



svspoi0z2ok2ia

PROTOKOL O KONTROLE

Č.j.: SVS/2026/009833

Protokol č.: POK251203001320111

Zahájení kontroly (první kontrolní úkon):

Datum: 3.12.2025 Popis: Předložení služebního průkazu

Poslední kontrolní úkon:

Datum: 3.12.2025 Popis: Oznámení o ukončení kontroly - Obdržení požadovaných průvodních dokladů ke kuřecímu masu.

Kontrolu provedli (jména a příjmení kontrolních pracovníků):

MVDr. Andrea Hladíková	Číslo služebního průkazu:	320111
MVDr. Irena Holická	Číslo služebního průkazu:	320061

Přizvaná osoba (jméno a příjmení, důvod přizvání):

Kontrola byla provedena podle zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád) a podle:

- ☒ § 49 a § 52 zákona č. 166/1999 Sb.,
o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů
- ☒ § 16 odst. 4 zákona č. 110/1997 Sb.,
o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů
- ☐ § 22 zákona č. 246/1992 Sb.,
na ochranu zvířat proti týrání, ve znění pozdějších předpisů
- ☐ § 24 odst. 5 zákona č. 154/2000 Sb.,
o šlechtění, plemenitbě a evidenci hosp. zvířat a o změně souvisejících zákonů (plemenářský zákon)

Kontrolovaná osoba:

Obchodní jméno, sídlo / Jméno a příjmení, adresa, číslo OP nebo pasu:

MH MASO s.r.o., Plzeňská 81, 33021 Líně

IČ: 09742051

Místo kontroly (označení a adresa provozovny nebo hospodářství):

MH MASO s.r.o., Plzeňská 81, 33021 Líně

Veterinární schvalovací číslo nebo registrační číslo: CZ 32940390

Kód katastrálního území: 683850

Souřadnice: 49°41'42,396"N, 13°15'27,651"E

Za kontrolovaný subjekt se kontroly zúčastnil: ☐ Kontrolovaná osoba ☒ Povinná osoba

Jméno a příjmení: - zaměstnanec

Datum narození:

Předmět provedené kontroly:

V průběhu kontroly se veterinární inspektor zaměřil zejména na plnění povinností provozovatele potravinářského podniku podle platných právních předpisů při výrobě a skladování potravin živočišného původu a jejich uvádění na trh.

Kontrola plnění povinností provozovatele potravinářského podniku podle platných právních předpisů, který se účastní obchodování se živočišnými produkty v rámci Evropské unie a podílí se na jejich uvádění na trh v České republice.

Kontrolní zjištění:

Kontrolní zjištění na místě výkonu státního veterinárního dozoru bylo prováděno dne 3.12.2025 od 10:30 hodin do 12:30 hodin. Kontrolní měření teplot bylo provedeno úředním digitálním teploměrem TESTO 105 e.č. 3200000460, potvrzení o ověření stanoveného měřidla ze dne 21.01.2025, naměřená odchylka je +/- 0,3°C pro příslušné pásmo měřené teploty (-50°C až +275°C). Při kontrole byl pořízen soubor fotografií služebním mobilem s fotoaparátem Motorola Edge 50 Neo.

V čase kontroly v provozu probíhaly činnosti:

- prodej potravin živočišného původu konečnému spotřebiteli (maso, masné polotovary, masné výrobky)
- skladování potravin živočišného původu v zařízeních se řízenou teplotou

Činnosti: bourání čerstvého masa, porcování drůbežího masa, masná výroba, včetně balení a přeprava živočišných produktů v době kontroly neprobíhala.

Veterinární inspektoři v průběhu kontroly nepozorovali činnost jinou, než činnosti uvedené v Dokladu o registraci (č.j. SVS/2021/157543-P) ze dne 16.12.2021 - viz odpovídající část daného dokumentu:

Veterinární registrační číslo **CZ 32940390**

Typy provozů, pro které je vydána registrace:

- čerstvé maso – bourárna, velká kapacita, balení
- masná výroba – velká kapacita (masné polotovary, tepelně opracované masné výrobky včetně douzování uzeného masa a přípravy polévek, mleté maso), balení, zmrazování
- ostatní výroba potravin
- drůbeží maso – porcovna, balení, zmrazování
- prostor pro skladování – chladírenské, mrazírenské skladování potravin živočišného původu, včetně odbavování zásilek intrakomunitárního obchodu
- prodej potravin živočišného původu konečnému spotřebiteli
- přeprava potravin vlastními vozidly

V textu kontrolního zjištění jsou použity legislativní předpisy:

1) Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů = dále jen "zákon č. 110/1997 Sb."

2) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin = dále jen "nařízení EU č. 852/2004"

3) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu = dále jen "nařízení EU č. 853/2004"

4) 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, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004 = dále jen "nařízení EU č. 1169/2011"

5) 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 = dále jen "nařízení EU č. 178/2002"

kontrolní bod stav

Potraviny živočišného původu jsou provozovatelem potravinářského provozu (dále také jen "provozovatel") nakupovány od různých dodavatelů. Na vyžádání byly předloženy průvodní obchodní dokumenty k namátkově vybraným potravinám:

- vepřová kotleta / pečeně - dodavatel: PRANTL Masný průmysl s.r.o. - doklad: Daňový doklad ze dne vystavení 2.12.2025
- vepřová panenka (vybourána z vepřových koster dle vyjádření pana Jana Hrdličky) - dodavatel: Jatky Český Brod a.s. - doklad: Faktura - daňový doklad č. 2571126084 ze dne 3.12.2025
- vepřové sádlo - dodavatel: Jatky Český Brod a.s. - doklad: Faktura - daňový doklad č. 2571125938 ze dne 2.12.2025
- celá kuřata - dodavatel: KUBEX Bartłomiej Kubiak Michał Kubiak Spółka Komandytowa - doklad: Wydanie magazynowe 2 CZ nr. WZ 2 CZ/000898/25 ze dne 28.11.2025
- jitrnice, jelita, sekaná (tepelně opracovaná) - dodavatel: ČESKÝ GRUNT s.r.o. - doklad: Pokladni daňový doklad č. 03122535 ze dne 3.12.2025:

Příjem potravin
/
Sledovatelnost

ČESKÝ GRUNT s.r.o		IČ: 26390124	Datum vystavení:		03.12.2025
Pernarec 156		DIČ: CZ26390124	Datum platby:		
330 36 Pernarec			Datum uskutečnění zdanit. pl.		03.12.2025
			Vystavil(a): , IČ: 377915148		
Označení dodávky	(Záruka)	Množství	cena/J	%DPH	Celkem Kč
Pernarecká JITRNICĚ, trvanlivost 3 dny		8,300 kg	97,00	12%	901,71
Pernarecká JELITO, trvanlivost 3 dny		10,000 kg	97,00	12%	1 086,40
PERNARECKÁ SEKANÁ velká 2,8 - 3 kg, trvanlivost 7 dny		3,000 ks	349,00	12%	1 172,60
Součet položek					3 160,71
Zaokrouhlení					0,29
CELKEM k úhradě					3 161,00
Masné výrobky skladujte do +5°C					

uzený vepřový ocásek - dodavatel: Kostelecké uzeniny a.s. - Daňový doklad - faktura ze dne vystavení 2.12.2025

- Anglická slanina, uzený bok - dodavatel: PRANTL Masný průmysl s.r.o. - doklad: Daňový doklad ze dne vystavení 2.12.2025

Na vyžádání byly předloženy průvodní obchodní doklady k namátkově vybraným potravinám, čímž byl splněn požadavek sledovatelnosti - sdělení dodávajícího provozovatele potravinářského provozu u předmětných potravin.

Potraviny živočišného původu jsou skladovány v chladírně u bourárny při teplotě okolitého vzduchu +1,5°C (měřeno úředním teploměrem) - vyhovující.

Na prodejně jsou tyto potraviny uloženy v chladicích prosklených prodejních vitrínách při teplotě:

- +1,2°C - měřeno v blízkosti tlačenky (ve vitrině pro masné výrobky)

- +2,4°C - měřeno v blízkosti vepřových mas (ve vitrině pro maso, droby a masné polotovary).

V průběhu kontroly na prodejně veterinární inspektor změřil teplotu zabaleného masného polotovaru s názvem "Šlehaná sekaná Třemošenka" uskladněného v prodejní vitrině pro masa a naměřil uvnitř tohoto masného polotovaru teplotu +9,1°C - viz fotografie:



Na etiketě masného polotovaru s názvem "Šlehaná sekaná Třemošenka" byly uvedeny skladovací podmínky "Skladujte při teplotě do 4°C" - viz odpovídající část zmiňované etikety:



Dle zvláštního hygienického požadavku uvedeném v příloze III, oddílu V, kapitole III bodu 2 písm. c) podbodu i) nařízení EU č. 853/2004 mají být masné polotovary zchlazeny po výrobě na vnitřní teplotu nepřesahující +4°C a nadále udržovány při teplotě do +4°C, přičemž ze zjištěné vnitřní teploty masného polotovaru s názvem "Šlehaná sekaná Třemošenka" v době kontroly +9,1°C je zřejmé, že v průběhu jejího skladování byl porušen chladicí řetězec a předmětný masný polotovar nebyl uchováván dle stanovených skladovacích podmínek do +4°C uvedených na etiketě daného masného polotovaru deklarovaných výrobcem předmětného masného polotovaru. Tím, že provozovatel potravinářského podniku nezajistil, aby byl masný polotovar s názvem "Šlehaná sekaná Třemošenka" (o celkové hmotnosti cca 6 kg) uchováván při prodeji při teplotách stanovených nařízením EU č. 853/2004 a stanovených provozovatelem potravinářského provozu, který danou potravinu vyrobil (v tomto případě při teplotě do +4°C), nesplnil povinnost mu danou ustanovením § 3 odst. 1 písm. k) zákona č. 110/1997 Sb.. Z výše uvedených informací je zřejmé, že u zmiňovaného masného polotovaru s názvem "Šlehaná sekaná Třemošenka" nebyl dodržen chladicí řetězec. Tím, že provozovatel potravinářského podniku nezajistil, aby u předmětných masných polotovarů byl dodržen chladicí řetězec, nesplnil všeobecné hygienické požadavky uvedené v příloze II kapitole IX bodu 5 nařízení (EU) č. 852/2004, čímž nesplnil povinnost mu danou v článku 4 odst. 2 nařízení (EU) č. 852/2004.

V čase kontroly byla na pultu chladicí prodejné vitríny (mimo zchlazenou její část) při teplotě okolitého vzduchu +16,1°C položena sekaná - masný výrobek tepelně opracovaný, která měla teplotu (měřeno úředním teploměrem uvnitř sekané) +21,5°C - viz fotografie:



Dle vyjádření pana [redacted] se jednalo o masný výrobek s názvem "teplá sekaná", která byla obdržena od výrobce: ČESKÝ GRUNT s.r.o., Pernarec - viz předložený dokument o původu sekané - Pokladní daňový doklad č. 03122535 ze dne 3.12.2025:

ČESKÝ GRUNT s.r.o. Pernarec 156 330 36 Pernarec		IČ: 26390124 DIČ: CZ26390124	Datum vystavení: 03.12.2025 Datum platby: Datum uskutečnění zdanit. pl: 03.12.2025 Vystavil(a): , te: 377915148		
Označení dodávky	(Záruka)	Množství	cena/J	%DPH	Celkem Kč
Pernarecká JITRNICE, trvanlivost 3 dny		8,300 kg	97,00	12%	901,71
Pernarecké JELITO, trvanlivost 3 dny		10,000 kg	97,00	12%	1 086,40
PERNARECKÁ SEKANÁ velká 2,8 - 3 kg, trvanlivost 7 dny		3,000 ks	349,00	12%	1 172,60
		Součet položek			3 160,71
		Zaokrouhlení			0,29
		CELKEM k úhradě			3 161,00
Masné výrobky skladujte do +5°C					

Dle předloženého dokladu o původu - Pokladní daňový doklad č. 03122535 ze dne 3.12.2025 - mají být masné výrobky (což je i pernarecká sekaná) skladovány při teplotách do +5°C. Tím, že provozovatel potravinářského podniku nezajistil, aby

Skladování
potravin /
Chladicí
řetězec

byl masný výrobek tepelně opracovaný s názvem "Sekaná" (o celkové hmotnosti cca 2,5 kg) uchovávan při prodeji při teplotách stanovených provozovatelem potravinářského provozu, který danou potravinu vyrobil (v tomto případě při teplotě do +5°C - bylo deklarováno na průvodním dokladu), nesplnil povinnost mu danou ustanovením § 3 odst. 1 písm. k) zákona č. 110/1997 Sb..

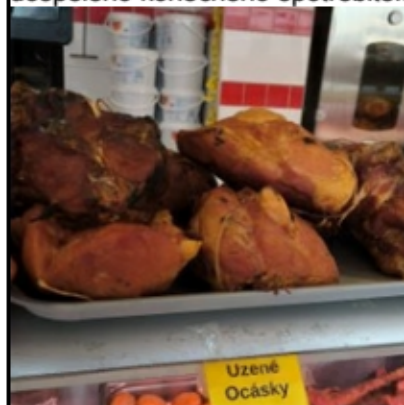
Pokud byl záměr provozovatele, prodávat teplou sekanou v teplém stavu, bylo by nezbytné uchovávat danou sekanou ve vyhřívané vitrině při teplotách zajišťujících teplotu dané sekané minimálně +60°C.

Na prodejné vitrině (mimo zachlazenou její část) byly položeny masné výrobky s názvem: Uzená panenka a Uzený bok při teplotě okolitého vzduchu +15,7°C.



Dle průvodního dokladu byly tyto potraviny zabaleny a následně před nabízením konečnému spotřebiteli vybaleny. Pan [redacted] u těchto masných výrobků nedokázal předložit veterinárním inspektorům **skladovací teploty od provozovatele, který danou potravinu vyrobil, proto byl upozorněn na legislativní povinnost, u rozbalených potravin, aby si uchovával původní etiketu z obalu, která tyto informace obsahovala.**

