[redacted]

Od: [redacted]
Odesláno: čtvrtek 3. července 2025 13:51
Komu: podatelna@hygpraha.cz
Předmět: Věc: Žádost o poskytnutí informace podle zákona č. 106/1999 Sb.

Dobrý den, dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, si Vás dovoluji požádat o informaci, zda od roku 2021 dosud byly provedeny hygienickou stanicí kontroly v některé z těchto provozoven:

1. French Tacos, provozovna Hartigova 621/11, Praha 3
2. French Tacos, provozovna Nad olšinami 730/2, Praha 10
3. French Tacos, provozovna U Kavalírky 8/4, Praha 5

provozovaných obchodní společností Planet Fastfood, s.r.o., IČ 10786082.

Pokud tomu tak je, prosím o zaslání listin ke kontrolám se vztahující, tj.:

- případný podnět k provedení kontroly (bez osobních údajů)
- oznámení o zahájení kontroly, případně prosím o informaci, že kontrola byla předem neohlášená
- protokol o kontrole (místním šetření)
- zápis o zjištěných nedostatcích, není-li nedílnou součástí protokolu o místním šetření
- fotodokumentace z místního šetření, není-li nedílnou součástí protokolu o místním šetření
- výzva k nápravě či k provedení opatření k odstranění nedostatků
- příkaz k uložení pokuty, případně rozhodnutí o uložené sankci ve správním řízení
- případně další listiny vzniklé v rámci kontrolního procesu.

Žádost podávám jako fyzická osoba a o informace prosím ve formě odpovědi a příloh na tento e-mail, případně do datové schránky ID [redacted].

Děkuji, s pozdravem

[redacted]

[redacted]

HYGIENICKÁ STANICE HLAVNÍHO MĚSTA PRAHY

Váš dopis č. j.: sine
Ze dne: 24. 2. 2025
Naše č. j.: HSHMP 35668/2025
Spis. Zn.: S-HSHMP 35668/2025
Vyřizuje: Ing. Martina Haugwitzová
Tel.: +420 221 437 517
E-mail: martina.haugwitzova@hygpraha.cz
V Praze dne: 16. 7. 2025
Počet listů/příloh: 1/ 0

[redacted]

Žádost o poskytnutí informace ve smyslu zákona č. 106/1990 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů

Vážená paní [redacted]

v návaznosti na Vaši žádost ze dne 3. 7. 2025, ve věci žádosti o informace podle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů, (dále jen „zákon"), ve které konkrétně žádáte poskytnutí níže uvedených informací, zda od roku 2021 dosud byly provedeny hygienickou stanicí kontroly v některé z těchto provozoven:

1. French Tacos, provozovna Hartigova 621/11, Praha 3
2. French Tacos, provozovna Nad olšinami 730/2, Praha 10
3. French Tacos, provozovna U Kavalírky 8/4, Praha 5

provozovaných obchodní společností Planet Fastfood, s.r.o., IČ 10786082.

Pokud tomu tak je, prosím o zaslání listin ke kontrolám se vztahující, tj.:

* případný podnět k provedení kontroly (bez osobních údajů)
* oznámení o zahájení kontroly, případně prosím o informaci, že kontrola byla předem neohlášená
* protokol o kontrole (místním šetření)
* zápis o zjištěných nedostatcích, není-li nedílnou součástí protokolu o místním šetření
* fotodokumentace z místního šetření, není-li nedílnou součástí protokolu o místním šetření
* výzva k nápravě či k provedení opatření k odstranění nedostatků
* příkaz k uložení pokuty, případně rozhodnutí o uložené sankci ve správním řízení
* případně další listiny vzniklé v rámci kontrolního procesu.

HYGIENICKÁ STANICE HLAVNÍHO MĚSTA PRAHY

K výše uvedenému Vám sděluji:

V provozovnách stravovacích služeb French Tacos, Hartigova 621/11, Praha 3 a French Tacos, U Kavalírky 8/4, Praha 5 nebyla od roku 2021 provedena kontrola, vzhledem k tomu, že tyto provozovny od roku 2015 připadly do dozoru Státní zemědělské potravinářské inspekci.

V provozovně French Tacos, Nad olšinami 730/2, Praha 10 byla v roce 2024 provedena 1 kontrola na základě 2 podnětů na zdravotní obtíže. A v roce 2025 byla provedena 1 kontrola na základě 1 podnětu na zdravotní obtíže. Vámi požadované dokumenty zasíláme anonymizované v příloze a to:

Podnět HSHMP 37447/2024

Sdělení k podnětu HSHMP 37447/2024

Postoupený podnět HSHMP 40450/2024

Sdělení k podnětu HSHMP 40450/2024

Protokol o kontrole HSHMP 40133/2024

Podnět HSHMP 03099/2025

Sdělení k podnětu HSHMP 03099/2025

Protokol o kontrole HSHMP 03281/2025 + fotodokumentace

Dále sděluji, že kontroly výše uvedené nebyly předem ohlášené a v zahájeném správním řízení bude vydán příkaz se sankčním postihem.

Ing. Martina Haugwitzová
pověřena zastupováním na pozici
ředitel odboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání

v z. Bc. Kateřina Dvořáková
vedoucí oddělení hygieny výživy pobočky III.

„podepsáno kvalifikovaným elektronickým podpisem“

Kateřina Dvořáková DiS.

Digitálně podepsal Kateřina Dvořáková DiS.
Datum: 2025.07.17 10:53:25 +02'00'

Přílohy: dle textu

HYGIENICKÁ STANICE HLAVNÍHO MĚSTA PRAHY

Váš dopis č. j.: sine
Ze dne: 23. 7. 2024
Naše č. j.: HSHMP 40450/2024
Spis. zn.: S-HSHMP 37447/2024
Vyřizuje: Ing. Dagmar Koželouhová
Tel.: 271 087 146
E-mail: dagmar.kozelouhova@hygpraha.cz
V Praze dne: 16. 8. 2024
Počet listů/ příloh: 1/ 0

[redacted]

[redacted]

Podnět ke kontrole provozovny – Stánek French Tacos, Nad olšinami 730/2, Praha 10

Dne 23. 7. 2024 bylo na Hygienickou stanici hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP") Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí (dále jen „SZPI") postoupeno Vaše podání, týkající se zdravotních potíží dvou osob po konzumaci pokrmu z hovězího masa, objednaného 21. 7. 2024 ve večerních hodinách přes doručovací službu Wolt z výše uvedené provozovny.

Na základě Vašeho podnětu bylo zaměstnanci HSHMP zahájeno šetření a byla provedena cílená kontrola předmětné provozovny, zaměřená na Vámi uvedené závady. V průběhu kontroly byly zjištěny závady v postupech a nedodržování správné hygienické a výrobní praxe, zejména nedodržení bezpečných skladovacích teplot surovin (syrového masa) a tepelně upravených polotovarů, což představuje zvýšené zdravotní riziko pro konzumenty. Rizikové potraviny byly neprodlené staženy z prodeje a zlikvidovány. Zjištěné nedostatky byly s přítomnými zaměstnanci a se statutárním zástupcem provozovatele dále projednány a byla přijata opatření k jejich odstranění, která budou ze strany HSHMP průběžně kontrolována. Provozovateli byly poskytnuty podklady pro proškolení zaměstnanců, aby se podobné nedostatky neopakovaly a tento se zavázal zpřísnit kontrolní opatření nastavených postupů při manipulaci s potravinami v procesu výroby a distribuce pokrmů. Provozovateli bude za zjištěná pochybení uložena finanční sankce.

Úřední kontrola zachycuje pouze momentální stav a hodnotí předpoklad, zda nejsou případné vady v postupech opakované. Provedená hygienická kontrola zařízení bude pro provozovatele a zaměstnance námětem pro důslednější samokontrolu a větší pečlivost při práci.

