v rámci provozovny, povinnosti zaměstnanců při výrobě pokrmů, apod.

Kontrolovaná osoba postupuje v souladu s ustanovením kapitoly II článku 5 odst. 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.

Poslední kontrolní úkon: *Kontrola zavedeného postupu HACCP, dne 22.11.2022*

Poučení:

Proti kontrolním zjištěním uvedeným v protokolu o kontrole může kontrolovaná osoba podle § 13 zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád) podat námitky ve lhůtě 15 dnů ode dne doručení protokolu o kontrole, a to ke Státní zemědělské a potravinářské inspekci, inspektorátu uvedenému v záhlaví tohoto kontrolního dokumentu.

Potraviny, které nejsou v souladu s požadavky stanovenými zákonem č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, nebo přímo použitelným předpisem Evropské unie upravujícím požadavky na potraviny, ale jsou bezpečné, podléhají režimu jejich bezplatného poskytnutí podle § 11 odst. 2 nebo § 11 odst. 3 zákona č. 110/1997 Sb.

S osobními údaji bude nakládáno v souladu s pravidly, která nastavuje nařízení (EU) 2016/679 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů (obecné nařízení o ochraně osobních údajů), a to za účelem evidence a zpracování tohoto podání, vedení kontrolního řízení, případných navazujících správních řízení, a provádění dalších činností, které Státní zemědělská a potravinářská inspekce vykonává na základě právních předpisů. Informace o zpracování osobních údajů dle čl. 13 a 14 obecného nařízení o ochraně osobních údajů jsou k dispozici na internetových stránkách Státní zemědělské a potravinářské inspekce (dostupné na www.szpi.gov.cz) ve formě informačního listu.

Brno

Datum vyhotovení: 22.11.2022

Bartoníková Gabriela, Mgr., inspektor

.....
podpis

Nevrtalová Ivana, Ing., inspektor

.....
podpis