Nebalené masné výrobky tepelně opracované s názvy: Uzené ocásky, Uzená panenka, Anglická slanina a Uzený bok (o celkové hmotnosti cca 15 kg) byly položeny na táciích na horní části chladírenské vitríny mimo chladicí část, v úrovni hrudníku dospělého konečného spotřebitele - viz fotografie:



a tyto masné výrobky nebyly nijak chráněny před případnou sekundární kontaminací. Tím, že provozovatel potravinářského provozu nezajistil, aby byly nezabalené / nebalené a nechráněné potraviny (uzené ocásky, uzená panenka, anglická slanina a uzený bok) chráněny před možnou kontaminací z řád nakupujících spotřebitelů, nesplnil všeobecné hygienické požadavky stanovené v příloze II kapitole IX bodu 3 nařízení EU č. 852/2004, čímž nesplnil povinnost mu danou v článku 4 odst. 2

	nařízení EU č. 852/2004. Skutečnost, že provozovatel tento problém dlouhodobě neřeší a i nadále (několik let) nabízí předmětné nebalené potraviny k prodeji volně položené na horní části chladicí vitríny, čímž je vystavuje nebezpečí možné kontaminace, je zřejmá ze zjištění z veterinárních kontrol ze dne: 28.11.2024, 31.10.2023, 29.11.2022, což bylo popsáno v kontrolním zjištění v protokolu o kontrole: POK241128001320111, POK231031001320111 a POK221129001320111.
Skladování obalových materiálů	Obalové materiály jsou uloženy na prodejních pultech na prodejně, kde slouží k balení prodáváných nebalených potravin. Provozovatel má u vstupu do provozovny (ze zadu) samostatný sklad obalů, kde jsou obaly uloženy ještě v kartonových sekundárních obalech. Pan [REDAKCE] byl opakovaně upozorněn, že v tomto skladu obalů musí být obalové materiály chráněny před případnou sekundární kontaminací, tudíž zde mají být zabaleny minimálně v jednom obalu. U níže vyfocených modrých mikroténových přifezech uvedené zabalení nebylo, a tudíž byly vystaveny možnosti kontaminace - viz fotografie:  Na uvedenou skutečnost byl pan provozovatel upozorněn už při kontrole dne 28.11.2024, takže se jedná o dlouhodobě nezvládnutý stav.
	V chladicí prosklené prodejné vitríně mas byly umístěny nebalené masné polotovary s názvy: Vepřové mleté a Krůtí mleté, v chladicí prodejné vitríně masných výrobků byly umístěny nebalené masné výrobky s názvy: Tlačenka masová, Tlačenka tmavá, Jaternice a Jelita a na prodejné vitríně mas byl položen masný výrobek s názvem Maďarská klobása - viz fotografie zmiňovaných masných výrobků s cenovkou = označení v jejich těsné blízkosti: 



Jak je z fotografií patrné v těsné blízkosti prodáváných a konečnému spotřebiteli nabízených potravin - masných polotovarů s názvy Vepřové mleté a Krutí mleté a masných výrobků s názvy Tlačenka masová, Tlačenka tmavá, Jaternice, Jelita a Maďarská klobása (o celkové hmotnosti cca 20 kg) není uveden název ani adresa výrobce daných potravin. Uvedený výrobce zmiňovaných potravin nebyl uveden ani nikde jinde na prodejně. Tím, že provozovatel potravinářského podniku nezajistil, aby v těsné blízkosti nabízených potravin s názvy Vepřové mleté, Krutí mleté, Tlačenka masová, Tlačenka tmavá, Jaternice, Jelita a Maďarská klobása byl viditelně umístěn snadno čitelný údaj obsahující jméno nebo obchodní název a adresu sídla provozovatele potravinářského podniku, který potravinu vyrobil, nesplnil povinnost mu danou ustanovením § 8 odst. 1 zákona č. 110/1997 Sb..

Dle předloženého průvodního obchodního dokumentu - Pokladní daňový doklad č. 03122535 ze dne 3.12.2025 od dodavatele jaternic a jelit, od společnosti ČESKÝ GRUNT s.r.o. je zřejmé, že výrobcem těchto potravin je pernarecká masná výroba provozovaná společností ČESKÝ GRUNT s.r.o.. Tento výrobce poskytl prodávajícímu provozovateli kontrolovaného provozu dokument: Složení výrobků Pernarecké maso - uzeniny, ve kterém byla uvedena následující složení jelit:

Výrobku:	Jelita kroupová a prejt tmavý
Seznam surovin, aditiv a pomocných látek a jejich charakteristiky:	Vepřové maso 70 % , kroupy(ječné) 20%, voda, vepř.krev 10%, směs přírodního koření, jedlá sůl Max. obsah soli: 2,5% Max. obsah tuku 42% Výrobek obsahuje lepek, nevhodné pro nemocné celiakii

a jitrnic:

Druh výrobku:	Jitrnice lahůdková a prejt světlý
Seznam surovin, aditiv a pomocných látek a jejich charakteristiky:	Vepřové maso 40% , vepř.kůže 10% + vepř.droby(játra) 30% , voda, žemle 20% (mouka hladká, voda, olej, droždí, sůl, jedlá s jodem E 500, emulgátor E472e, E471, E450, stabilizátor E322, cukr, mouka, pšeničná, kypřící látky, antioxidant E300, aroma, hrubá sůl, mák), směs přírodního koření, jedlá sůl obohacená jodem Max. obsah soli: 2,5% Max. obsah tuku 42% Výrobek obsahuje lepek, nevhodné pro nemocné celiakii.

