

ROZHODNUTÍ

Krajská veterinární správa Státní veterinární správy pro Pardubický kraj jako správní orgán místně a věcně příslušný podle § 47 odst. 4 a § 49 odst. 1 písm. d) zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů, (dále „správní orgán“),

v řízení z moci úřední podnikající fyzickou osobou s místem podnikání rozhodla v souladu s § 67 odst. 1 zákona č. 500/2004 Sb., správní řád, ve znění pozdějších předpisů, a podle § 54 odst. 1 písm. i) a j) veterinárního zákona o nařízení mimořádných veterinárních opatření takto:

- I.** podnikající fyzické osobě s místem podnikání **s e z a k a z u j e** výroba, zpracování, přeprava a uvádění do oběhu tepelně opracovaného masného výrobku: Gothajský salám z potravinářského podniku reg. č. CZ 9582 v Chocni, Újezdská 274, s účinností od 10:15 hodin dne 20. 6. 2012.
1. podnikající fyzické osobě s místem podnikání v provést likvidaci masného výrobku: Gothajský salám vyrobeného 12. 6. 2012 a při následné kontrole předložit doklad o této likvidaci;
 2. provést čištění a dezinfekci veškerých prostor výroby a po provedené sanitaci zajistit odběr stěrů z provozu pod úředním dohledem;
 3. v případě negativního výsledku laboratorního vyšetření stěrů odebraných podle předchozího bodu vyrobit zkušební vzorek masného výrobku: Gothajský salám a zajistit úřední odběr jeho vzorku k laboratornímu vyšetření na *Listeria monocytogenes* v akreditované laboratoři.
- II.** Tato mimořádná veterinární opatření budou zrušena po splnění uložených povinností a po předložení negativního výsledku vyšetření vzorků a stěrů na *Listeria monocytogenes*.

O d ů v o d n ě n í

Správní orgán dne 13. 6. 2012 v potravinářském podniku reg. č (dále „účastník řízení“), mj. odebral vzorek masného výrobku Gothajský salám s datem výroby 12. 6. 2012 (vyrobena 10 kg) k laboratornímu vyšetření ke zjištění přítomnosti mikroorganismu *Listeria monocytogenes*. Dne 19. 6. 2012 správní orgán obdržel e-mailem výsledek laboratorního vyšetření (zkušební protokol č. 32959/12, vystavený Státním veterinárním ústavem Jihlava). Z výsledků vyšetření vyplývá, že vzorek Gothajského salámu s datem výroby 12. 6. 2012 je pozitivní na *Listeria monocytogenes* v třech z odebraných pěti dílčích vzorků.

Na základě těchto výsledků vyšetření byla dne 20. 6. 2012 od 10:15 do 13:30 hodin provedena kontrola v potravinářském podniku reg. č. CZ 9582, při které bylo dále zjištěno:

Provozovatel předložil dokumentaci o výrobě Gothajského salámu, vyrobeného dne 12. 6. 2012: tepelné opracování (70 °C) bylo v udírně v době od 11:22 hodin do 11:50 hodin (28 minut) společně s Českým salámem (stejný kalibr a technologický postup) – záznam v počítači.

Byla provedena kontrola masné výroby (chladiřna masa, chladiřna masných výrobků, místnost mícháren a narážkáren, tepelného opracování – udírny a škvařírny, trouby, bourárna, sklad koření, sklad obalů). Kontrola správné hygienické praxe. Výrobní postup Gothajského salámu dle sdělení provozovatele: řezání, míchání a narážení do umělého střeva probíhá v místnosti míchání

a narážení, poté je salám zavěšen na udírenské tyče a přemístí se bezprostředně do udírny, kde proběhne tepelné opracování, po opracování je salám zchlazen sprchováním studenou pitnou vodou ještě v udírně, poté je asi 10 až 15 minut ponechán zavěšený v chodbě, potom je do jedné vrstvy rozrovnán do plastových přepravek a přemístěn do chladírny masných výrobků.

Kontrola dokumentace: byl zkontrolován provozní a sanitační řád, systém HACCP (CCP ve výrobě je tepelné opracování +70 °C po dobu 10 minut v jádře výrobku, záznamy jsou vedeny v počítači a ručně v sešitě), nebyly předloženy výsledky vyšetření stěrů po dezinfekci, byl předložen výsledek vyšetření masného výrobku na *Listeria monocytogenes* za rok 2011 (Moravský salám, č. protokolu 11206/11 – SVÚ Hradec Králové – s negativním výsledkem, dále byly předloženy dva výsledky vyšetření masných polotovarů za rok 2011 – výsledky vyhovující. Dále proběhla kontrola vedení záznamů o výrobě masných výrobků a vedení záznamů o provedeném čištění a dezinfekci (viz fotodokumentace).