Děkujeme za Váš podnět.

S pozdravem

Ing. Dagmar Koželouhová
odborný rada oddělení hygieny výživy I.

„podepsáno kvalifikovaným elektronickým podpisem"

Hygienická stanice hlavního města Prahy
Rytířská 404/12, 110 00 Praha 1 • tel. 221 437 711 • podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

PROTOKOL o kontrole č. j.: HSHMP 40133/2024

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, 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 (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 č. 258/2000 Sb.

2. **Kontrolující**:

[redacted]

3. **Místo kontroly**:

Stánek French Tacos, Nad olšinami 730/2, 100 00 Praha

4. **Kontrolovaná osoba:**

[redacted]

5. **Osoby přítomné na místě kontroly:**

[redacted]

6. **Kontrola zahájena dne:** 22. 7. 2024 v 14:45 hodin předložením služebního průkazu osobě přítomné na místě kontroly

7. **Předmět kontroly:**

Plnění povinností stanovených v nařízeních a předpisech platných pro provozovatele potravinářských podniků:
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin
Vyhláška 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

Zákon č. 166/1999 Sb. o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů
Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 931/2011 o požadavcích na sledovatelnost stanovených nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 pro potraviny živočišného původu
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 ze dne 27. října 2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a o zrušení směrnic 80/590/EHS a 89/109/EHS
Vyhláška č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy, ve znění pozdějších předpisů
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 (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 1069/2009 o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu a získané produkty, které nejsou určeny k lidské spotřebě
Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů ve znění pozdějších předpisů
Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů
Zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů

8. Použitá kontrolní metoda podle čl. 14 nařízení (EU) č. 625/2017:

Metody a techniky úřední kontroly zahrnují:
b) inspekce:
ii) zboží, včetně polotovarů, surovin, složek, pomocných látek a dalších výrobků používaných k přípravě a výrobě zboží
iii) výrobků a procesů na čištění a údržbu;
iv) vysledovatelnosti, označování, prezentace, souvisejících obalových materiálů, včetně materiálů určených pro styk s potravinami;
c) kontroly hygienických podmínek v prostorách provozovatele;
d) posouzení postupů pro správnou výrobní praxi, správnou hygienickou praxi a postupů založených na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP);
e) 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;
f) rozhovory s provozovateli a s jejich pracovníky;
g) ověření měření provedených provozovateli a jiných výsledků testů;

9. Vzorky odebrány:

Ne

10. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:

Předložení nabývacích dokladů [redacted]
Den jeho provedení: 30. 9. 2024

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

Úřední kontrola byla provedena v souvislosti s doručeným podnětem na zdravotní potíže jako plánovaný výkon státního zdravotního dozoru nad provozováním stravovacích služeb a byla zaměřena na ověření dodržování platných právních předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví s důrazem na dodržování osobní hygieny a hygieny provozu, podmínek pro bezpečnou přípravu a podávání pokrmů a na bezpečné skladování potravin a surovin.
Provozní doba: denně 11:00 - 23:45 hod.
Počet přítomných zaměstnanců: 1
Sortiment: rychlé občerstvení z tepelně opracovaných nebo zmrazených polotovarů (pšeničné tortilly plněné masem nebo bezmasými přísadami, hranolky), teplé a studené nápoje, vše v jednorázových obalech s sebou k přímé konzumaci nebo pro rozvoz
Počet porcí: závisí na počasí a na sezóně, [redacted]
Při zahájení kontroly bylo konstatováno, že technologické vybavení ani sortiment se od poslední provedené kontroly nezměnily, s výjimkou běžné údržby a provozovna je užívána v souladu s aktuálně platným schválením orgánem ochrany

veřejného zdraví. Oznamovací povinnost byla splněna.
Povinná osoba byla vyzvána, aby informovala statutárního zástupce kontrolované osoby o zahájení kontroly. Statutární zástupce se dostavil v průběhu kontroly.
Prodávané pokrmy jsou vyráběny personálem na místě. [redacted] Poté se expedují zákazníkovi nebo rozvážkové službě. [redacted] Gastronádoby s tepelně upraveným hovězím a kuřecím masem byly uloženy na pracovní ploše při teplotě okolí 26 °C.
a) Byla ověřena teplota hovězího polotovaru vpichovým digitálním kalibrovaným teploměrem TFA Dostmann ThermoJack Pro 30.1050, datum kalibrace 18. 5. 2023, s naměřenou teplotou v jádře +38,0 °C.
b) V době kontroly byla dále změřena teplota prostředí v mrazicí skříni [redacted] kde bylo uloženo cca 15 balení á 1 kg zmrazených předsmažených kuřecích kousků - naměřena teplota 2,9 °C. Z uvedeného vyplývá, že provozovatel potravinářského podniku uchovává zmrazené suroviny a polotovary při teplotách, které umožňují růst mikroorganismů, případně tvorbu toxinů a následně by tak mohly ohrozit zdraví konzumentů. Rovněž provozovatel nedodržuje požadavky výrobců na skladování zmrazených potravin.
c) Byla ověřena teplota syrového mletého hovězího masa uloženého v plastové nádobě v lednici v množství cca 2,5 kg s naměřenou teplotou v jádře 9,6 °C.
Výše uvedené je v rozporu s Nařízením ES č. 852/2004 čl. 4 odst. 2 příloha II kapitola IX bod 5 v jednočinném souběhu s § 24 odst. 1 písm. b) zákona č. 258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů, ve spojení s § 25 vyhlášky č. 137/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů.
Zaměstnanec zlikvidoval polotovary s nevyhovující teplotou. Statutární zástupce kontrolované osoby sdělil, že do vyřešení podmínek bezpečného skladování tepelně upraveného masného polotovaru budou porce připravovány na každou objednávku zvlášť. [redacted]
V době kontroly byla v přípravně a ve skladovacím prostoru v [redacted] zjištěna nedostatečná provozní hygiena zařizovacích předmětů a náčiní přicházejícího do styku s potravinami:
a) Pultový mrazicí box [redacted] a lednice [redacted] byly silně namraženy vrstvou ledu.
b) Plastová nádoba s mletým hovězím masem v lednici v přípravně byla poškozená, s ulomenou částí okraje.
Z uvedeného vyplývá, že zařízení přicházející do styku s potravinami nejsou důkladně očištěny, aby se vyloučilo riziko kontaminace, a provozovatel potravinářského podniku je neudržuje v takovém pořádku a dobrém stavu tak, aby bylo riziko kontaminace sníženo na minimum.
Výše uvedené je v rozporu s Nařízením ES č. 852/2004 čl. 4 odst. 2 příloha II kapitola V bod 1 písm. a), b)
Provozovatel se zavázal závady v co nejkratší době odstranit.
Dne 26. 7. 2024 při šetření na místě bylo ověřeno, že teplota syrového mletého je vyhovující. Teplota tepelně upravených masných polotovarů byla opět nevyhovující při teplotě okolí 26 °C. Zaměstnankyně zlikvidovala polotovary s nevyhovující teplotou.
Dne 7. 8. 2024 zástupce provozovatele doložil doplnění technologického zařízení pro úchovu teplých pokrmů.
Podmínky pro dodržování osobní hygieny personálu byly zajištěny. Pro zaměstnance je určeno sociální zázemí a skladovací prostory [redacted] K dispozici je úklidová místnost s výlevkou.
Umyvadlo na mytí rukou bylo funkční a bylo vybaveno hygienickými prostředky.
Zaměstnanci měli během kontroly čistý pracovní oděv a obuv, dle potřeby připravené ochranné rukavice.
V době kontroly byla k dispozici tekoucí T + S voda.
V provozovně byl udržován přiměřený provozní pořádek, nebylo zjištěno křížení činností ani závady při manipulaci s potravinami a v technologických postupech. Byly odděleny úseky skladování potravin, přípravy pokrmů a nápojů a mytí technologického nádobí.
Sledovatelnost dodávaných potravin a surovin byla zajištěna, byl k dispozici nabývací doklad. Dne 30. 9. 2024 byly předloženy nabývací doklady [redacted]
Potraviny a suroviny byly v době kontroly skladovány dle charakteru a slučitelnosti.
Data použitelnosti a data minimální trvanlivosti namátkově zkontrolovaných balených potravin byla respektována.
Při kontrole nebyly zjištěny závady v manipulaci s odpadem, ani jeho hromadění.
Připravené jednorázové obaly byly uloženy na vhodném suchém a čistém místě v blízkosti pracovních ploch, v dosahu obsluhy.