Z uvedeného složení jelit a jitrnic je patrné, že obsahují obiloviny, které obsahují lepek (ječmen a pšenici), což jsou složky které v souladu s přílohou II nařízení EU č. 1169/2011 způsobují alergie nebo nesnášenlivost a je nezbytné konečného spotřebitele informovat o jejich přítomnosti ve složení prodáváných nebalených potravin. Tím, že provozovatel potravinářského podniku nezajistil, aby v blízkosti nabízených potravin s názvy Jaternice a Jelita byl viditelně zpřístupněn snadno čitelný údaj obsahující informaci o tom, že v jejich složení se nacházejí obiloviny obsahující lepek = alergenní složky, nesplnil povinnost mu danou ustanovením § 8 odst. 2 písm.b) zákona č. 110/1997 Sb..

U prodáváných nebalených mas se veterinární inspektoři zaměřili na na informaci o původu mas, kterou provozovatel uvádí na cenovkách v blízkosti názvu anatomické části masa - např. u vepřové panenky (o celkové hmotnosti cca 3 kg) bylo uvedeno "Původ: Polsko" - viz fotografie níže:



Označování a balení potravin - viz detail označení vepřové panenky:



Dle předložené průvodní dokumentace a dle sdělení pana [REDAKCE] byly vepřové panenky získány vybouráním vepřových koster, které byly přijaty od dodavatele JATKY Český Brod dne 3.12.2025 - viz odpovídající část průvodního obchodního dokumentu:

Adresa dodavatele JATKY Český Brod a.s. Jateční 316 Český Brod 282 01 IČ: 61673021 DIČ: CZ61673021		Adresa příjemce MH MASO s.r.o. Píseňská 81 Lině 330 21	
Sídlo příjemce MH MASO s.r.o. Píseňská 81 Lině 330 21 IČ: 09742051 DIČ: CZ09742051		Datum splatnosti 03.12.2025 Datum uskutečnění zdanitelného plnění 03.12.2025 Forma úhrady HOTOVĚ Datum vystavení dokladu 3.12.2025	
TEL : 602 448 456		Růžička č. 15	

Dodací list:		ze dne: 03.12.2025		Dodací závod:		Převaděcí list:			
Číslo karty	Název	Původ	DPH %	Množství	MJ	Cena/MJ	s DPH	Celkem	s DPH
1/131	Vložka b.h.l. - POTRAVINY Z DOMOVINY Česká republika		12	444,000	KG	61,50	68,88	27 306,00	30 582,7

Z předloženého původního obchodního dokumentu je zřejmé, že vepřové kostry jsou původem z České republiky, a tudíž i vepřové panenky z nich vybourané jsou původem z České republiky a ne z Polska, jak bylo uvedeno na označení nebalených vepřových panenek nabízených k prodeji konečnému spotřebiteli.

U veřevného sádla byla uvedena informace "Původ: Německo" - viz odpovídající označení:



Dle předložené průvodní dokumentace bylo vepřové hřbetní sádlo (o celkové hmotnosti cca 3,5 kg) přijato od dodavatele JATKY Český Brod dne 2.12.2025 - viz odpovídající část průvodního obchodního dokumentu:

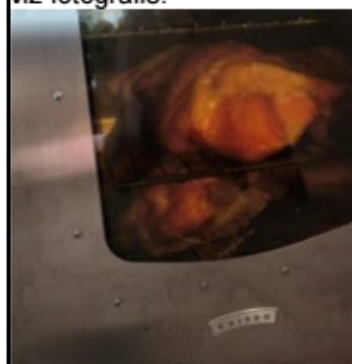
Adresa dodavatele JATKY Český Brod a.s. Jateční 316 Český Brod 282 01 IČ: 61673021 DIČ: CZ61673021	Adresa příjemce MH MASO s.r.o. Píseňská 81 Lině 330 21
Sídlo příjemce MH MASO s.r.o. Píseňská 81 Lině 330 21 IČ: 09742051 DIČ: CZ09742051	Datum splatnosti 02.12.2025 Datum uskutečnění zdanitelného plnění 02.12.2025 Forma úhrady HOTOVĚ Datum vystavení dokladu 2.12.2025
TEL : 602 448 456 Řadit č.: 2	

Dodací list: 25V1VTD100026126		ze dne: 02.12.2025		Dodací závod:		Převáděcí list:			
Číslo karty	Název	Původ	DPH %	Množství	MJ	Cena/MJ	s DPH	Celkem	s DPH
1/131	V kostra b.h.l. - POTRAVINY Z DOMOVINY	Česká republika	12	325,300KG		61,50	68,88	20 005,95	22 406,66
1/116	V hlava - 1/2 bez ucha	Česká republika	12	14,500KG		20,00	22,40	290,00	324,80
1/103	sádlo hřbetní	Česká republika	12	18,500KG		38,00	42,56	703,00	787,36

Z předloženého průvodního obchodního dokumentu je zřejmé, že **vepřové hřbetní sádlo** je původem z České republiky a ne z Německa, jak bylo uvedeno na označení nebaleného vepřového sádla nabízeného k prodeji konečnému spotřebiteli. Tím, že provozovatel potravinářského podniku nezajistil, aby údajem o původu mas u vepřové panenky a u vepřového sádla nebyl konečný spotřebitel uveden v omyl (poskytl konečnému spotřebiteli informaci, že je vepřová panenka původem z Polska, ale podle údajů z průvodní dokumentace byla původem z České republiky a vepřové sádlo je původem z Německa, ale podle údajů z průvodní dokumentace byla původem z České republiky) a nezajistil jeden z požadavků potravinového práva uvedeného v článku 8 odst. 1 písm. c) nařízení EU č. 178/2002, nesplnil povinnost mu danou v článku 17 odst. 1 nařízení EU č. 178/2002.

