

Čj.: KHSLB 22787/2018

PROTOKOL O KONTROLE

pořízený z kontroly vykonané podle zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád), podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat, 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., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů a zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů. a zákona č. 65/2017 Sb. o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek

2. Kontrolující:

Milena Vítvarová, vrchní referent v oddělení hygieny dětí a mladistvých - číslo služebního průkazu 1803

3. Místo kontroly:

Mateřská škola „Sedmikráska“
Vzdušná 509/20
460 01 Liberec I-Staré Město
- školní jídelna

4. Kontrolovaná osoba:

právníká osoba:

Mateřská škola „Sedmikráska“, Liberec, Vzdušná 509/20, příspěvková organizace
Vzdušná 509/20
460 01 Liberec I-Staré Město
IČ: 72741864

5. Osoby přítomné na místě kontroly:

kontrolovaná osoba:

Ilona Soukupová, narozena 8.6.1965, bytem Ječná 489/21, Liberec – ředitelka MŠ

povinná osoba: /

6. Kontrola zahájena dne: 1.11.2018 v 9,30 hodin.

úkonem: předložením služebního průkazu

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

Plnění povinností stanovených v Nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin, v Nařízení 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, v nařízení ES č.

1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, dále v zákoně č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, ve spojení s vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění, v zákonu č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů v platném znění a v § 30 odst.1 písm. b) zákona č. 65/2017 Sb. o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek.

8. Vzorky odebrány: ne

9. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:

kontrola skladu potravin

den jeho provedení: 1.11.2018

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

Ve školní jídelně se stanovenou kapacitou 50 strážníků se dnešního dne připravují pokrmy pro 28 dětí a 6 zaměstnanců, cizí strážníci nejsou. Objekt mateřské školy je napojen na veřejný vodovod i kanalizaci, teplá voda pro potřeby kuchyně je zajištěna z plynové karmy. Výdej obědů probíhá od 11,15 hod., dopoledních svačin od 9,00 hod. a odpoledních svačin od 14,30 hod. Součástí pokrmů jsou vždy nápoje.

Od poslední hygienické kontroly provedené v tomto stravovacím zařízení dne 16.6.2015 byly všechny prostory stravovacího provozu vymalovány, ve skladu zeleniny a hrubé přípravně umístěných v suterénu proběhla v roce 2016 celková rekonstrukce. V nejbližší době bude dle sdělení ředitelky do kuchyně zakoupen nový sporák.

1. Provozovatel nechal pro tuto školní jídelnu zpracovat postupy založené na zásadách HACCP a postupuje podle nich. Jako kontrolní kritické body bylo identifikováno denní měření a záznamy teplot u chladicího a mrazicího zařízení a měření i evidence teplot u všech složek hotových pokrmů před jejich výdejem. K předloženým záznamům vedeným přehledně a pravidelně nebyly žádné připomínky (byl prokázán soulad s článkem 5 odst. 1 a odst. 4 a) nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin).
2. V kuchyni jsou odděleny a označeny pracovní plochy podle druhu zpracovávaných surovin a pokrmů, zaměňování těchto ploch nebylo při šetření zjištěno.
3. Kuchyně je přirozeně odvětrána a osvětlena 2 okny opatřenými sítěmi proti hmyzu. Umělé osvětlení je řešeno funkčními zářivkovými osvětlovacími tělesy. Nucené větrání je zajištěno 2 digestořemi.
4. Podlahy v kuchyni i v zázemí jsou celistvé a dobře čistitelné, malby jsou čisté bez stop po zatékání či výskytu plísně.
5. Pro dodržování potřebné osobní hygieny je umyvadlo v kuchyni vybaveno dávkovačem s tekutým mýdlem a papírovými ručníky.
6. Ve skladu větraném oknem jsou potraviny uchovávány v souladu s hygienickými požadavky při odpovídajících teplotních podmínkách, v době kontroly byla teplota na nástěnném teploměru + 19°C, vyhovovala. U namátkově kontrolovaných výrobků včetně syrových vajec byla zajištěna jejich sledovatelnost.
7. Chladicí i mrazicí zařízení vybavené teploměry bylo v době šetření čisté a bez námrazy, rizikové potraviny jsou uloženy odděleně dle svého charakteru..
8. Mytí provozního nádobí je v kuchyni prováděno ve velkém dvoudřezu, pro mytí stolního nádobí je vyčleněna myčka.
9. Poslední preventivní deratizace byla v tomto stravovacím zařízení provedena dne 13.3.2018, výskyt hmyzu ani hlodavců nebyl při šetření zjištěn.