Provozovatel potravinářského podniku zavedl zjednodušený postup založený na zásadách HACCP, podle kterého zaměstnanci postupují. Dokumentace HACCP byla předložena.
Při kontrole nebyly zjištěny závady v manipulaci s odpadem, ani jeho hromadění. Odpad je ukládán do uzavíratelných nádob a je pravidelně odvážen.
V průběhu kontroly nebyl zjištěn výskyt domácích zvířat ani škůdců, ani stopy jejich přítomnosti.
Zákazníci jsou informováni o obsahu alergenů v jednotlivých výrobcích obsluhou, k dispozici je také seznam alergenů.
[redacted]

1. Měření
Místo: Syrové mleté hovězí maso v plastové nádobě v lednici
Datum měření: 22. 7. 2024 15:45 hod.
Kontrolované parametry měření:
Teplota pokrmu/potraviny, +9,6 °C, nejistota 0,5 °C, limit +4,0 °C a výsledkem Nevyhověl

2. Měření
Místo: Tepelně upravené mleté hovězí maso v nerezové nádobě na pracovní ploše
Datum měření: 22. 7. 2024 15:45 hod.
Kontrolované parametry měření:
Teplota pokrmu/potraviny, +38,0 °C, nejistota 0,5 °C, limit +60,0 °C a výsledkem Nevyhověl

3. Měření
Místo: Syrové mleté hovězí maso v plastové nádobě v lednici
Datum měření: 26. 7. 2024 13:30 hod.
Kontrolované parametry měření:
Teplota pokrmu/potraviny, +3,6 °C, nejistota 0,5 °C, limit +4,0 °C a výsledkem Vyhověl

4. Měření
Místo: Tepelně upravené mleté hovězí maso v nerezové gastronádobě na pracovní ploše
Datum měření: 26. 7. 2024 13:30 hod.
Kontrolované parametry měření:
Teplota pokrmu/potraviny, +29,4 °C, nejistota 0,5 °C, limit +60,0 °C a výsledkem Nevyhověl

5. Měření
Místo: Tepelně upravené nakrájené kuřecí maso v nerezové gastronádobě na pracovní ploše
Datum měření: 26. 7. 2024 13:30 hod.
Kontrolované parametry měření:
Teplota pokrmu/potraviny, +33,5 °C, nejistota 0,5 °C, limit +60,0 °C a výsledkem Nevyhověl

6. Měření
Místo: Mrazicí skříň [redacted]
Datum měření: 22. 7. 2024 15:30 hod.
Kontrolované parametry měření:
Teplota prostředí, +2,3 °C, nejistota 0,5 °C, limit -18,0 °C a výsledkem Nevyhověl

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

Nepožadováno

13. Poučení:

Podle § 13 kontrolního řádu námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole může kontrolovaná osoba podat Hygienické stanici hlavního města Prahy 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:** 8. 10. 2024 v 10:30 hodin

15. **Protokol obsahuje:**

Počet stran bez příloh: Uvedeno v zápatí protokolu.

[redacted]

Protokol byl vyhotoven ve 2 stejnopisech.

16. **Podpisy kontrolujících:**

[redacted]

17. **Potvrzení převzetí protokolu o kontrole na místě kontroly:**

[redacted]

Dne 8. 10. 2024

Hygienická stanice hlavního města Prahy
Rytířská 404/12, 110 00 Praha 1 • tel. 221 437 711 • podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

PROTOKOL o kontrole č. j.: HSHMP 03281/2025

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, 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 (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 č. 258/2000 Sb.

2. Kontrolující:

[redacted]

3. Místo kontroly:

Stánek French Tacos, Nad olšinami 730/2, 100 00 Praha

4. Kontrolovaná osoba:

[redacted]

5. Osoby přítomné na místě kontroly:

[redacted]

6. Kontrola zahájena dne: 22. 1. 2025 v 11:30 hodin předložením služebního průkazu osobě přítomné na místě kontroly

7. Předmět kontroly:

Plnění povinností stanovených v nařízeních a předpisech platných pro provozovatele potravinářských podniků:
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin
Vyhláška 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

Zákon č. 166/1999 Sb. o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů
Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 931/2011 o požadavcích na sledovatelnost stanovených nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 pro potraviny živočišného původu
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 ze dne 27. října 2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a o zrušení směrnic 80/590/EHS a 89/109/EHS
Vyhláška č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy, ve znění pozdějších předpisů
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 (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 1069/2009 o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu a získané produkty, které nejsou určeny k lidské spotřebě
Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů ve znění pozdějších předpisů
Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů
Zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů

8. Použitá kontrolní metoda podle čl. 14 nařízení (EU) č. 625/2017:

Metody a techniky úřední kontroly zahrnují:
b) inspekce:
ii) zboží, včetně polotovarů, surovin, složek, pomocných látek a dalších výrobků používaných k přípravě a výrobě zboží
iii) výrobků a procesů na čištění a údržbu;
iv) vysledovatelnosti, označování, prezentace, souvisejících obalových materiálů, včetně materiálů určených pro styk s potravinami;
c) kontroly hygienických podmínek v prostorách provozovatele;
d) posouzení postupů pro správnou výrobní praxi, správnou hygienickou praxi a postupů založených na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP);
e) 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;
f) rozhovory s provozovateli a s jejich pracovníky;
g) ověření měření provedených provozovateli a jiných výsledků testů;

9. Vzorky odebrány:

Ne

10. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:

Kontrola provozovny a měření teploty tepelně opracovaných masných polotovarů
Den jeho provedení: 31. 1. 2025

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

Úřední kontrola byla provedena v souvislosti s doručeným podnětem na zdravotní potíže jako cílený výkon státního zdravotního dozoru nad provozováním stravovacích služeb a byla zaměřena na ověření dodržování platných právních předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví s důrazem na dodržování osobní hygieny a hygieny provozu, podmínek pro bezpečnou přípravu a podávání pokrmů a na bezpečné skladování potravin a surovin.
Provozní doba: denně 11:00 - 23:45 hod.
Počet přítomných zaměstnanců: 1
Sortiment: rychlé občerstvení z tepelně opracovaných nebo znurazených polotovarů (pšeničné tortilly plněné masem nebo bezmasými přísadami, hranolky), teplé a studené nápoje, vše v jednorázových obalech s sebou k přímé konzumaci nebo pro rozvoz
Počet porcí: závisí na počasí a na sezóně [redacted]
Povinná osoba byla vyzvána, aby informovala statutárního zástupce kontrolované osoby o zahájení kontroly. Statutární zástupce se dostavil v průběhu kontroly.

