

č.j.: KHSJM 42376/2022/BM/HV

sp. zn.: S-KHSJM 35999/2022

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 veřejného 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

3. Kontrola zahájena dne: 19.07.2022 v 14:30 hodin,

úkonem: předložením služebního průkazu

4. Místo kontroly:

Pizzerie Alla Grande
Gorkého 43
602 00 Brno

5. Kontrolovaná osoba:

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

Alla Grande s.r.o., sídlo: Jankovcova 1535/2a, 170 00, Praha 7 - Holešovice, IČO: 11770155

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):

7. Předmět kontroly a popř. důvod dodatečné kontroly podle čl. 28 nařízení (ES) č. 882/2004:

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
- ✓ zákon č. 65/2017 Sb., o ochraně veřejného zdraví před škodlivými účinky návykových látek, ve znění pozdějších předpisů (dále jen zákon č. 65/2017 Sb.“)
- ✓ 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.“)

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

- ✓ inspekce:
 - vybavení, prostor a jiných míst pod kontrolou provozovatelů a jejich okolí;
 - zboží, polotovarů, 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

9. Vzorky odebrány: ne

10. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:

Kontrola předloženého plánu HACCP
den jeho provedení: 03.08.2022

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

V provozovně byl proveden státní zdravotní dozor na základě oznámení o zahájení činnosti. Provozovna je umístěna v suterénní části bytového domu v 1. PP, lehce pod úroveň podzemní komunikace. Není realizováno posezení pro zákazníky. Je možný pouze osobní odběr nebo rozvoz přes službu Wolt a Dáme jídlo.

- 1) Sortiment prodeje: pizza, alkoholické a nealkoholické balené nápoje; v budoucnu je uvažováno o rozšíření výroby o pokrmy s těstovinami.
- 2) Při vstupu do provozovny se nachází prodejní pult, za kterým je vstup do samostatné přípravné. V přípravně je k dispozici velkokapacitní dvojdřez na mytí provozního nádobí, dále umyvadlo na mytí rukou a provozní dřez, který slouží v časově odděleném režimu pro zpracování syrového masa a zeleniny (popsáno v plánu HACCP). Přípravná je dále vybavena pracovními plochami, které umožňují hygienické provedení všech pracovních postupů. Nad tepelnými spotřebiči jsou instalovány digestoře.
- 3) Ke skladování potravin jsou k dispozici chladicí a mrazicí zařízení, která jsou vybavena teploměry, a suchý sklad.
- 4) Plochy a zařízení, které přicházejí do styku s potravinami jsou udržovány v čistotě a dobrém stavu, jsou omyvatelné a snadno čistitelné.
- 5) Kontrolou data použitelnosti a data minimální trvanlivosti potravin nebyly zjištěny závady.
- 6) Z přípravné je vchod do zázemí pro personál. K dispozici je šatna a dále WC s umyvadlem.
- 7) Pro potřeby úklidu je zajištěna úklidová místnost s výlevkou a umyvadlem. Provozovna je v době kontroly udržována v čistotě a dobrém stavu.
- 8) U všech umyvadel a dřezů je zajištěn přívod tekoucí teplé a studené vody.
- 9) Umyvadla na mytí rukou jsou vybavena prostředky pro mytí a hygienické osušení rukou.
- 10) Informace o alergenech je uvedena číselně na jídelním lístku, legenda k alergenům je k dispozici.
- 11) Pro zákazníky je viditelně umístěna informace o zákazu prodeje alkoholu osobám mladším 18 let.
- 12) Pracovníci provozovny mají v době kontroly čistý pracovní oděv, nevykazují známky infekčního onemocnění. Zdravotní průkazy byly předloženy.

Dne 03.08.2022 se dostavila na KHS JmK kontrolovaná osoba uvedená v bodě 6. Protokolu o kontrole a předložila plán HACCP. Dokument obsahuje vymezení výrobní činnosti, diagramy výrobních procesů, analýzu nebezpečí a ovládací opatření, stanovení znaků a kritických mezí, systém sledování, nápravná opatření a vedení dokumentace. Jako kritický kontrolní bod byla stanovena teplota při skladování potravin v chladicích a mrazicích zařízeních.

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: 03.08.2022

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

Protokol byl vyhotoven ve 2 stejnopisech.

16. Podpisy kontrolujících:

Ing. Mgr. Hana Dubšová v.r.

17. Potvrzení převzetí protokolu o kontrole:

Kontrolovanou osobou přítomnou na místě kontroly:

Potvrzuji převzetí stejnopisu protokolu o kontrole.
Dne 03.08.2022

