

Krajská hygienická stanice Jihočeského kraje se sídlem v Českých Budějovicích

Na Sadech 25, 370 71 České Budějovice, elektronická podatelna: khsch@khsch.cz, ID datové schránky: agzai3c

Čj.: KHSJC 13002/2025/HV CB-JH-TA

PROTOKOL o kontrole

pořízený z kontroly vykonané podle zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád), ve znění zákona č. 183/2017 Sb., podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 2017/625 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 (dále i „nařízení (EU) 2017/625“), a podle § 88 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále i „zákon č. 258/2000 Sb.“)

1. Pravomoc k výkonu kontroly:

Dle ustanovení § 82 odst. 2 písm. b) zákona č. 258/2000 Sb., v platném znění

2. Kontrolující (jméno, příjmení, č. služebního průkazu):

služební průkaz č.
služební průkaz č.

Vedoucí kontrolní skupiny (jméno, příjmení):

Přizvané fyzické osoby (jméno, příjmení, číslo a datum vydání pověření zaměstnance zdravotního ústavu, název zdravotního ústavu/jméno, příjmení, číslo a datum vydání pověření jiné odborně způsobilé fyzické osoby) **a důvod jejich přizvání: ---**

3. Místo kontroly (lze specifikovat zejména názvem a adresou provozovny nebo jiným přesným popisem místa):

Domov Libníč a Centrum sociálních služeb Empatie – stravovací úsek, č. p. 17, 373 71 Libníč

4. Kontrola zahájena dne: 19.5.2025 v 9.55 hodin

úkonem: předložením služebních průkazů pracovníků Krajské hygienické stanice Jihočeského kraje se sídlem v Českých Budějovicích povinné osobě přítomné kontrole paní vedoucí stravovacího úseku.

Pokračování protokolu o kontrole ze dne 19.5.2025

kontrolovaná osoba: Domov Libníč a Centrum sociálních služeb Empatie

IČ: 00666271

5. Kontrolovaná osoba:

právnícká osoba (obchodní firma/název, sídlo, IČ):

Domov Libníč a Centrum sociálních služeb Empatie, IČ: 00666271, č. p. 17, 373 71 Libníč; příspěvková organizace; zřizovatel: Jihočeský kraj České Budějovice, U Zimního stadionu 1952/2, 370 76, České Budějovice, IČ: 70890650

podnikající fyzická osoba (jméno, příjmení, adresa sídla, IČ, popř. i obchodní firma): ---

6. Osoby přítomné na místě kontroly:

kontrolovaná osoba (jméno a příjmení fyzické osoby podnikající/jméno a příjmení, datum narození, adresa trvalého pobytu člena/členů statutárního orgánu oprávněného/oprávněných jednat za právnickou osobu, číslo dokladu totožnosti): ---

povinná osoba (jméno a příjmení, datum narození, adresa trvalého pobytu, číslo dokladu totožnosti, vztah ke kontrolované osobě ve smyslu § 5 odst. 2 písm. a) kontrolního řádu):

totožnost ověřena podle OP č. , zaměstnanec

kontrolované osoby-vedoucí stravovacího úseku.

7. Předmět kontroly a popř. důvod neplánované kontroly podle čl. 79 odst. 2 písm. c) nařízení (EU) č. 2017/625:

Cílený úkol hlavní hygieničky České republiky k provedení SZD zaměřený na orientační měření obsahu soli v polévkách v provozovnách stravovacích služeb v rámci zařízeních sociálních služeb.

Plnění povinností stanovených § 24 odst. 1 písm. c) zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

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

- Pro zjištění obsahu soli byl použit přístroj HORIBA LAQUAtwin Salt 22.

9. Vzorky odebrány: ano (viz příloha Záznam ze stanovení obsahu soli v polévkách)

10. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:

Informace o zpracování osobních údajů.

Den jeho provedení: 19.5.2025

Pokračování protokolu o kontrole ze dne 19.5.2025

kontrolovaná osoba: Domov Libnič a Centrum sociálních služeb Empatie

IC: 00666271

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

Cílem státního zdravotního dozoru je, ověřit množství obsahu soli v nabízených pokrmech (polévkách) prostřednictvím příslušného měřicího přístroje, vyhodnotit a správně interpretovat výsledek pracovníkům stravovacího zařízení. Cílený úkol je zaměřen na stravovací provozy zajišťující stravu v rámci zařízeních sociálních služeb, jejichž klienti spadají do věkové kategorie nad 60 let. Součástí cíleného dozoru je edukační činnost pracovníků stravovacích provozů v souvislosti s problematikou nadměrného solení jakožto rizikového faktoru pro rozvoj zdravotních komplikací.

V době kontroly byl předložen vzorek polévky z červené čočky v množství 250ml (připravené dne 19.5.2025), pro zjištění obsahu soli pomocí přístroje HORIBA LAQUAtwin Salt 22. Bylo zjištěno, že v podávané porci polévky 250ml je obsaženo 1,25g NaCl. Jedná se o vyhovující výsledek.

Ve výše uvedeném zařízení je připravována a poskytována celodenní strava: snídaně + přesnídávky pro klienty od 7.30 – 8⁰⁰ hodin; obědy (1 druh polévky a 1 druh pokrmu) pro klienty od 11.30 - 12⁰⁰ hodin a pro zaměstnance 12⁰⁰ - 12.45 hodin; svačiny od 15⁰⁰ hodin; pro klienty teplé večeře od 17.30 hodin a studené večeře od 18⁰⁰ hodin. II. večeře vydávány dle potřeby dietního režimu. Počet porcí snídaní, obědů a večeří pro klienty 140 porcí. Pro zaměstnance 60 porcí obědů a 2-3 porce večeří.

Cizím strávníkům se pokrmy nevydávají.

Domov Libnič a CSS Empatie zajišťuje přípravu a rozvoz pokrmů 60 -70 porcí obědů (klienti a zaměstnanci) a 20 porcí večeří pro klienty, na Centrum sociálních služeb Empatie, Pražská tř. 88, České Budějovice.

Transportní nádoby a vozidlo určené k rozvozu majetkem Domova Libnič a CSS Empatie.

V zařízení zpracovány a aplikovány postupy založené na zásadách HACCP (audit 2x ročně). Informace o výskytu alergenů k dispozici.

V době kontroly předložen protokol ZÚ o zkoušce č. 22563/2025, ze dne 11.3.2025 – Pitná voda – studna komerční. V limitovaných ukazatelích nebylo zjištěno překročení závazných limitních hodnot (typ MH a NMH) daných platnou legislativou (zdrojem pro vydání výroku o shodě). Odběr vzorku vody provedl pracovník ZÚ. Odběry prováděny 4x v roce.

Telefon: paní vedoucí stravovacího úseku

Poznámka:

Domovu Libnič a Centru sociálních služeb Empatie byl společností NUTRIČNÍ PÉČE O.P.S. udělen certifikát potvrzující splnění standardů kvalitní nutriční péče ve všech bodech, na období 1/2025 do 1/2027.

Pokračování protokolu o kontrole ze dne 19.5.2025

kontrolovaná osoba: Domov Libníč a Centrum sociálních služeb Empatie

IČ: 00666271

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

Kontrolovaná osoba předloží písemnou zprávu o odstranění zjištěných nedostatků do: ---

13. Poučení:

Podle § 13 kontrolního řádu námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole může kontrolovaná osoba podat Krajské hygienické stanici Jihočeského kraje se sídlem v Českých Budějovicích 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: 19.5.2025 v 11 hodin

15. Protokol obsahuje (počet stránek protokolu, popř. přílohu): 4 + 2 strany,
Příloha záznam ze stanovení obsahu soli v polévce

Protokol o kontrole je vyhotoven elektronicky. Stejnopis protokolu o kontrole se kontrolované osobě doručuje do datové schránky.

16. Podpisy kontrolujících:

– podepsáno elektronicky

Příloha

Krajská hygienická stanice Jihočeského kraje se sídlem v Českých Budějovicích

Na Sadech 25, 370 71 České Budějovic

Telefon:

, elektronická podatelna:

ID datové schránky: agzai3c

Záznam ze stanovení obsahu soli v polévkách

Záznam je přílohou k Protokolu o kontrole Čj.: KHSJC 13002/2025/HV CB-JH-TA

Šetření provedeno dne: 19.5.2025

Kontrolující:

služební průkaz č.

služební průkaz č.

Adresa provozovny: Domov Libníč a Centrum sociálních služeb Empatie – stravovací úsek,
č. p. 17, 373 71 Libníč

Počet strávníků: 260

Název měřeného pokrmu: polévka z červené čočky

Výsledek orientačního měření: 1,25 ml/g porce

Překročení doporučeného obsahu soli na 100 ml/g polévky: NE

V rámci kontroly provedené dne 19.5.2025 byl odebrán vzorek polévky z červené čočky pro zjištění obsahu soli pomocí přístroje HORIBA LAQUAtwin Salt 22. Jedná se o okamžité měření soli pomocí přístroje založeném na měření Na⁺ iontově selektivní elektrodou. Přístroj automaticky přepočítá naměřenou hodnotu koncentrace sodíkových iontů s tím, že je výsledná hodnota koncentrace NaCl vyjádřená v hmotnostních procentech [%]. Výsledek byl následně přepočítán na průměrnou porci polévky (250ml), vydávanou v zařízení sociálních služeb.

Možná doporučení:

- Surovinovým složením finálních pokrmů je nutné se zabývat již při nákupu potravin. Při výběru lze vybrat vhodnou variantu z nabídky podle údaje o množství soli uvedené v tabulce nutričních hodnot na obalech potravin.
- Při přípravě pokrmů sledovat a počítat i s množstvím soli, které je již v zakoupených hotových potravinách (tzv. „skrytá sůl“). Informace lze zjistit na etiketě výrobku nebo v databázi potravin přístupné na webu, např. <http://www.nutridatabaze.cz> nebo <http://www.pbd-online.sk/sk>. U soli je propočet následující: $\text{NaCl} = 2,5 \cdot \text{Na}$.
- Při plánování jídelníčku řešit kombinaci potravin/pokrmů v rámci obědového menu tak, aby se eliminovala finální dávka soli. Např. místo podání sterilované zeleniny podávat zeleninu čerstvou.
- Množství soli odměřovat přesně.
- Chuťové pohárky lze na správnou slanost připravit pomocí porovnávání slanosti pokrmu s roztokem soli s přesně stanovenou koncentrací (kalibrátor chuti).
- Slanost pokrmů snižovat postupně. Nastavenou praxi mírně upravit snížením přidávané soli.
- Při plánování jídelníčku řešit kombinaci pokrmů v rámci obědového menu a poskytovaných přesnídávek a svačtin.
- Přidanou sůl do pokrmu je nutné mít pod kontrolou.
- Ochutnávat podávané menu více osobami.
- Sledovat spotřebu soli v měsíčních intervalech.