Provozovatel nemá v žádném dokumentu stanovenou dobu použitelnosti u masných výrobků, je to výrobce za prodejnu (přímoprodejce). V systému HACCP je v části označené F 2.3. uvedeno u drobných masných výrobků a měkkých salámů tepelné opracování: „70 °C minim. 10 min. v jádře výrobků“ a skladování v chladírně „teplota chladírny 0 – 4 °C“.

V době kontroly probíhala v udírně výroba vepřového salámu, po otevření udírny bylo zjištěno, že vpichová sonda záznamníku teplot je vpíchnuta v jádře salámu (foto nebylo možno z důvodu velkého množství páry pořídít), před otevřením udírny záznamník ukazoval teplotu + 70,2 °C. Provozovatel nepředložil žádný kalibrační list na vpichový teploměr. Dle provozovatele si provádí kontrolu záznamové sondy s vpichovým teploměrem, ale žádný záznam o tom nemá. Kontrolou teplot v chladírnách byly zjištěny následující hodnoty: chladírna masa – hovězí zadní +3,8 °C, vepřový ořez +3,8 až +3,9 °C, hodnota na registračním teploměru +3,4 °C, chladírna masných výrobků – Gothajský salám v jádře +8,5 °C, vše měřeno vpichovým teploměrem GTH 175/Pt-E, č. kalibračního listu 5012-KL-TP-107-11. Kontrolou výrobních prostor nebylo zjištěno znečištění zařízení, nástrojů a výrobních povrchů nad rámec prováděných činností. Byla provedena kontrola záznamů o čištění a sanitaci, záznamy odpovídají stanovenému sanitačnímu řádu.

Po 12. 6. 2012 dle sdělení provozovatele a dle provozní dokumentace neproběhla další výroba Gothajského salámu. V provozovně se v době kontroly nacházel Gothajský salám v prodejně v množství jednoho kusu a v chladírně v množství dvou kusů. Gothajský salám z prodejny byl v době kontroly provozovatelem přesunut do chladírny. Celkové množství Gothajského salámu s datem výroby 12. 6. 2012 (jiný Gothajský salám na provozovně nebyl) v provozovně bylo 6,075 kg, ostatní byl dle sdělení provozovatele prodán v prodejně u výroby (cca 4 kg).

Byla pořízena fotodokumentace fotoaparátem Olympus FE – 140, výrobní číslo J70C29869 EXO v počtu 12 snímků (teploty, hmotnost Gothajského salámu, záznam teplot CCP v sešitě a na obrazovce PC, teploty chladírny na obrazovce PC, výrobní záznamy, záznamy o čištění).

Při kontrole bylo zjištěno porušení právních předpisů: § 22 odst. 1 písm. b) veterinárního zákona.

Správní orgán při kontrole zahájil s účastníkem řízení na místě samém řízení z moci úřední podle § 46 odst. 1 a § 143 odst. 5 správního řádu ve věci vydání mimořádných veterinárních opatření. Současně účastníkovi řízení při řízení konaném na místě podle § 143 odst. 1 písm. a) správního řádu nařídil v souladu s § 49 odst. 1 písm. d) a § 54 odst. 1 písm. i) a j) veterinárního zákona mimořádná veterinární opatření uvedená ve výroku tohoto rozhodnutí.

Při kontrole byl sepsán protokol o kontrolním zjištění, který obsahuje písemné potvrzení o ústním vyhlášení rozhodnutí o nařízení mimořádných veterinárních opatření podle § 143 odst. 2 správního řádu. Účastník řízení se s protokolem seznámil a podepsal jeho převzetí.

Z výše uvedených skutečností vyplývá, že výroba Gothajského salámu v potravinářském podniku reg. č. CZ 9582 odporuje článku 3 odst. 1 nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 (nezajištění

splnění mikrobiologických kritérií). Přítomnost mikroorganismu *Listeria monocytogenes* je v rozporu s mikrobiologickými kritérii bezpečnosti potravin stanovenými v článku 4 odst. 1 a příloze I kapitole I nařízení Komise (ES) č. 2073/2005, kde je v řádku 1.2. pro potraviny určené k přímé spotřebě, které podporují růst *Listeria monocytogenes*, ve fázi před opuštěním výrobního závodu uvedeno kritérium „nepřítomnost v 25 g“.