U vepřové kotlety / pečeně byla uvedena na cenovce informace o původu: Španělsko, což veterinární inspektor dohledal i v průvodní obchodní dokumentaci - vyhovující.

Dispozičně je provoz tvořen prodejnou, zázemím u prodejny, bourárnou a chladírnou. V blízkosti prodejny je místnost s vestavěnou udrnou, dle informace od pana Jana Hrdličky se tato udrna dlouhodobě nepoužívá, uzená masa dle výběru provozovatele jsou ohřívána v **menší nerezovém zařízení "Kaiser"** umístěném přímo na prodejně - viz fotografie:



Doporučujeme provozovateli, aby si zkontroloval svůj systém HACCP, případně jinou podnikovou dokumentaci (Provozní a sanitační řád), zdali tato činnost v novém zařízení je v ní zahrnuta a zdali byla provedena analýza nebezpečí probíhajících procesů - opracování potravin - v něm.

V druhém patře jsou šatny pro zaměstnance a kanceláře. U vstupu zaměstnanců do provozu je malá místnost - sklad obalů.

Veterinární inspektoři v průběhu kontroly posoudili stav provozu a zařízení v něm a zjistili, že nedostatek zjištěný při předchozí kontrole - **počínající rezivění víka v místě otírání** u mrazířského pultového boxu - viz původní fotografie ze dne kontroly 28.11.2024:



provozovatel řešil přelepením kusem kartonu - viz fotografie ze dne kontroly 3.12.2025:



ale toto řešení není správné, protože karton nesplňuje základní podmínku snadné omyvatelnosti, případně dezinfikovatelnosti, proto doporučujeme provozovateli provést jiný druh opravy.

Poškozené dveře, na které veterinární inspektor upozornil provozovatele v průběhu poslední kontroly (dne 28.11.2024), byly odstraněny.

V blízkosti skladu obalů, u vstupu zaměstnanců do provozu, je zeď s opadající omítkou a poškozenou hranou a v chladírně u bourárny v jednom z rohů je vystupující porozní montážní pěna, která nesplňuje požadavek snadné omyvatelnosti a dezinfikovatelnosti, a tudíž přesahující části montážní pěny by měl provozovatel odstranit a zajistit dobrou omyvatelnost tohoto místa např. přelištováním. Zmiňované nedostatky jsou uvedeny na fotografiích níže:

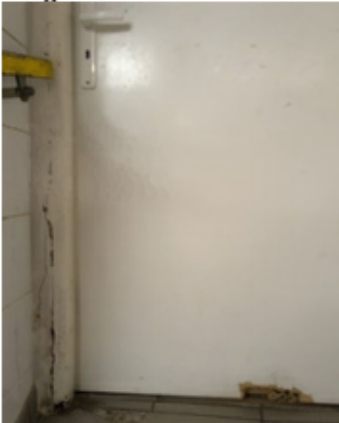


Doporučujeme provozovateli provést opravu poškozených míst a nový nátěr zdi u vstupu do provozu.

Na bourárně je mlýnek na maso postaven na stolku a tento stůl má místy poškozen omyvatelný povrch (na tuto skutečnost byl provozovatel upozorněn již při minulé kontrole dne 28.11.2024). U vstupu do bourárny jsou dveře poškozeny ve spodní části, a tudíž v místě poškození nejsou udržovány v dobrém stavu a nejsou zde snadno omyvatelné a dezinfikovatelné - viz fotografie:

fotografie stolku:

fotografie dveří:



Potravinářské
prostory /
zařízení /
Dispoziční
řešení / pitná
voda

V chladírně jsou fabiony (lišty tvořící přechod mezi zdmi a podlahou) místy značně poškozeny a jsou zde kousky na povrchu, které představují potenciální riziko kontaminace uskladněných potravin v chladírně. Poškozený povrch fabionů není snadno omyvatelný a dezinfikovatelný - viz fotografie:



Prostory chladicího boxu a bourárny jsou z části tvořeny purpanelem a z části jsou stěny zděné, obložené omyvatelnými keramickými dlaždicemi. **V prostoru chladicího boxu jsou některé dlaždice dlouhodobě poškozené a v místě poškození nebyly v dobrém stavu a neumožňovaly snadné mytí jejich povrchu nebo byly částečně rozbité (nebyly v dobrém stavu) - viz fotografie níže:**



Tím, že provozovatel potravinářského podniku nezajistil ve výše uvedených případech (rozbitý povrch keramických dlaždic v chladírně, poškozený okraj stolku na bourárně, poškozená spodní část dveří, poškozené fabiony v chladírně), aby byly splněny všeobecné hygienické podmínky stanovené přílohou II kapitolou I bodem 1 a 2 písm. a) a c) a přílohou II kapitolou II bodem 1 písm. b), e) a f) nařízení EU č. 852/2004, nesplnil povinnost mu danou v článku 4 odst. 2 nařízení EU č. 852/2004.

