

**KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE  
JIHOMORAVSKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V BRNĚ  
JEŘÁBKOVA 4, 602 00 BRNO**

Číslo jednací: KHSJM 62833/2018/BM/PRAV  
Spisová značka: S-KHSJM 60558/2018

E-mailem: [REDAKCE]

Vyřizuje: JUDr. Lenka Živělová  
Telefon: 541 126 413  
E-mail: lenka.zivelova@khsbrno.cz

[REDAKCE]

[REDAKCE]

[REDAKCE]

[REDAKCE]

V Brně dne 16. listopadu 2018

### **Sdělení k žádosti o poskytnutí informace**

Dne 06.11.2018 byla Krajské hygienické stanici Jihomoravského kraje se sídlem v Brně (dále jen „KHS JmK“ nebo „orgán ochrany veřejného zdraví“) zaevidována pod č. j. KHSJM 60558/2018/HO/HV, Vaše žádost podle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon č. 106/1999 Sb.“), kterou žádáte o následující informace:

*„výsledek šetření, zjištěné závady, uložené sankce v případě závad, v ŘEZNICKÉ BAŠTĚ SUDOMĚŘICE“.*

Na základě předmětné žádosti KHS JmK poskytuje následující informaci.

Dne 04.10.2018 byl zaměstnanci orgánu ochrany veřejného zdraví na základě Vašeho podnětu zahájen výkon státního zdravotního dozoru v provozovně poskytující stravovací službu Hostinec na Řeznické baště na adrese 696 66 Sudoměřice 131, provozovatel potravinářského podniku poskytující stravovací službu – fyzická osoba podnikající Roman Schack, se sídlem podnikání 696 66 Sudoměřice 19, IČO 723 42 030 (dále jen „provozovatel“), ze kterého vyplývá následující zjištění.

Jedná se o provozovnu, ve které je dle sdělení jejího provozovatele připravováno denně cca 100 porcí hotových jídel.

V dodržování zásad osobní i provozní hygieny, taktéž ve skladování potravin a pokrmů (suchý sklad, chladicí, mrazicí technika, výdejní vyhřívací zařízení na pokrmy), nebylo shledáno žádných závad. Příručka HACCP včetně požadovaných dodacích listů (maso, loupané brambory, alkohol) byla předložena, evidence stanovených kritických bodů je provozovatelem vedena.

Závady byly zjištěny v označení nalezených zchlazených hotových pokrmů: pokrmy nebyly označeny a byly uloženy při nevhodné teplotě. Zchlazování pokrmů má provozovatel řešeno v systému HACCP včetně jejich značení, uvádění datumů jejich spotřeby a teplot pro jejich uložení, tento postup nebyl provozovatelem dodržen (KHS JmK pro úplnost uvádí, že zchlazování se netýká pokrmů, které jsou určeny pro rozvoz spotřebitelům bezprostředně po jejich dohotovení).

Za uvedené závady byla provozovateli udělena pokuta ve výši 10.000,-Kč.

JUDr. Lenka Živělová  
vedoucí oddělení  
právního

#### **Rozdělovník**

Adresát - [REDAKCE]  
KHS JmK – spis  
- HV HO (na vědomí)