Onemocnění vyvolaná *Listeria monocytogenes* jsou velmi závažná a postihují specifické skupiny populace: staré lidi, děti, těhotné ženy a osoby se sníženou imunitou. Jedná se o zánětlivá onemocnění postihující především centrální nervovou soustavu, kůži, uzliny a vnitřní orgány (zejména játra a srdce). Průběh kolísá od lehkých nákaz až po smrtelná onemocnění. Většinou se objeví u nemocného člověka horečka, bolesti svalů a občas i žaludeční a střevní obtíže (nechutenství, průjem). Pokud se infekce rozšíří do nervového systému, objeví se silné bolesti hlavy, zmatenost, křeče. Těhotné ženy, infikované v průběhu těhotenství, mohou mít jen mírné chřipkové příznaky, ale pro plod mohou být důsledky velmi závažné (potrat, porod mrtvého dítěte, vážné postižení nervového systému). Možným následkům se předchází dodržováním přísných povinností při výrobě potravin a vlastní kontrolou hygienických podmínek výroby. Z výše uvedených skutečností navíc vyplývá, že při provozu v potravinářském podniku reg. č. CZ 9582 dochází k porušování § 22 odst. 1 písm. b) veterinárního zákona.

Výrokem č. I tohoto rozhodnutí se účastníkovi řízení zakazuje výroba, zpracování, přeprava a uvádění tepelně opracovaného masného výrobku Gothajský salám do oběhu v potravinářském podniku reg. č. CZ 9582. Laboratorní vyšetření prokázalo přítomnost *Listeria monocytogenes* v tepelně opracovaném masném výrobku, ačkoliv tepelným opracováním se tento mikroorganismus ničí.

Správní orgán proto sleduje jako hlavní cíl ochranu veřejného zdraví a znemožňuje účastníkovi řízení zacházet se živočišnými produkty do zjištění příčiny kontaminace. Tímto mimořádným veterinárním opatřením tedy správní orgán z úřední povinnosti odstraňuje nastalý protiprávní stav a současně stanovuje v souladu s § 54 odst. 1 písm. j) veterinárního zákona zvláštní podmínky provozu v potravinářském podniku reg. č. CZ 9582. Jejich splněním účastník řízení prokáže, že příčiny kontaminace odstraní a jeho systém HACCP je plně funkční, a že tedy je schopen zajistit výrobu zdravotně nezávadných živočišných produktů.

Výrokem č. II tohoto rozhodnutí správní orgán nařizuje provést likvidaci Gothajského salámu vyrobeného 12. 6. 2012, čištění a dezinfekci výrobních prostor výroby tepelně opracovaných výrobků potravinářského podniku reg. č. CZ 9582 a ověřit účinnost čištění a dezinfekce laboratorním vyšetřením úředně odebraných stěrů z výrobních zařízení a povrchů. V případě negativního výsledku laboratorního vyšetření stěrů budou úředně odebrány vzorky Gothajského salámu vyrobeného jako zkušební vzorek a budou vyšetřeny ve státním veterinárním ústavu, aby výsledky vyšetření mohly být v souladu s § 52 odst. 3 veterinárního zákona použity jako podklad pro rozhodnutí orgánu veterinární správy, tj. pro rozhodnutí o zrušení mimořádných veterinárních opatření. V případě pozitivního výsledku odebraných stěrů, popř. výrobků, se předpokládá opětovné provedení čištění a dezinfekce a nový odběr stěrů a vzorků, ledaže by se účastník řízení rozhodl řešit závadu jinak. V každém případě platí, že zrušení mimořádných veterinárních opatření, tj. obnovení výroby Gothajského salámu, je možné pouze po splnění podmínek vyplývajících z výroku II.

K výroku č. III: Pokud jde o stanovení lhůty ke splnění uložených povinností, je v zájmu účastníka řízení, kdy prokáže výrobu zdravotně nezávadných potravin a kdy bude moci být zákaz uvedený ve výroku I zrušen.

Podle § 72 odst. 3 písm. d) veterinárního zákona uloží krajská veterinární správa podnikající fyzické osobě pokutu až do výše 2 000 000 Kč, pokud se tato osoba dopustí správního deliktu podle § 72 odst. 1 písm. n) veterinárního zákona tím, že nesplní nebo poruší povinnost vyplývající pro ni z mimořádných veterinárních opatření.

P o u ě n í

Proti tomuto rozhodnutí lze podat odvolání do patnácti dnů ode dne ústního vyhlášení k Ústřední veterinární správě Státní veterinární správy podáním učiněným u Krajské veterinární správy Státní veterinární správy pro Pardubický kraj.

V dne 20. června 2012

otisk úředního razítka

doporučeně do vlastních rukou: