



svspoi80iuytj0

PROTOKOL O KONTROLE

Č.j.: SVS/2025/188628

Protokol č. POK251128001210357

Zahájení kontroly (první kontrolní úkon):

Datum: 28.11.2025 Popis: Předložení služebního průkazu

Poslední kontrolní úkon:

Datum: 28.11.2025 Popis: Oznámení o ukončení kontroly

Kontrolu provedli (jména a příjmení kontrolních pracovníků):

MVDr. Miroslava Kolářová Číslo služebního průkazu: 210357

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:

Lenka Srbová, Soběšín č. p. 2, 28506 Soběšín

IČ: 09302328

Místo kontroly (označení a adresa provozovny nebo hospodářství):

LENKA SRBOVÁ, Soběšín č. p. 2, 28506 Soběšín

Veterinární schvalovací číslo nebo registrační číslo: CZ 21932085

Kód katastrálního území: 716936

Souřadnice: 49°47'35,47"N, 14°57'22,97"E

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

Jméno a příjmení: Lenka Srbová

Datum narození: 5.2.2000

Číslo OP nebo pasu: 216141886

Předmět provedené kontroly:

Pravidelná hygienická kontrola registrované bourárny hovězího masa za prodejnou

Kontrolní zjištění:

Kontrolní zjištění na místě výkonu státního veterinárního dozoru bylo prováděno dne 28.11.2025 od 09:15 hodin do 10:15 hodin.

Byla provedena pravidelná hygienická kontrola registrované bourárny hovězího masa.

Kontroly se zúčastnila provozovatelka - slečna Lenka Srbová.

Jedná se o registrovanou bourárnu za prodejnu pro konečného spotřebitele. Bourárna masa se zaměřuje na zpracování hovězího masa pocházejícího z vlastní rodinné farmy. Prostory provozovny jsou sdíleny dvěma registrovanými provozovateli - rodinnými příslušníky - panem Dominikem Srbem a slečnou Lenkou Srbovou. Činnost obou provozovatelů je časově oddělena. Tato skutečnost je řádně popsána v provozním řádu. Bourárna je provozována převážně v chladných měsících roku (leden - březen, říjen - prosinec).

Kapacita bourárny je do 5 ks skotu ročně.

V době kontroly nebylo v provozovně skladováno žádné maso.

Prostory provozovny byly čisté, vydezinfikované a suché. Všechny povrchy bourárny a prodejny včetně chladicího zařízení jsou hladké, omyvatelné a dezinfikovatelné. Splňují požadavky nařízení 852/2004 o hygieně potravin v platném znění.

Zvířata jsou porážena na schválených jatkách - Vlaha Vlašim a po schlazení jsou JUT ve 1/4 přepraveny do bourárny, kde jsou skladovány ve visu v chladícím boxu z PUR panelů. Následně dochází k jejich rozbourání a prodeji konečnému spotřebiteli.

Ke kontrole byl předložen dodací list č. 9253045 ze dne 22.10.2025 od dodavatele VLAMA, spol. s r.o., Legerova 485/54, 12000, Praha - Vinohrady, provozovna Vlašim, na porážku 1 ks skotu.

Doprava hovězích čtvrtí do bourárny je realizována vlastním vozem vybaveným chladícím zařízením a hladkými omyvatelnými povrchy.

Všechno maso je konečnému spotřebiteli prodáváno vakuově balené a řádně označené etiketou. Byla kontrolována etiketa na označení vrchního šálu. Označení splňuje požadavky platné legislativy.

V bourárně je používána voda z veřejné vodovodní sítě.

Vedlejší produkty živočišného původu jsou odváženy k neškodné likvidaci do asanačního ústavu ASAP Věž. Ve většině případů žádné VŽP nevzniká. Kostí jsou prodávány konečnému spotřebiteli.

Ke kontrole byl předložen platný provozní a sanitační řád bourárny ze dne 25.11.2024. Dokumentace splňuje požadavky §33 vyhlášky 289 /2007 Sb. v platném znění a bude schválena Rozhodnutím Krajské veterinární správy SVS pro Středočeský kraj.

**provozní kontrola
maso domácích kopytníků
LENKA SRBOVÁ - čerstvé maso - bourárna**

kontrolní bod	stav
Příjem surovin a potravin	vyhovuje
Skladování surovin a potravin	vyhovuje
Skladování čisticích a dezinfekčních prostředků	vyhovuje
Skladování nástrojů a pracovního vybavení	vyhovuje
Skladování obalových materiálů	vyhovuje
Označování a balení potravin	vyhovuje
Potravinářské prostory	vyhovuje
Dispoziční řešení	vyhovuje
Pracovní pomůcky a nástroje	vyhovuje
Provozní řád	vyhovuje
Čištění a sanitace	vyhovuje

Deratizace a dezinfekce	vyhovuje																
HACCP	vyhovuje																
Správná hygienická praxe	vyhovuje																
Školení zaměstnanců	vyhovuje																
Osobní hygiena	vyhovuje																
Zásobování pitnou vodou	vyhovuje																
Chladicí řetězec	vyhovuje																
Sledovatelnost	vyhovuje																
Systém vlastní kontroly	vyhovuje																
Přeprava	vyhovuje																
Nakládání s VŽP	vyhovuje																
provozní kontrola maso domácích kopytníků LENKA SRBOVÁ - prodej potravin ŽP konečnému spotřebiteli <table> <tr> <th>kontrolní bod</th><th>stav</th></tr> <tr><td>Skladování surovin a potravin</td><td>vyhovuje</td></tr> <tr><td>Potravinářské prostory</td><td>vyhovuje</td></tr> <tr><td>Dispoziční řešení</td><td>vyhovuje</td></tr> <tr><td>Provozní řád</td><td>vyhovuje</td></tr> <tr><td>Čištění a sanitace</td><td>vyhovuje</td></tr> <tr><td>Osobní hygiena</td><td>vyhovuje</td></tr> <tr><td>Chladicí řetězec</td><td>vyhovuje</td></tr> </table>		kontrolní bod	stav	Skladování surovin a potravin	vyhovuje	Potravinářské prostory	vyhovuje	Dispoziční řešení	vyhovuje	Provozní řád	vyhovuje	Čištění a sanitace	vyhovuje	Osobní hygiena	vyhovuje	Chladicí řetězec	vyhovuje
kontrolní bod	stav																
Skladování surovin a potravin	vyhovuje																
Potravinářské prostory	vyhovuje																
Dispoziční řešení	vyhovuje																
Provozní řád	vyhovuje																
Čištění a sanitace	vyhovuje																
Osobní hygiena	vyhovuje																
Chladicí řetězec	vyhovuje																

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. Miroslava Kolářová

Podpis kontrolujícího

☒ Podepsáno elektronicky

Podpis přizvané osoby