[redacted]

Od: [redacted]
Odesláno: čtvrtek 23. ledna 2025 14:15
Komu: podatelna@hygpraha.cz
Předmět: 106 Žádost o poskytnutí informace ve smyslu zákona č. 106/1999 Sb., French Tacos, Nad olšinami, P-10

Vážená paní inženýrko Koželouhová,

děkuji Vám za Vaše sdělení.

Ve své Žádosti o poskytnutí informace ve smyslu zákona č. 106/1999 Sb., jsem uvedla, že žádám o veškeré dostupné dokumenty k šetření podnětu ze dne 23. 7. 2024 na prodejnu French Tacos, Praha 10.

Tedy i dokument s výsledkem státního zdravotního dozoru a dokument se sankčním postihem ve správním řízení, které v odpovědi uvádíte.

Žádám tímto i o tyto dva dokumenty.

Děkuji za zaslání na mou e mailovou adresu.

[redacted]

> Od: "Hygienická stanice hlavního města Prahy" <podatelna@hygpraha.cz> > Komu [redacted] > Datum: 15.01.2025 14:25 > Předmět: 106 Žádost o poskytnutí informace ve smyslu zákona č. 106/1999 Sb., French Tacos, Nad olšinami, P-10 >

Hygienická stanice hl. m. Prahy
Rytířská 404/12, p.s. 203
110 01 Praha 1
tel.: +420 221 437 711
fax: +420 221 437 734
e-mail: podatelna@hygpraha.cz
web: www.hygpraha.cz

HYGIENICKÁ STANICE HLAVNÍHO MĚSTA PRAHY

Váš dopis č. j.: sine
Ze dne: 23. 1. 2025
Naše č. j.: HSHMP 03679/2025
Spis. Zn.: S-HSHMP 00179/2025
Vyřizuje: Ing. Dagmar Koželouhová
Tel.: 271 087 146
E-mail: dagmar.kozelouhova@hygpraha.cz
V Praze dne: 4. 2. 2025
Počet listů/příloh: 1/ 1

[redacted]

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

Vážená paní [redacted]

na Vaši žádost o informace podle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon"), ze dne 23. 1. 2025, v níž žádáte o dokument s výsledkem státního zdravotního dozoru a dokument se sankčním postihem ve správním řízení, které v odpovědi uvádíte. Vám v příloze zasíláme anonymizovaný protokol o kontrole. Rozhodnutí se sankčním postihem ve správním řízení bude vydáno v zákonné lhůtě.

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

„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. Poté se expedují zákazníkovi nebo rozvážkové službě. 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 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.
V době kontroly byla v přípravně a ve skladovacím prostoru v zjištěna nedostatečná provozní hygiena zařizovacích předmětů a náčiní přicházejícího do styku s potravinami:
a) Pultový mrazicí box a lednice 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 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
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