10. Na nástěnkách umístěných v chodbách byly vedle seznamu alergenů na jídelníčku číselně uvedeny všechny alergeny přítomné v jednotlivých pokrmech.
11. Vstup do objektu je označen grafickou značkou „Kouření zakázáno“ i zjevně viditelným textem informujícím o tom, že v tomto prostoru je kouření zakázáno (byl prokázán soulad s § 9 odst. 2 a odst. 3 výše uvedeného zákona č. 65/2017 Sb.). Tyto zákazy byly v době šetření dodržovány.
12. Kuchařka měla při kontrole na sobě čistý pracovní oděv, byl předložen její zdravotní průkaz. V šatně jsou do dvou skříněk ukládány pracovní oděvy odděleně od oděvů občanských.
13. Pro potřeby úklidu je využívána výlevka umístěná v kuchyni.
14. Zbytky pokrmů se dle sdělení kuchařky denně vyhazují do popelnice, v kuchyni se ukládají do vyčleněné, snadno čistitelné a uzavíratelné nádoby.

Nedostatky:

15. V kuchyni není na mytí rizikových surovin k dispozici žádné zařízení s přívodem teplé a studené vody. Dle sdělení kuchařky je mytí syrového masa, drůbeže a ryb prováděno v jedné menší plastové nádobě, která není pro tento účel ani označena. Za těchto podmínek může dojít k ohrožení zdravotní nezávadnosti zejména potravin a pokrmů určených k přímému konzumu (došlo k porušení článku 4, odst. 2, ve spojení s přílohou II, kap. II bod 3 a kap. IX bod 3 nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin).
16. Záchod s umyvadlem vyčleněný pro kuchařku, která vykonává činnosti epidemiologicky závažné, je nevhodně umístěn v prostoru hygienického zařízení dětí vybaveného dětskými záchody. Toto uspořádání může být příčinou kontaminace připravovaných pokrmů a vzniku alimentárních onemocnění (došlo k porušení článku 4, odst. 2, ve spojení s přílohou II, kap. I bod 2 písm. c), bod 3 a bod 4 nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin).
17. Hrubá přípravná zeleniny a brambor řešená v samostatné místnosti v suterénu je nevhodně využívána i jako prádelna, sklad úklidových pomůcek, pracích prostředků, sklad náradí a různého nepotřebného inventáře. Stěna kolem umyvadla nemá omyvatelnou úpravu, u okna zajišťujícího větrání tohoto prostoru chybí síť proti hmyzu. Za těchto podmínek dochází v přípravě ke křížení činností, což může být příčinou ohrožení zdravotní nezávadnosti zde upravovaných surovin (došlo k porušení článku 4, odst. 2, ve spojení s přílohou II, kap. II bod 1 písm. b) a d) a kap. IX bod 3 nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin).

Během kontroly byla pořízena fotodokumentace.

11. 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: ~~NEPOŽADOVÁNO~~ do 1. 12. 2018

12. Poučení:

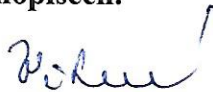
Podle § 13 kontrolního řádu námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole může kontrolovaná osoba podat Krajské hygienické stanici Libereckého kraje se sídlem v Liberci ve lhůtě 15 dnů ode dne doručení protokolu o kontrole. Námitky se podávají písemně, musí z nich být zřejmé, proti jakému kontrolnímu zjištění směřují, a musí obsahovat odůvodnění nesouhlasu s tímto kontrolním zjištěním. *Byla zpráva sepsána s probolou a předávána se práva na podání námitek. Janek*

13. Protokol vyhotoven dne: 1.11.2018 v 11,45 hodin.

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

Protokol byl vyhotoven ve 2 stejnopisech.

15. Podpis kontrolujícího:




16. Potvrzení převzetí protokolu o kontrole na místě kontroly:

kontrolovanou osobou přítomnou na místě kontroly Ilonou Soukupovou/úvedenou výše v bodu 5.:

Potvrzuji převzetí stejnopisu protokolu o kontrole.

Dne 11.1.2018 v 11,45 hodin



.....