Skutečnost, že **provozovatel neřeší poškození povrchu keramického obkladu v chladírně, byla řešena opakovaně při kontrolách dne: 28.11.2024, 31.10.2023 a 29.11.2022 a následně popsána v protokolu o kontrole: POK241128001320111, POK231031001320111 a POK221129001320111, takže se jedná o dlouhodobě přetrvávající neřešený nedostatek.**

Provoz je zásobován pitnou vodou z veřejného řádu. Na vyžádání byl předložen Daňový doklad - faktura ze dne vystavení 28.11.2025 za odběr pitné vody v odběrovém místě Plzeňská 81, Líně od dodavatele ČEVAK a.s..

V provozu se nachází několik umyvadel s tekoucí teplou pitnou vodou, které byly vybaveny tekutým mýdlem a jednorázovými papírovými ručníky.

Pracovní pomůcky a nástroje a jejich skladování	Používané pracovní pomůcky na prodejně byly čisté a v dobrém stavu.
Provozní řád	Provozní řád je na vyžádání dostupný v kanceláři provozovatele.
Sanitační řád / Čištění a sanitace / Skladování čistících a dezinfekčních prostředků	Celkově lze provoz hodnotit, že se provozovatel snaží jej udržovat v čistotě. V průběhu kontroly však s panem [REDAKCE] byla řešena místa, kterým je nutné věnovat pozornost, protože na jejich povrchy nebyly čisté a byla na nich stará špína - konkrétně: 1) kovová konstrukce a plastová deska ze spodní strany bourárenského stolu na bourárně - viz fotografie:
	 2) plastový špalek měl na svém povrchu hluboké zářezy a v těchto zářezech se drží naředlá špína - viz fotografie: 
	3) na stropě před chladicím zařízením v chladírně u bourárny byla viditelná špína - viz fotografie:  Tím, že provozovatel potravinářského podniku nezajistil ve výše uvedených případech v bodě 1), 2) a 3), aby byly popsány povrchy udržovány v čistotě, splnil všeobecné hygienické podmínky stanovené přílohou II kapitolou I bodem 1 nařízení EU č. 852/2004, nesplnil povinnost mu danou v článku 4 odst. 2 nařízení EU č. 852/2004.

Deratizace a dezinfekce	V době kontroly nebyl zjištěn v kontrolovaném provozu výskyt škůdců, ani projev jejich případné přítomnosti. Na vyžádání byly předloženy Protokoly o deratizaci ze dne 25.11.2025 a 16.4.2025 a Protokol o desinfekci ze dne 23.4.2025 od specializované deratizační a desinfekční firmy Pavel Měřinský.
HACCP	Provozovatel předložil dokument s názvem Příručka systému kritických kontrolních bodů HACCP, CZ 32940390, datum platnosti od: 9. 12. 2021, verze č. 1. (dále jen „příručka“) Kontrolou předloženého dokumentu bylo zjištěno: - Je vymezen rozsah plánu HACCP, začíná přejímkou potravin a obalů a končí prodejem potravin. - Tým HACCP je 3členný: vedoucí [REDAKCE], člen [REDAKCE] a [REDAKCE] ml. V tabulce týmu chybí podpisy vedoucího týmu a člena (K. Lischková). - Jsou vypracovány tyto diagramy procesu: - Prodej - Výroba tepelně opracovaných masných výrobků – smažené řízky, polotovary - Ostatní výroba potravin (utopenci, nakládaný hermelín, bramboráky), výroba polévek Ověření diagramů procesů nebylo provedeno nebo o tom nebyl proveden záznam, protože je uvedena pouze tabulka členů ověřovacího týmu, ale chybí datum ověření, závěr, zda byla shledána shoda diagramů s reálnými procesy nebo zjištěny nehody a chybí podpisy. Navíc tým ověřování zahrnuje osoby, které nejsou v týmu HACCP ([REDAKCE]). - Nejsou stanoveny žádné kritické kontrolní body (CCP), veškerá nebezpečí jsou ovládána splnění nezbytných předpokladů. Doporučení: Příručku udržovat v aktuálním stavu (povinná osoba sdělila, že výroba byla prakticky ukončena), ponechat jen ty činnosti, které jsou prováděny a provést k nim ověření diagramů procesu. Provozovatel vede písemné záznamy z přejímky mas. Formulář záznamu uvádí živočišný druh přijatého masa, datum příjmu, průvodní doklady, smyslové změny a zachování 2/3 DMT, teplotu v jádře, nápravná opatření, podpis oprávněné osoby. Byla provedena kontrola záznamů za období od 14. 11. 2025 do 3. 12. 2025, nebyly zjištěny neshody, a tudíž nebyl důvod stanovit provozovatelem nápravná opatření. Byl předložen záznam z externí kalibrace elektronického vpichového teploměru provozovatele ze dne 4.4.2025 - kalibrační list KLT-25K-3861, který byl vystaven společností KALIST AKL s.r.o.. Na předmětném vpichovém teploměru byl nalepen štítek s informacemi o dané kalibraci.
Školení zaměstnanců / Osobní hygiena	Dle předložené prezenční listiny ze školení zaměstnanců bylo toto školení provedeno dne 16.12.2024.
Systém vlastní kontroly	Na vyžádání byly předloženy výsledky vyšetření: - provozní stěry 2x - Protokol o zkoušce č. HPK 8235/25 ze dne příjmu 26.11.2025 - parametr: <i>Listeria monocytogenes</i> - vyhovující - masné polotovary - Protokol o zkoušce č. HPK 8254/25 ze dne příjmu 26.11.2025 - parametry: <i>Escherichia coli</i>, <i>Salmonella spp.</i> - vyhovující - stěry po sanitaci 5x - Protokol o zkoušce č. HPK 8234/25 ze dne příjmu 26.11.2025 - parametr: celkový počet mikroorganismů, <i>Salmonella spp.</i> - vyhovující V Sanitačním řádu má provozovatel popsán odpovídající postup pro kontrolu účinnosti sanitace odpovídající provedení 5 stěrů po sanitaci a 2 provozních stěrů - vyhovuje.
Přeprava	V době kontroly nebyla realizována přeprava potravin (nakládka nebo vykládka) v kontrolovaném provozu.
Nakládání s VŽP	Shromažďování a sběr vedlejších produktů živočišného původu nebyl v době kontroly pozorován.

