



svspoigaease8d

PROTOKOL O KONTROLE

Č.j.: SVS/2025/025339

Protokol č. POK241128001320111

Zahájení kontroly (první kontrolní úkon):

Datum: 28.11.2024 Popis: Předložení služebního průkazu

Poslední kontrolní úkon:

Datum: 11.1.2025 Popis: Oznámení o ukončení kontroly - Obdržení posledního z požadovaných dokumentů.

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: Michal Hrdlička - jednatel společnosti MH MASO s.r.o. - provozovatel potravinářského podniku (dále

jen "provozovatel")

Datum narození:

Číslo OP nebo pasu:

Předmět provedené kontroly:

V průběhu kontroly se veterinární inspektor zaměřil zejména na plnění povinností provozovatele potravinářského podniku podle platných právních předpisů při výrobě 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 28.11.2024 od 09:55 hodin do 11:05 hodin. Kontrolní měření teplot bylo provedeno ověřeným úředním digitálním teploměrem TESTO 105 e.č. 3200000460. Při kontrole byl pořízen soubor fotografií služebním fotoaparátem značky SONY WX350, e.č. 2100000061. V průběhu kontroly veterinární inspektory provázeli pan Michal Hrdlička a pan Jan Hrdlička.

V čase kontroly v provozu probíhaly činnosti:

- prodej potravin živočišného původu konečnému spotřebiteli
- skladování potravin živočišného původu v zařízeních se řízenou teplotou
- výroba vepřového mletého
- příprava / úprava různých anatomických částí bouraného masa k prodeji

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

Veterinární inspektor v průběhu kontroly nepozoroval činnost jinou, než činnosti uvedené v Dokladu o registraci (č.j. SVS/2021/157543-P) ze dne 16.12.2021.

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 (EU) č. 1169/2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004 = dále jen "nařízení EU č. 1169/2011"

kontrolní bod	stav
Příjem surovin a potravin / Sledovatelnost	Provozovatel nakupuje maso a masné a jiné výrobky od různých dodavatelů z Polska (podrobněji řešeno / popsáno v textu kontrolního zjištění níže - u kontrolovaných zásilek přijatých do místa určení) a z České republiky: 1) <u>Třemošenská uzenina s.r.o.</u> - Faktura - daňový doklad č. 4240017875, datum vystavení: 28.11.2024 - potravina: uzená vepřová žebírka plochá a Faktura - daňový doklad s datem vystavení: 27.11.2024 - potravina: sekaná Třemošenka šlehaná 2) <u>Kostecké uzeniny a.s.</u> - Daňový doklad - Faktura ze dne vystavení 27.11.2024 - potravina: hovězí maso a hovězí droby a Daňový doklad - Faktura ze dne vystavení 28.11.2024 - potravina: uzený vepřový ocásek 3) <u>JATKY Český Brod a.s.</u> - Faktura - Daňový doklad ze dne 28.11.2024 - potravina: vepřová kýta s kostí Provozovatel na vyžádání předložil průvodní obchodní doklady k namátkově vybraným potravinám, čímž splnil požadavek <u>sledovatelnosti</u> - sdělit dodávajícího provozovatele potravinářského provozu u předmětných potravin.
	V čase kontroly byly potraviny živočišného původu v provozu uloženy zejména v chladicím boxu při teplotě +1,9°C (měřeno pomocí ověřeného úředního teploměru) a při teplotě +2,1°C (teplota odečtena z digitálního ukazatele teploty daného chladicího zařízení). Výše uvedené teploty nebyly měřeny ve stejném místě dané chladírny. Na prodejně byly potraviny (droby a maso) uloženy v nerezových miskách v

prosklené chladicí prodejné vitríně při teplotě: 0,5°C - vyhovující.

Na háčcích u zdi prodejny byly na dvou místech uchovávány uzená vepřová žebra plochá při teplotě vzduchu v prodejně bez aktivního zachlazení. Kontrolním měřením pomocí ověřeného úředního teploměru veterinární inspektor zjistil, že **teplota uzených žeber** (uvnitř mezižeberní svaloviny) **je +12,6°C** - viz níže uvedené fotografie (dále také jen "foto"):

foto umístění pověšených uzených žeber:



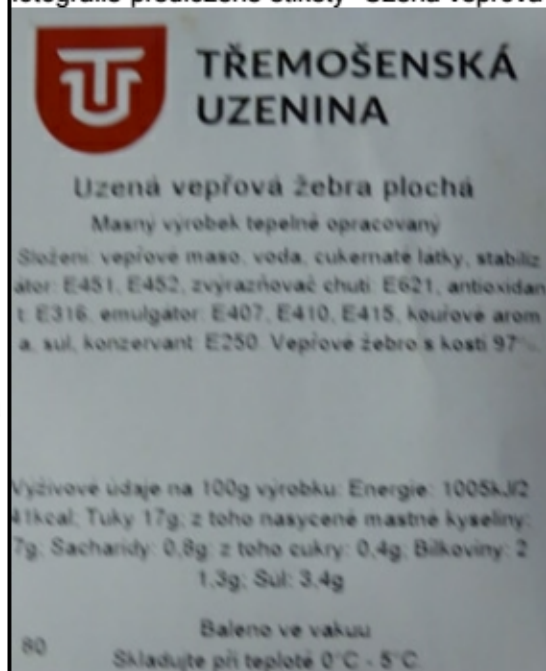
foto naměřené teploty uvnitř výrobku:



Dle předložené průvodní obchodní dokumentace: Faktura - daňový doklad č. 4240017875, datum vystavení: 28.11.2024 od dodavatele: Třemošenská uzenina s.r.o., **mají být uzená vepřová žebírka plochá** (tepelně opracovaný masný výrobek) **skladována při teplotě 0 - 5°C** - viz odpovídající část dokumentu:

Teplo zboží dodané v horkém stavu bude
Skladovací podmínky:
- masné výrobky TO a TN : 0-5°C ; - trvá

Dle předložené etikety k dané potravíně jsou skladovací podmínky deklarované výrobcem: **"Skladujte při teplotě 0°C - 5°C"**.
fotografie předložené etikety "Uzená vepřová žebra plochá":



Skladování surovin a
potravin / Chladicí
řetězec

Tím, že provozovatel potravinářského podniku nezajistil, aby "uzená vepřová žebra plochá" (v celkovém množství cca 9 kg) pověšená u zdi v prodejně při teplotě okolitého vzduchu bez aktivního zachlazení byla uchovávána při teplotách, které stanovil provozovatel potravinářského podniku, který danou potravinu vyrobil, nesplnil povinnost mu danou ustanovením § 3 odst. 1 písm. k) zákona č. 110/1997 Sb..

Některá **uzená masa** - konkrétně: uzené ocásky, uzená kýta, anglická slanina a uzený bok (v celkové hmotnosti cca 22kg) byla na prodejně položena na tálcích na vrchní části prosklené prodejné vitríny ve výšce horní části hrudi přítomných nakupujících spotřebitelů a nebyla nijak chráněna před možnou sekundární kontaminací - viz níže uvedené fotografie:



Tím, že provozovatel potravinářského provozu nezajistil, aby byly nezabalené / nebalené a nechráněné potraviny (uzené ocásky, uzená kýta, 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 neřeší, že jsou potraviny položené na horní části vitríny vystaveny nebezpečí možné kontaminace, byla řešena při kontrol dne: 31.10.2023 a 29.11.2022 a následně popsána v protokolu o kontrole: POK231031001320111 a POK221129001320111, takže se jedná o dlouhodobě přetrvávající neřešený nedostatek.

Na vyžádání byl předložen Sanitační řád s platností od: 4.1.2021. V rámci tohoto dokumentu řeší provozovatel kontrolu účinnosti sanitace v souladu s níže uvedeným:

Kontrola účinnosti sanitace

Ke kontrole provádění sanitace v závodě bude s frekvencí 1x ročně po provedeném čištění a sanitaci odebráno min. 5 ks stěrů (3 stěrů bourárna, 2 stěrů prodejna). K mikrobiologickému vyšetření budou stěry zaslány do akreditované laboratoře.