Byla ověřena teplota marinovaného kuřecího polotovaru v lednici vpichovým digitálním kalibrovaným teploměrem TFA Dostmann ThermoJack Pro 30.1050, datum kalibrace 18. 5. 2023, s naměřenou teplotou v jádře 4,4 °C. Teplota vyhověla platným právním předpisům i požadavkům zavedeného systému HACCP.
Byla ověřena teplota tepelně opracovaného polotovaru z mletého hovězího masa uloženého v gastronádobě ve vyhřívaném úchovném zařízení v množství cca 1,5 kg s naměřenou teplotou v jádře 31,6 °C.
Výše uvedené je v rozporu s Nařízením ES č. 852/2004 čl. 4 odst. 2 příloha II kapitola IX bod 5 v jednočinném souběhu s § 24 odst. 1 písm. b) zákona č. 258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů, ve spojení s § 25 vyhlášky č. 137/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů.
Hovězí mletý polotovar s nevyhovující teplotou byl personálem na místě zlikvidován a teplota úchovného zařízení byla ihned nastavena na správnou hodnotu.
V době kontroly byla v provozovně zjištěna nedostatečná provozní hygiena zařizovacích předmětů a předmětů přicházejících do styku s potravinami:
a) Dřez byl zaskládán čisticími prostředky a různými předměty.
b) Umývadlo na mytí rukou bylo zastavěno plastovými kbelíky a kartonovými krabicemi, takže bylo prakticky nepřístupné.
c) Kryt sporáku byl pokrytý zaschlou špínou a skvrnami.
Z uvedeného vyplývá, že zařízení přicházející do styku s potravinami nejsou důkladně očištěny, aby se vyloučilo riziko kontaminace, a provozovatel potravinářského podniku je neudržuje v takovém pořádku a dobrém stavu tak, aby bylo riziko kontaminace sníženo na minimum.
Výše uvedené je v rozporu s Nařízením ES č. 852/2004 čl. 4 odst. 2 příloha II kapitola V bod 1 písm. a), b)
Provozovatel se zavázal závady v co nejkratší době odstranit.
V provozovně byly v době kontroly zjištěny nedostatky ve stavebně technickém stavu a nedostatečná provozní hygiena:
a) Podlaha v blízkosti nabídkové vitríny a spodní část vitríny byly silně znečištěny zašlou špínou.
b) Strop nad pracovní plochou v blízkosti digestoře byl pokrytý skvrnami a místy poškozený, s olupujícími se částmi povrchu.
c) Vypínač osvětlení na stěně provozovny byl silně znečištěný, pokrytý vrstvou mastné špíny.
Z uvedeného vyplývá, že provozovatel potravinářského podniku neudržuje potravinářské prostory a instalace v čistotě a dobrém stavu tak, aby bylo zabráněno riziku kontaminace ve všech fázích výroby, zpracování, skladování a není tak uplatňována správná hygienická praxe.
Výše uvedené je v rozporu s Nařízením ES č. 852/2004 čl. 4 odst. 2 příloha II kapitola I bod 1, bod 2 písm. c), kapitola II bod 1 písm. a), b), c), f).
V průběhu kontroly, tj. ihned, zahájil personál sanitaci přípravny a prostoru výdeje.
Zaměstnanec měl během kontroly čistý pracovní oděv a obuv, dle potřeby připravené ochranné rukavice.
V době kontroly byla k dispozici tekoucí T + S voda.
V provozovně byl udržován přiměřený provozní pořádek, nebylo zjištěno křížení činností ani závady při manipulaci s potravinami a v technologických postupech. Byly odděleny úseky skladování potravin, přípravy pokrmů a nápojů a mytí technologického nádobí.
Potraviny a suroviny byly v době kontroly skladovány dle charakteru a slučitelnosti.
Data použitelnosti a data minimální trvanlivosti namátkově zkontrolovaných balených potravin byla respektována.
Připravené jednorázové obaly byly uloženy na vhodném suchém a čistém místě v blízkosti pracovních ploch, v dosahu obsluhy.
Provozovatel potravinářského podniku zavedl zjednodušený postup založený na zásadách HACCP, podle kterého zaměstnanci postupují. Dokumentace HACCP byla k dispozici.
Při kontrole nebyly zjištěny závady v manipulaci s odpadem, ani jeho hromadění. Odpad je ukládán do uzavíratelných nádob a je pravidelně odvážen.
V průběhu kontroly nebyl zjištěn výskyt domácích zvířat ani škůdců, ani stopy jejich přítomnosti.
Zákazníci jsou informováni o obsahu alergenů v jednotlivých výrobcích obsluhou, k dispozici je také seznam alergenů.
V průběhu kontroly byla pořízena fotodokumentace, celkem 8 snímků, s čímž byl přítomný statutární zástupce kontrolované osoby seznámen.
Dne 31. 1. 2025 bylo na místě ověřeno, že teplota masných polotovarů je vyhovující a že prostor provozovny byl uklizen a vyčištěn.

1. Měření
Místo: Syrové marinované kuřecí kousky v plastové nádobě v lednici
Datum měření: 22. 1. 2025 11:45 hod.
Kontrolované parametry měření:

Teplota pokrmu/potraviny, +4,4 °C, nejistota 0,5 °C, limit +4,0 °C a výsledkem Vyhověl

2. Měření
Místo: Tepelně upravené mleté hovězí maso v gastronádobě ve vyhřívaném holdomatu
Datum měření: 22. 1. 2025 11:45 hod.
Kontrolované parametry měření:
Teplota pokrmu/potraviny, +31,6 °C, nejistota 0,5 °C, limit +60,0 °C a výsledkem Nevyhověl

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

Nepožadováno

13. **Poučení:**

Podle § 13 kontrolního řádu námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole může kontrolovaná osoba podat Hygienické stanici hlavního města Prahy 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:** 27. 2. 2025 v 9:00 hodin

15. **Protokol obsahuje:**

Počet stran bez příloh: Uvedeno v zápatí protokolu.
Seznam příloh: Fotodokumentace
Protokol byl vyhotoven ve 2 stejnopisech.

16. **Podpisy kontrolujících:**

[redacted]

17. **Potvrzení převzetí protokolu o kontrole na místě kontroly:**

[redacted]

Dne 27. 2. 2025

[redacted]

From: [redacted]
Sent: Thursday, July 4, 2024 9:41 AM
To: HPHG-sekretariat <sekretariat@hygpraha.cz>
Subject: Podnět ke kontrole

Dobrý den,
doporučuji kontrolu fast food prodejny French Tacos na adrese:
V Olšinách 730/43, 100 00 Praha 10 - Strašnice

Podezření na zkažené hovězí maso, které je maskované hromadou dressingu.
Každopádně zdravotní problémy na sebe nenechaly dlouho čekat.
Nejsem sám, kdo má podobnou zkušenost. Viz hodnocení na google maps:

https://www.google.com/maps/place/French+Tacos/@50.0718096,14.4868696,19.25z/data=!4m8!3m7!1s0x470b937fc5fa271f:0xb96dce0395211382!8m2!3d50.0719559!4d14.4870908!9m1!1b1!16s%2Fg%2F11sjdwzd9b?entry=ttu

S pozdravem
[redacted]

HYGIENICKÁ STANICE HLAVNÍHO MĚSTA PRAHY

Váš dopis č. j.: sine
Ze dne: 4. 7. 2024
Naše č. j.: HSHMP 37447/2024
Spis. zn.: S-HSHMP 37447/2024
Vyřizuje: Ing. Dagmar Koželouhová
Tel.: 271 087 146
E-mail: dagmar.kozelouhova@hygpraha.cz
V Praze dne: 5. 8. 2024
Počet listů/ příloh: 1/ 0

[redacted]

[redacted]

Podnět ke kontrole provozovny – Stánek French Tacos, Nad olšinami 730/2, Praha 10

Dne 4. 7. 2024 bylo na Hygienickou stanici hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP") elektronickou poštou doručeno Vaše podání, týkající se zdravotních potíží po konzumaci pokrmu z hovězího masa, zakoupeného ve výše uvedené provozovně.