Kontrolovaná zásilka (administrativní kontrola předložených průvodních dokumentů): kuře celé bez drobů, celková hmotnost 603 kg, chlazené, dodavatel: KUBEX Bartłomiej Kubiak Michał Kubiak Spółka Komandytowa, původ: Polsko, datum příjmu: 28.11.2025.

Průvodní obchodní dokumenty:

- Wydanie magazynowe 2 CZ nr. WZ 2 CZ/000898/25 ze dne 28.11:2025
- Specyfikacja transportowa WZ 2 CZ/000898/25 ze dne 28.11:2025

Nahlášené údaje o dodavateli prostřednictvím online formuláře Státní veterinární správy dne 27.11.2025: Kubex Bartłomiej Kubiak Michał Kubiak, ul. Spółdzielcza 51, Jelenia Góra 58-500, PL02614302WE, Polsko odpovídají údajům uvedeným v průvodních obchodních dokumentech i údajům ze seznamu schválených podniků Polska:

WNI	Nazwa	Adres
02614302	Zakład Rozbioru Drobiu KUBEX Bartłomiej Kubiak Michał Kubiak spółka komandytowa	58-500 Jelenia Góra ul. Spółdzielcza 51

Kontrolovaná zásilka (administrativní kontrola předložených průvodních dokumentů): hovězí maso, celková hmotnost 42,1 kg, chlazené, dodavatel: KUBEX Bartłomiej Kubiak Michał Kubiak Spółka Komandytowa, původ: Polsko, datum příjmu: 25.11.2025.

Průvodní obchodní dokumenty:

- Wydanie magazynowe 2 CZ nr. WZ 2 CZ/000888/25 ze dne 25.11:2025
- Specyfikacja transportowa WZ 2 CZ/000888/25 ze dne 25.11:2025

Nahlášené údaje o dodavateli prostřednictvím online formuláře Státní veterinární správy dne 24.11.2025: Kubex Bartłomiej Kubiak Michał Kubiak, ul. Spółdzielcza 51, Jelenia Góra 58-500, PL02614302WE, Polsko odpovídají údajům uvedeným v průvodních obchodních dokumentech i údajům ze seznamu schválených podniků Polska - viz tabulka výše.

Počet stran příloh k tomuto protokolu:

☒ Pořízena obrazová dokumentace ☐ Přiloženo pověření přizvané osoby

Datum vyhotovení protokolu:

Poučení:

Proti kontrolním zjištěním uvedeným v tomto protokolu o kontrole může kontrolovaná osoba podat námitky ve lhůtě 15 dnů ode dne doručení protokolu o kontrole. Námitky se podávají písemně kontrolnímu orgánu, musí z nich být zřejmé, proti jakému kontrolnímu zjištění směřují, a musí obsahovat odůvodnění nesouhlasu s tímto kontrolním zjištěním.

Podpisem kontrolovaná osoba stvrzuje převzetí a tím doručení protokolu o kontrole na místě.

Datum, podpis kontrolované osoby

Datum, podpis povinné osoby

MVDr. Andrea Hladíková, MVDr. Irena Holická

Podpis kontrolujícího

☒ Podepsáno elektronicky

Podpis přizvané osoby