Na vyžádání byl předložen záznam o vyhovujícím výsledku vyšetření výše uvedených stěrů po sanitaci (parametr: *Salmonella spp.*, CPM) - Protokol o zkoušce č. HPK 8700/24 ze dne ukončení vyšetření: 20.12.2024.

I když výsledky vyšetření stěrů z ploch po sanitaci provozovateli vycházejí, v průběhu kontroly veterinární inspektoři viděli řadu **míst v provozu a zařízení, které nejsou průběžně udržována v čistotě**. Týkalo se uvedené zejména místnosti s udrnou, v chladicím boxu byla viditelná špina před chladicím agregátem - viz fotografie:



V přípravně na plátkovacím zařízení byly staré zbytky potravin (přesně tato místa bývají zdrojem výskytu a množení se bakterie *Listeria monocytogenes*) - viz fotografie:

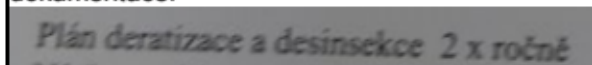


Sanitace / Sanitační řád / Správná hygienická praxe / Skladování čistících a dezinf. prostředků / Deratizace a dezinfekce / Osobní hygiena

Na některých místech provozu, kde je manipulováno s nebalenými potravinami se nacházely **předměty, které nesouvisely s probíhajícími činnostmi** (např. bunda v červené přepravce v přípravně apod.). Provozovatel přislíbil veterinárním inspektorům, že v dohledné době má naplánován velký úklid celého provozu, a že se na nedostatky v prováděné sanitaci zaměří. Veterinární inspektoři jej však **upozorňují, že je povinen zajistit, aby byl provoz čistý průběžně** (s přihlédnutím na právě probíhající činnosti).

Zařízení a pracovní plochy na prodejně jsou udržovány v čistotě.

Na vyžádání byl dodatečně předložen Protokol o deratizaci ze dne zásahu: 25.11.2024 - 2.12.2024 **vydaný panem [redacted]** (osoba provádějící deratizační, dezinfekční a dezinfekční úkony s reg. číslem: CZ 22775). **Dle provozní dokumentace provozovatele** (Sanitačního řádu platného od 4.1.2021) však v objektu deratizaci provádí pan [redacted], proto doporučujeme provést aktualizaci dané části dokumentace v oddílu "Deratizace" např. rozšířením o možnost provedení uvedeného i panem [redacted]. Dle zmiňované podnikové dokumentace jsou **deratizační a dezinfekční zásahy naplánovány na 2x ročně** - viz odpovídající část zmiňované dokumentace:

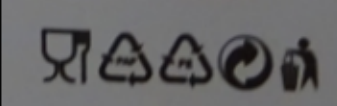
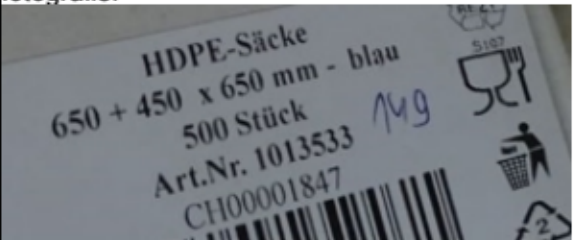


Provozovatel však **předložil pouze záznam z jednoho z plánovaných deratizačních zásahů**, proto se na uvedené veterinární inspektor zaměří při následující kontrole. Deratizace by měla být prováděna minimálně 2x ročně - na jaře a na podzim!

Na bourárně je pro zaměstnance k dispozici umyvadlo s tekoucí teplou vodou, které bylo vybaveno tekutým mýdlem a jednorázovými papírovými ručníky - viz fotografie A - a na přípravně je umyvadlo s tekoucí teplou vodou také vybaveno tekutým mýdlem a jednorázovými papírovými ručníky - viz fotografie B:

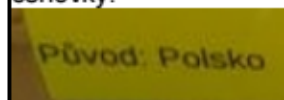


Ale **umyvadlo u toalety v přízemí nebylo vybaveno ani tekutým mýdlem ani jednorázovými papírovými ručníky**, proto žádáme provozovatele o jejich

	doplnění, protože zejména provedení důkladného mytí rukou po použití toalety je jedena z nezbytných zásad správné osobní hygieny pracovníků v prevenci možné kontaminace potravin, se kterými by následně manipulovali.
Obalové materiály a jejich skladování	Kromě červených plastových přepravek jsou v provozu a zejména na prodejné k balení potravin živočišného původu používány červené plastové tašky a na bourárně modré mikroténové pytle. Ve skladu obalů (který byl čistý a suchý) byly obalové materiály uloženy v původních sekundárních kartonových obalech. U kartonových obalů s červenými plastovými taškami nebyl na etiketě uveden symbol potvrzující jejich vhodnost styku s potravinami, proto byl provozovatel požádán o předložení specifikace / dokladu, že jsou dané tašky vhodné pro balení nebalených potravin. Po sdělení této skutečnosti provozovateli, následně byly zakoupeny nové červené tašky HDPE, které již na svém obalu měly etiku obsahující kromě jiného symboly:  Dále se na uvedené etiketě nachází informace, že je daná taška vhodná na použití: ovoce, zelenina, maso, masné výrobky, pečivo, potraviny.... Ve skladu obalů byly uloženy i modré mikroténové pytle, jejichž kartonový obal byl označen symbolem potvrzujícím jejich vhodnost pro styk s potravinou - viz fotografie:  Veterinární inspektor však upozorňuje provozovatele, že obaly určené k přímému styku s potravinou musí v tomto skladu držet zabalené minimálně v jednom obalu, aby je tak chránil před případnou sekundární kontaminací. Tento požadavek nesplňovaly modré pytle a kelímky - viz fotografie níže:  
	Veterinární inspektoři se zaměřili na kontrolu označení prodáváných nebalených potravin živočišného původu tam, kde jsou tyto potraviny napřímo nabízeny konečnému spotřebiteli k prodeji, zejména se zaměřením na povinnost uvedenou v § 8 odst. 1 zákona č. 110/1997 Sb. - umístit v těsné blízkosti těchto potravin viditelně snadno čitelný údaj obsahující jméno nebo obchodní název a adresu sídla provozovatele potravinářského podniku, který potravinu vyrobil. Veterinární inspektoři v průběhu kontroly zjistili, že u nebalených potravin s názvem: Balkánský sýr (v celkovém množství cca 4 kg) a Uzená makrela (5 kusů) umístěných v prodejné prosklené chladicí vitrině, požadované údaje o výrobcu uvedeny nebyly - viz fotografie jejich označení:



U makrely kromě názvu a ceny za 1 kg byla na štítku v těsné blízkosti prodáváných makrel uvedena informace: původ: Polsko - viz detail ze štítku cenovky:



Tím, že provozovatel potravinářského podniku nezajistil, aby v těsné blízkosti nabízených potravin s názvem Balkánský sýr a Uzená makrela 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..

Označování a balení
potravin

V nástěnné vitrině byly uskladněny balené výrobky v plastových kelímcích s víkem (celkem 16 kusů), vyrobené provozovatelem s názvy: Kyselé karbanátky a Zabíjačková polévka - viz fotografie níže:



fotografie Zabíjačkových polévek:



které nebyly nijak na svém povrchu označeny (neměly etiketu, ani potisk, ani neoddělitelný štítek) povinnými údaji pro konečného spotřebitele v souladu s požadavkem uvedeným v článku 9 nařízení EU č. 1169/2011.

Tím, že provozovatel potravinářského podniku nezajistil, aby na obalu předmětných potravin v kelímcích s názvy: Kyselé karbanátky a Zabíjačková

polévka, které byly na prodejně určeny k bezprostřednímu prodeji spotřebiteli byly uvedeny požadované povinné údaje (článek 9 nařízení EU č. 1169/2011) - tudíž se jednalo o potraviny nedostatečně označené - a nezajistil jejich neprodlené vyřazení z dalšího uvádění na trh (tyto potraviny nebyly ani odděleně umístěny a ani k nim nebyla připojena informace o jejich vyřazení), nesplnil povinnost mu danou § 3 odst. 1 písm. q) bodem 3 zákona č. 110/1997 Sb..