Na základě Vašeho podnětu bylo zaměstnanci HSHMP zahájeno šetření a byla provedena cílená kontrola předmětné provozovny, zaměřená na Vámi uvedené závady. V průběhu kontroly byly zjištěny závady v postupech a nedodržování správné hygienické a výrobní praxe, zejména nedodržení bezpečných skladovacích teplot surovin (syrového masa) a tepelně upravených polotovarů, což představuje zvýšené zdravotní riziko pro konzumenty. Rizikové potraviny byly z provozovny neprodleně odstraněny. Zjištěné nedostatky byly s přítomnými zaměstnanci a se statutárním zástupcem provozovatele dále projednány a byla přijata opatření k jejich odstranění, která budou ze strany HSHMP průběžně kontrolována. Provozovateli byly poskytnuty podklady pro proškolení zaměstnanců, aby se podobné nedostatky neopakovaly a tento se zavázal zpřísnit kontrolní opatření nastavených postupů při manipulaci s potravinami v procesu výroby a distribuce pokrmů. Provozovateli bude za zjištěná pochybení uložena finanční sankce.

Úřední kontrola zachycuje pouze momentální stav a hodnotí předpoklad, zda nejsou případné vady v postupech opakované. Provedená hygienická kontrola zařízení bude pro provozovatele a zaměstnance námětem pro důslednější samokontrolu a větší pečlivost při práci.

Děkujeme za Váš podnět.

S pozdravem

Ing. Dagmar Koželouhová
odborný rada oddělení hygieny výživy I.

„podepsáno kvalifikovaným elektronickým podpisem"

21. 1. 2025
HSHMP 03099/2025

Vážené dámy a pánové,

obracím se na Vás s žádostí o kontrolu podniku French Tacos Strašnice, který se nachází na adrese Nad Olšinami 2, 100 00 Strašnice, Praha 10.

Dne 20. 1. 2024 večer jsme si s přítelkyní objednali na Bolt food dvě porce French tacos z výše uvedeného podniku. Krátce po požití začala mít přítelkyně bolesti břicha, a já jsem se uprostřed noci probudil s intenzivními křečemi v břiše a průjmem.

Po této zkušenosti jsme vyhledali recenze
<https://www.google.com/maps/place/French+Tacos+Stra%C5%A1nice/@50.0720321,14.4848397,17z/data=!4m12!1m2!2m1!1srestaurants!3m8!1s0x470b937fc5fa271f:0xb96dce0395211382!8m2!3d50.0720321!4d14.4870049!9m1!1b1!15sCgtyZXN0YXVyYW50c1oNIgtyZXN0YXVyYW50c5IBCnJlc3RhdXJhbnTgAQA!16s%2Fg%2F11sjdwzd9b?entry=ttu&g_ep=EgoyMDI1MDExNS4wIKXMDSoASAFQAw%3D%3D>
podniku na internetu a zjistili, že podobné zdravotní obtíže po konzumaci jejich jídel zmiňuje více zákazníků. Přikládám k tomuto mailu screenshoty, které ilustrují zkušenosti jiných lidí.

Rád bych Vás proto požádal o provedení hygienické kontroly v tomto podniku, abyste ověřili, zda jsou zde dodržovány všechny hygienické standardy a bezpečnostní postupy při přípravě pokrmů. Mám obavy, že může jít o závažné ohrožení zdraví zákazníků.

Předem děkuji za Vaši pozornost a řešení této situace. V případě potřeby mě neváhejte kontaktovat na níže uvedených údajích.

S úctou,

[redacted]

HYGIENICKÁ STANICE HLAVNÍHO MĚSTA PRAHY

Váš dopis č. j.: sine
Ze dne: 21. 1. 2025
Naše č. j.: HSHMP 03099/2025
Spis. zn.: S-HSHMP 03099/2025
Vyřizuje: Blažena Hradecká
Tel.: 221 437 110
E-mail: blazena.hradecka@hygpraha.cz
Počet listů/ příloh: 1/ 0
V Praze dne: 28. 1. 2025

[redacted]

[redacted]

Podnět ke kontrole provozovny – Stánek French Tacos, Nad olšinami 730/2, Praha 10

Dne 21. 1. 2025 bylo na Hygienickou stanici hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP") elektronickou poštou doručeno Vaše podání, týkající se zdravotních potíží Vás a Vaší přítelkyně po konzumaci pokrmů, zakoupených předešlého dne ve výše uvedené provozovně a dovezených kurýrem společnosti Bolt food. Lékařskou zprávu nepřikládáte.

Na základě Vašeho podnětu byla zaměstnanci HSHMP provedena cílená kontrola předmětné provozovny, která byla zaměřená na příjem a skladování surovin a potravin, na manipulaci se surovinami při přípravě pokrmů, dodržování teplotního řetězce, dodržování data použitelnosti nebo minimální trvanlivosti potravin a surovin pro přípravu pokrmů, osobní a provozní hygienu. V průběhu kontroly byly zjištěny závady, za které bude provozovateli uložena finanční sankce ve správním řízení.

Úřední kontrola zachycuje pouze momentální stav a hodnotí předpoklad, zda nejsou případné vady v postupech opakované. Provedená hygienická kontrola zařízení bude pro provozovatele a zaměstnance námětem pro důslednější samokontrolu a větší pečlivost při práci.

Děkujeme za Váš podnět.

S pozdravem

Ing. Dagmar Koželouhová
odborný rada oddělení hygieny výživy I.

„podepsáno kvalifikovaným elektronickým podpisem"

23. 7. 2024
HSHP 40450/2024

STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE
INSPEKTORÁT V PRAZE
Za Opravnou 300/6, 150 00, Praha 5
tel.: 257 199 511

Vyřizuje: [redacted] Linka: 257 199 590 E-mail: [redacted]

Č.j.: SZPI/CB190-2/2024 Datum: 23. července 2024

DO DATOVÉ SCHRÁNKY

Hygienická stanice hlavního města Prahy
Rytířská 404/12
110 00 Praha 1

Postoupení podnětu ke kontrole

V příloze Vám zasíláme kopii podnětu, který zaslal:

[redacted]

Dne 23. 07. 2024 přijal Inspektorát Státní zemědělské a potravinářské inspekce (dále jen „SZPI") podnět ke kontrole od: [redacted]
Tento podnět se týkal pokrmu dovezeného přes aplikaci Wolt z provozovny French Tacos, Praha.
Vzhledem k tomu, že v podnětu není specifikována provozovna, která by byla SZPI přidělena do dozoru na seznamu společného stravování, a z důvodu výskytu zdravotních potíží, Vám postupujeme, jako kompetentnímu orgánu, daný podnět k šetření.

Podatel bude o předání podnětu informován.

S pozdravem

[redacted]

Příloha:
dle textu

El. podepsal/a
[redacted]

23.07.2024
12:59:34+02:00
PostSignum Qualified CA 4

Odesílatel: [redacted]
Příjemce: [redacted]
Předmět: Podnět ke kontrole restaurace French Tacos
Datum: 23.07.2021 10:31
Přílohy:

- French_Tacos_-_Kre_2024-07-21_201627.640_669d73a3d:dde4518e3d1fc6.pdf (soubor nepřiložen v souladu s nastavenim konverze přílohy

Dobrý den,

chtěl bych podat podnět ke kontrole restaurace French Tacos.

Objednal jsem si zde 21.7 v 22 hodin večer Tacos s mletý hovězím masem přes aplikaci Wolt. Mám podezření, že toto mleté maso bylo zkažené, jelikož jsme si toto tacos dali na půl s přítelkyní a oba jsme měli druhý den průjem.