Na prodejně byla k nabírání drobných drobů (kuřecích srdcí) používána naběračka, která byla v dobrém stavu a čistá (s přihlédnutím k probíhajícím činnostem na prodejně) - viz fotografie:



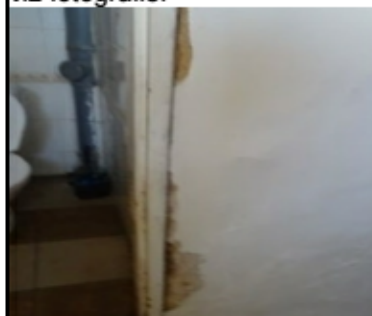
V přípravě (u prodejny) má provozovatel mrazírenský pultový box, který někdy využívá jako pracovní plochu při přípravě v průběhu výroby smažených vepřových řízků (v době kontroly nebyla tato činnost prováděna) a v místě jeho otvírání byla patrná rezavá místa - viz fotografie daného místa s poškozeným / rezavým povrchem:



Nedaleko od mrazícího boxu jsou dveře, jejichž původně hladký a omyvatelný povrch byl v části pod klikou výrazně poškozen - viz fotografie:



Zedř u futer dveří u toalety v přízemí má místy značně poškozený povrch - viz fotografie:



Potravinářské
prostory / Dispoziční
řešení / Pracovní
pomůcky a nástroje /
Zásobování pitnou
vodou

Omítka na zdi v chodbě (prostor je propojen s místností s mrazícím pultovým boxem) u vstupních dveří pro zaměstnance je navlhla a místy opadáva.

Na bourárně je mlýnek na maso postaven na stolku a tento stolek má místy poškozen omyvatelný povrch - viz fotografie:



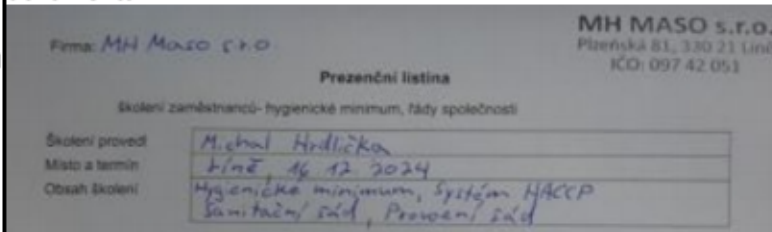
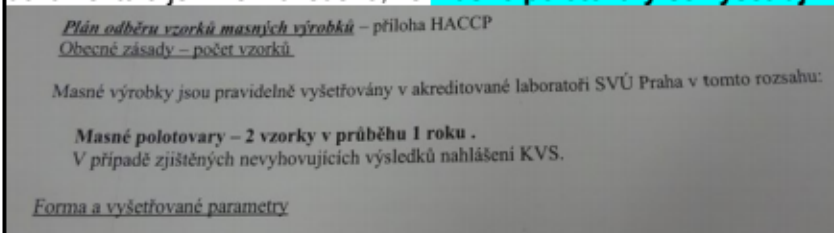
Prostory chladicího boxu a bourárny jsou z části tvořeny purpanelem a z části jsou stěny zděné, obložené omyvatelnými keramickými dlaždicemi. **V prostoru chladicího boxu byly některé dlaždice poškozené a v místě poškození nebyly v dobrém stavu a neumožňovaly snadné mytí jejich povrchu nebo byly částečně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



Povrch okraje prodejné chladicí prosklené vitríny na prodejně je poškozený a povrch je v místě poškození z porózního materiálu a v místě poškození plastového povrchu není dané zařízení v dobrém stavu a jeho povrch v místě poškození není snadno omyvatelný - viz fotografie:



Tím, že provozovatel potravinářského podniku nezajistil ve výše

	uvedených případech (rozbitý povrch keramických dlaždic v chladírně a poškozený okraj prodejné vitríny), aby byly splněny všeobecné hygienické podmínky stanovené přílohou II kapitolou I bodem 1 a 2 písm. a) a c) 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 a poškození povrchu na prodejné vitrině, byla řešena při kontrol dne: 31.10.2023 a 29.11.2022 a následně popsána v protokolu o kontrole: POK231031001320111 a POK221129001320111, takže se jedná o dlouhodobě přetrvávající neřešený nedostatek. Dle předložené provozní dokumentace provozovatele je celý objekt (provozovna) zásobován pitnou vodou a je napojen na městskou vodovodní síť (Dodavatel VODÁRNA PLZEŇ a.s.).
Provozní řád / HACCP	Na vyžádání byl předložen Provozní řád s datem platnosti od 4.1.2021 a dvě Příručky systému kritických bodů HACCP s datem platnosti od 4.1.2020 - vztahující se na bourání a porcování masa a prodej potravin konečnému spotřebiteli a od 9.12.2021 vztahující se na výrobu masných výrobků. Provozovatel má dle systému HACCP stanoveny kritické kontrolní body - měření teploty potravin na příjmu a kontrolu teploty potravin prodáváných v teplém stavu ve vyhřívané vitrině. V době kontroly nebyla žádná potravina prodávána v teplém stavu, proto si veterinární inspektoři vyžádali záznam z CCP - příjem a zkontrolovali provedené zápisy z kontrol v období od 8.11.2024 do 28.11.2024. Pověřená osoba provozovatelem provádí uvedené záznamy průběžně na k tomuto účelu vytvořeném formuláři - vyhovující.
Školení zaměstnanců	Dle dodatečně předložené prezenční listiny s podpisy zaměstnanců pracujících v daném provozu je zřejmé, že jejich školení proběhlo dne 16.12.2024 v rozsahu uvedeném na zmiňované prezenční listině - viz odpovídající část tohoto dokumentu: 
Systém vlastní kontroly	V sanitačním řádu má provozovatel uvedeno, že provádí dva provozní stěry za rok - viz odpovídající část daného dokumentu: Provozní stěry na prodejně v místě ukládání Mletého masného výrobku Listerie monocytogenes počet stěrů 2ks/rok Na vyžádání byl předložen záznam o vyhovujícím výsledku vyšetření výše uvedených provozních stěrů (parametr: <i>Listeria monocytogenes</i>) - Protokol o zkoušce č. HPK 8705/24 ze dne ukončení vyšetření: 30.12.2024. Provozovatel na vyžádání předložil záznam o vyhovujícím výsledku vyšetření masného polotovaru: mleté polotovary (parametr: <i>Escherichia coli</i>, <i>Salmonella spp./10g</i>) - Protokol o zkoušce č. HPK 8716/24 ze dne ukončení vyšetření: 23.12.2024. Dle sdělení pana Hrdličky se denně vyrábí cca 5 kg mletého polotovaru, tzn. 25 kg za týden. Dle příručky systému HACCP tvoří plán odběrů vzorků přílohu k tomuto dokumentu a je v něm uvedeno, že masné polotovary se vyšetřují 2x za rok:  ale provozovatel předložil pouze jedno vyšetření daného masného polotovaru za rok 2024. Proto se na uvedenou skutečnost veterinární inspektor zaměří při příští kontrole. <u>Kalibrace teploměrů:</u> Kalibrační list etalonu - vpichového digitálního teploměru TFA - vydán kalibrační společností KALIST AKL s.r.o. ze dne 20.8.2020.