V příloze PDF posílám fakturu, ve které je uvedena restaurace Krč. Tato adresa je v aplikaci Wolt uvedena jako virtuální. Skutečná adresa je podle mě - V Olšinách 730/43, 100 00 Strašnice, jelikož to byla nejbližší pobočka na adresu doručení a v Google mapách si v recenzích nápodobný problém stěžovali další zákazníci.

Předem děkuji za Vaši odpověď

S pozdravem

[redacted]

Faktura [redacted]

Detaily objednávky

Zákazník	[redacted]
Číslo objednávky	[redacted]
Provozovna	French Tacos - Krč
Typ objednávky	Doručení
Čas doručení	21.07.2024 22:46

Způsob platby

Apple Pay	197,52

Položka	DPH %	Množství	Jednotková cena brutto	Cena
M - 1 portion of meat				151,20
M - 1 portion of meat	12%	1	151,20	151,20
Maso 1. porce: Mleté hovězí	12%	1	0,00	0,00
French Tacos omáčky: Biggy burger	12%	1	0,00	0,00
Doprava	12%	1	69,00	69,00
Cena za službu	12%	1	7,56	7,56
Sleva				-30,24
Sleva	12%	1	-30,24	-30,24
Celkem v CZK (včetně DPH)				**197,52**

	Cena	DPH	Celkem
DPH 12%	176,36	21,16	197,52

Detaily prodejce: Planet Fastfood s.r.o.
IČO: 10780082
DIČ: CZ10780082
Adresa: V Závěsu 1030/1, 17000 Praha, CZE

Účtenka je vystavována Wolt Česko s.r.o. na adrese Hybernská 1477/1, Holešovice, 170 00 Praha, CZE a IČO 070 30 550 jménem prodávajícího.

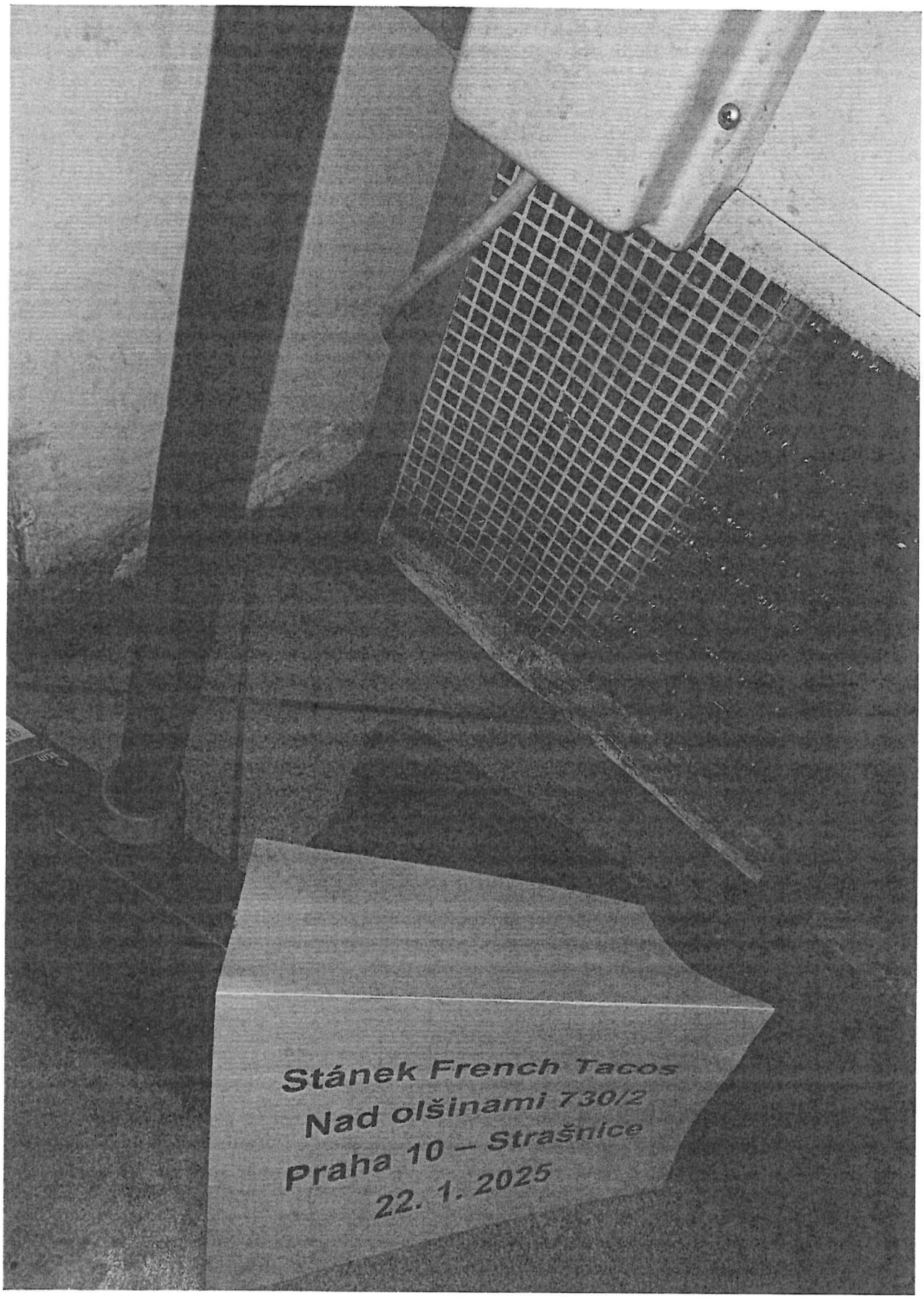
Tato účtenka je podepsána digitálně.

Fotodokumentace – SZD 22. 1. 2025, Stánek French Tacos, Nad olšinami 730/2, Praha 10 – Strašnice, č. j. HSHMP 03281/2025

1. Nabídková tabule



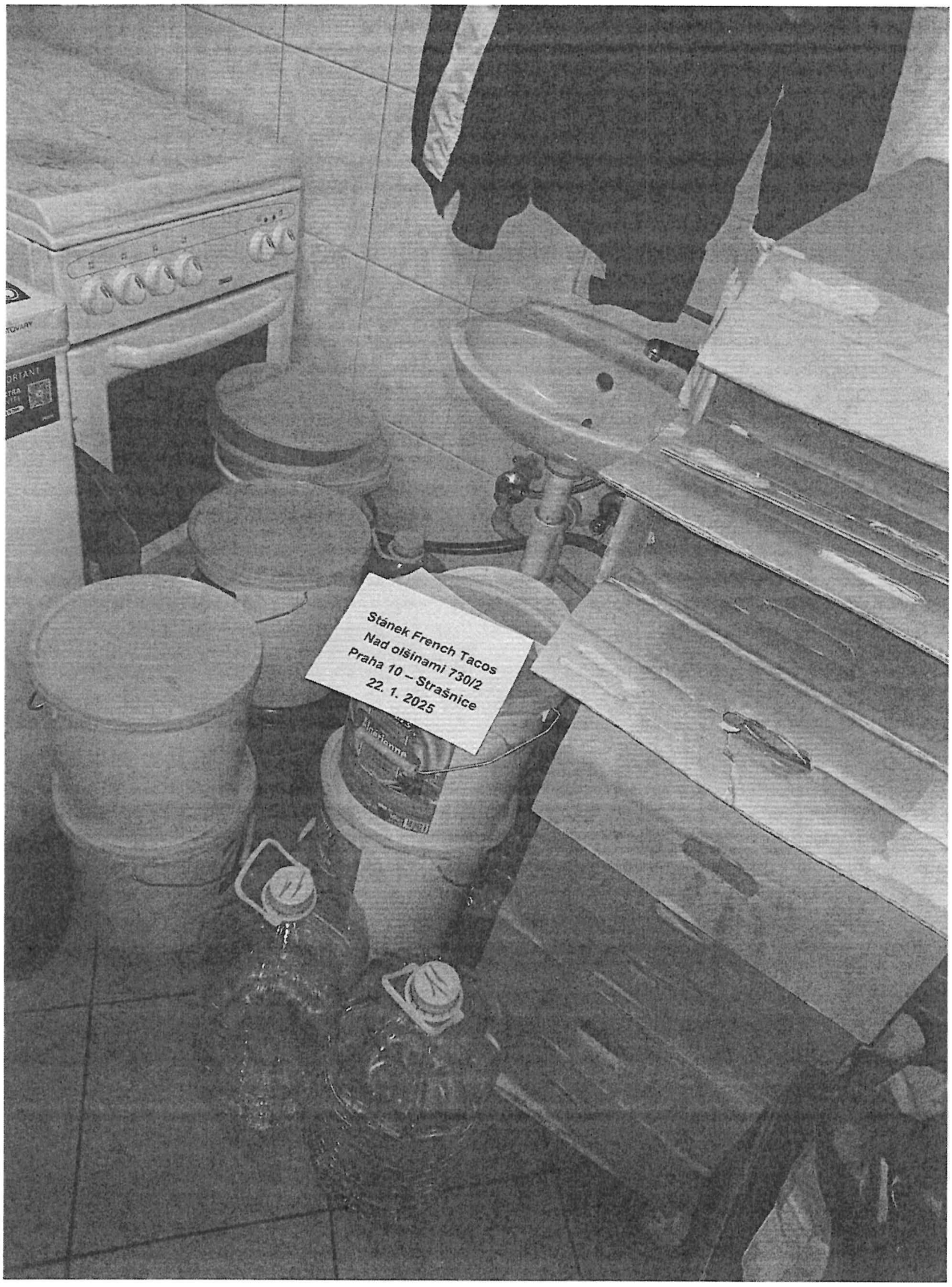
2. Znečištěná podlaha a chladicí vitrína



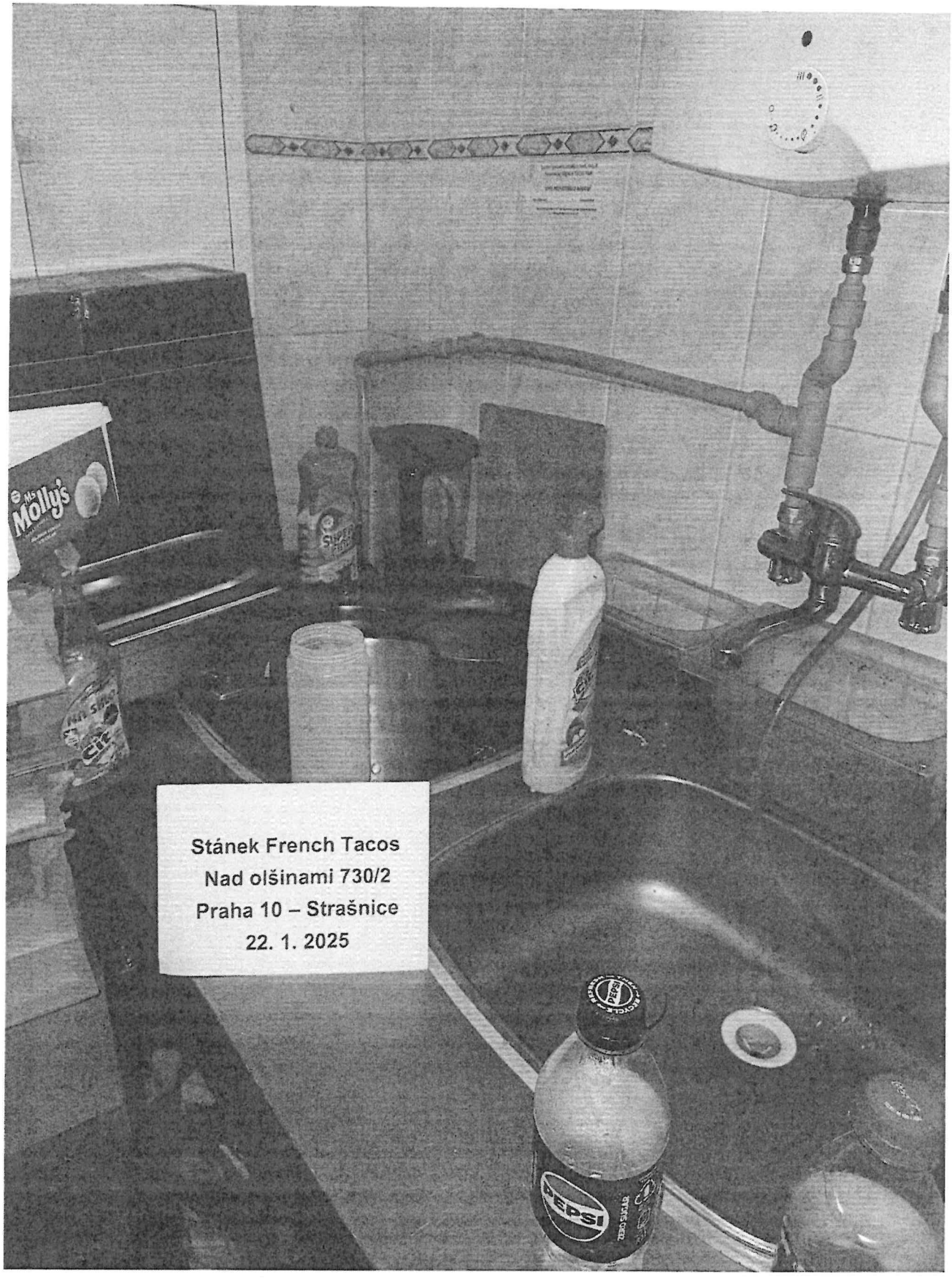
3. Strop nad pracovní plochou



4. Interiér stánku, zaskládaná podlaha, nepřístupné umývadlo, znečištěný sporák



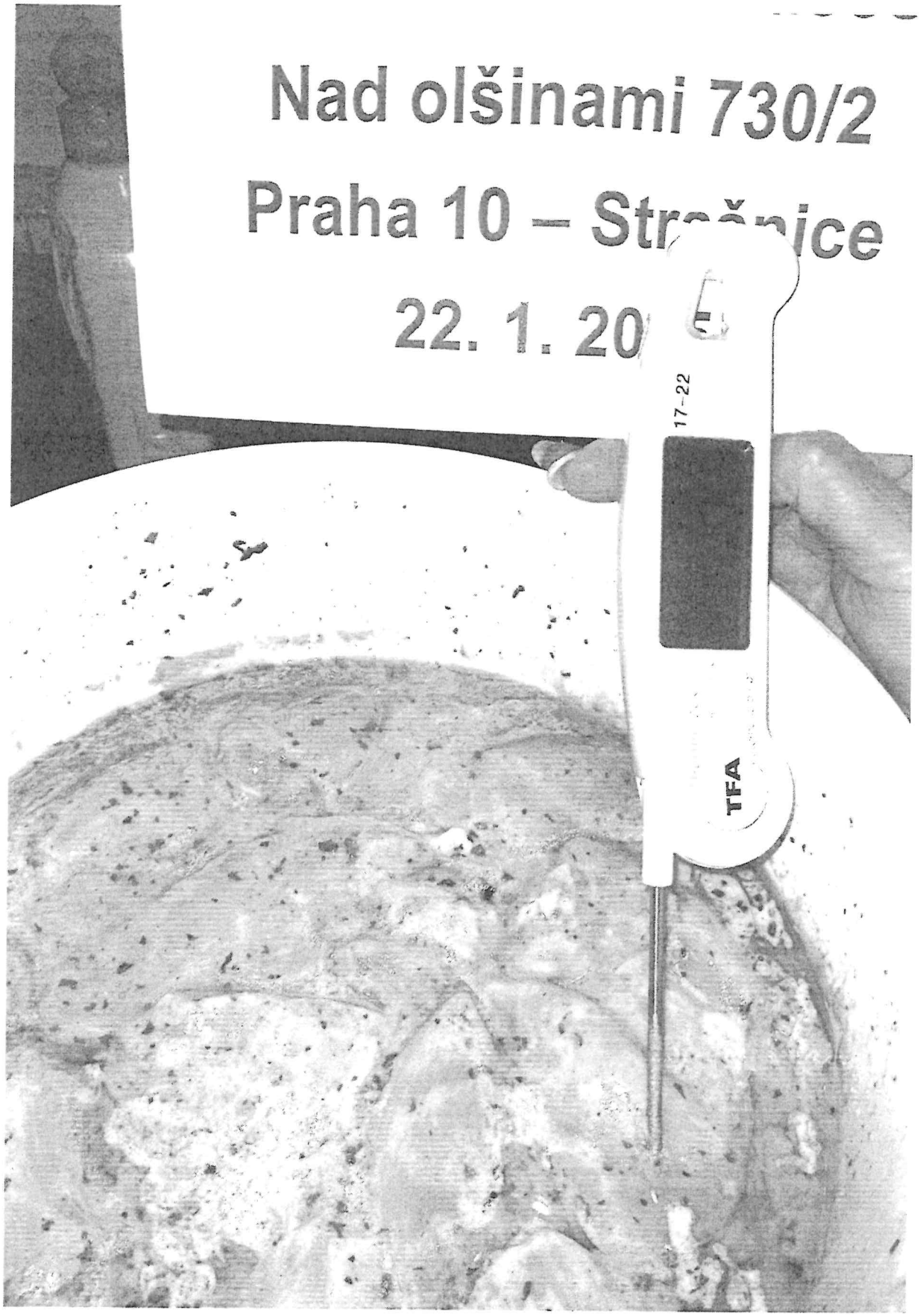
5. Technologický dvojdřez



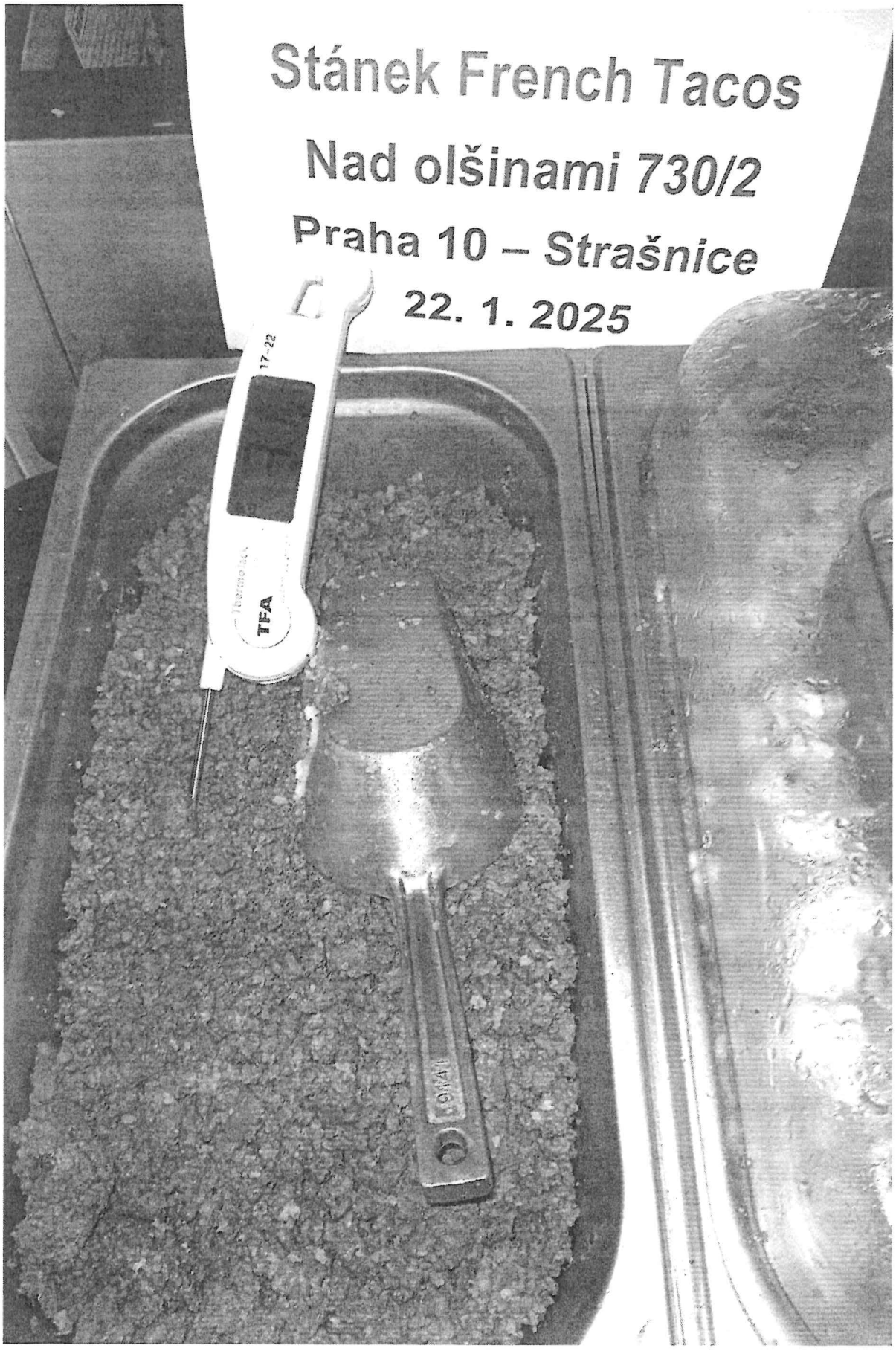
6. Znečištěné vypínače



7. Syrové marinované kuřecí maso – měření teploty



8. Tepelně upravené mleté hovězí maso – měření teploty



MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ
ČESKÉ REPUBLIKY

Praha (datum uvedeno v doložce e-podpisu)

Č. j.: MZDR 16968/2025-1/OVZ

MZDRX01WLQZJ

Průzkum potřeb v oblasti podpory zdraví a prevence – podklad pro setkání metodiků KHS

Vážená paní ředitelko, vážený pane řediteli,

v návaznosti na iniciativu Ministerstva zdravotnictví ČR a ve spolupráci s vedoucími pracovníky krajských hygienických stanic připravujeme odborné setkání zaměřené na podporu pracovníků v oblasti prevence a podpory veřejného zdraví. Abychom mohli připravit program co nejlépe reflektující Vaše potřeby, dovoluji si Vás požádat o vyplnění krátkého dotazníku na toto téma, který naleznete v příloze tohoto dopisu.

Prosím o zaslání odpovědi nejlépe do **22. 7. 2025** na email hana.davidova@mzd.gov.cz a v kopii na ovz@mzd.gov.cz.

Děkuji za spolupráci,

S pozdravem

Matyáš Fošum

ředitel odboru ochrany veřejného zdraví
a zástupce hlavní hygieničky ČR
podepsáno elektronicky

Elektronický podpis: 9.7.2025
Certifikát autora podpisu:
Jméno: Mgr. Matyáš Fošum
Vydal: I.CA EU Qualified CA2/RSA 06/2022
Platnost do: 31.10.2025 11:54 +01:00

Rozdělovník:
ředitelé Krajských hygienických stanic a Hygienické stanice hl. m. Prahy