	Předložené záznamy interní kalibrace - porovnání teplot naměřených etalonem s teplotami naměřenými pracovními teploměry byly provedeny dne 5.10.2018. Dle metrologického řádu provozovatele s datem platnosti od: 4.1.2021 má provozovatel nastavenou frekvenci provádění externí kalibrace teploměru - etalonu stanovenou na 1x za 2 roky - viz odpovídající část metrologického řádu: <table><tr><th colspan="6">Seznam používaných měřidel</th></tr><tr><th>Název, typ, výrobce</th><th>Způsob použití</th><th>Měrná veličina</th><th>Výrobní (inventurní) číslo</th><th>Rozsah a přesnost měřidla</th><th>Perioda kontroly (kalibrace)</th></tr><tr><td>TFA, 30.1018</td><td>Přijem suroviny</td><td>C</td><td>18-354</td><td>0,3</td><td>1x za 2 roky</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> což dle předložených dokumentů neplní. Provozovateli bylo doporučeno v co nejkratší době zajistit novou externí kalibraci teploměru - ETALONU a následně pak interní kalibrace ostatních měřidel teploty používaných v provozu.	Seznam používaných měřidel						Název, typ, výrobce	Způsob použití	Měrná veličina	Výrobní (inventurní) číslo	Rozsah a přesnost měřidla	Perioda kontroly (kalibrace)	TFA, 30.1018	Přijem suroviny	C	18-354	0,3	1x za 2 roky						
Seznam používaných měřidel																									
Název, typ, výrobce	Způsob použití	Měrná veličina	Výrobní (inventurní) číslo	Rozsah a přesnost měřidla	Perioda kontroly (kalibrace)																				
TFA, 30.1018	Přijem suroviny	C	18-354	0,3	1x za 2 roky																				
Přeprava	Přeprava potravin živočišných produktů nebyla v čase kontroly pozorována.																								
Nakládání s VŽP	Hromadění ani sběr vedlejších produktů živočišného původu nebyl v průběhu kontroly pozorován.																								

V rámci kontroly provozu se veterinární inspektoři zaměřili na prozkoumání skutečností, které by mohly souviset s obdrženími podněty ke kontrole od konečných spotřebitelů - konkrétně:

1) Podnět přijatý dne 19.6.2024 Krajskou veterinární správou Státní veterinární správy pro Plzeňský kraj od Státní zemědělské a potravinářské inspekce (původně zaslán konečným spotřebitelem České obchodní inspekci) - čj. SVS/2024/092789-P, týkající se prodeje zkaženého masa v Řeznictví Hrdlička v Liních.

2) Podnět přijatý dne 22.11.2024 Krajskou veterinární správou Státní veterinární správy pro Plzeňský kraj od České obchodní inspekce (předán podnět původně podaný konečným spotřebitelem) - čj. SVS/2024/170237-P, týkající se prodeje úplně zkaženého masa (vepřová krkoviče), opakovaná nepřijemná zkušenost konečného spotřebitele při nákupu masa v Řeznictví v Liních.

V průběhu kontroly veterinární inspektoři neviděli zkažené maso v prodejně ani v chladírně daného provozu a skladovací teploty u mas a drobů byly dodrženy.

Kontrolovaná zásilka: kuřecí maso (dělené), celková hmotnost 390 kg, chlazené, volně ložené v přepravních (překryté mikroténovým přířezem), dodavatel: KUBEX Bartłomiej Kubiak Michał Kubiał Spółka Komandytowa, původ: Polsko, datum příjmu: 26.11.2024
Průvodní obchodní dokument: Wydanie magazynowe 2 CZ nr. CZ/001322/24 ze dne 26.11.2024
Nahlášené údaje o dodavateli prostřednictvím online formuláře Státní veterinární správy dne 25.11.2024: Kubex Bartłomiej Kubiak Michał Kubiak, ul. Spółdzielcza 51, Jelenia Góra 58-500, PL02614302, Polsko.

Kontrolovaná zásilka: hovězí maso, celková hmotnost 41,516 kg, chlazené, dodavatel: KUBEX Bartłomiej Kubiak Michał Kubiał Spółka Komandytowa, původ: Polsko, datum příjmu: 19.11.2024
Průvodní obchodní dokument: Wydanie magazynowe 2 CZ nr. CZ/001294/24 ze dne 19.11.2024
Nahlášené údaje o dodavateli prostřednictvím online formuláře Státní veterinární správy dne 18.11.2024: Kubex Bartłomiej Kubiak Michał Kubiak, ul. Spółdzielcza 51, Jelenia Góra 58-500, PL02614302, Polsko.

Veterinární inspektor si dohledal na seznamech schválených podniků Polska, že dodavatel, který dodal výše uvedené zásilky produktů živočišného původu je schválen pro danou činnost:

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

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