



**Státní
veterinární
správa**

**Krajská veterinární správa
Státní veterinární správy pro
Jihočeský kraj**

Severní 9, České Budějovice, 370 10

T: +420 387 789 522

Elektronická adresa podatelny: epodatelna@svscr.cz

ID datové schránky: d2vairv



svspoig4mju5qy

Č.j.: SVS/2025/157922

Závěrečná zpráva z auditu
veterinární hygiena a ochrana veřejného zdraví

Závěrečná zpráva číslo:

POK251021001310347

Auditorský tým (jména pracovníků)

310347

MVDr. Monika Nikodemová

310324

MVDr. Michaela Chomátová

310366

MVDr. Lucie Augustinová Černá

Datum zahájení auditu:

21. 10. 2025

Datum ukončení auditu:

21. 10. 2025

Předpis, podle kterého se audituje:

Nařízení EP a Rady (EU) 2017/625

Rozsah auditu:

Audit systémů, posouzení shody s Nařízením EP a R 178/1992 ES, NEPaR 852/2004/ES, NEPaR 853/2004/ES, NEPaR 1069/2009/ES a související legislativy.

auditovaný subjekt (klient auditu)

jméno (obchodní firma), adresa:

Ing. Vlastimil Kamír, Borová č. p. 44, 38101 Chvalšiny

místo auditu (označení a adresa provozu):

Bourárna s prodejnou Borová, Borová č. p. 44, 38101 Chvalšiny

Souřadnice:

48°52'39,72"N, 14°13'3,93"E

Kódová označení provozovny

Kód katastr. území: 655295

IČ: 47226943

Schvalovací číslo: CZ 9434

Za auditovaný subjekt se kontroly zúčastnil:

Jméno a příjmení:

Vlastimil Kamír - majitel

Datum narození:

5.2.1967

Číslo OP nebo pasu:

207285486

Průběh auditu:

Audit byl zahájen dne 21. 10. 2025 v 09:00 hodin po předchozím doručení Oznámení o zahájení auditu ze dne 27. 08. 2025 subjektu **Ing. Vlastimil Kamír**, kde bylo sděleno datum a čas konání auditu v provozovně Bourárna s prodejnou Borová, veterinární registrační číslo CZ 9434 na adrese **Borová č.p. 44, 381 01 Chvalšiny**. Audit se ze strany Krajské veterinární správy Státní veterinární správy pro Jihočeský kraj (dále jen KVS) zúčastnila MVDr. Monika Nikodemová, MVDr. Michaela Chomátová a místně příslušný veterinární dozor MVDr. Lucie Augustinová Černá. Ze strany provozovatele se auditu účastnila kontrolovaná osoba Ing. Vlastimil Kamír.

Cílem auditu bylo posouzení dodržování požadavků evropské legislativy, v tomto případě zejména nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, 853/2004, 1069/2009, 142/2011, 2073/2005, 178/2002 a 1169/2011, stejně tak zhodnocení účinnosti nastavených systémů v provozu, sloužících k zabezpečení zdravotní nezávadnosti produkovaných potravin a v případě zjištění neshod navrhnout provozovateli nápravná opatření. Během auditu byl zhodnocen stav prostorů určených k bourání masa, zacházení s produkty živočišného původu a vedlejšími produkty živočišného původu (VPŽP), stejně tak technický stav vybavení a používaného náčiní. Audit byl proveden v souladu s nařízením Evropského Parlamentu a Rady (EU) 2017/625, zákonem č. 255/2012 Sb. a zákonem č. 166/1999 Sb. Při vstupu do provozu měli všichni účastníci auditu ochranný oděv, ochranné návleky na obuv a respirátor.

Pro provozovnu byl vydán aktualizovaný doklad o schválení a registraci dne 12. 03. 2015, vedený u KVS pod č.j. SVS/2015/029741-C pro tyto jednotky:

- prodej potravin živočišného původu
- čerstvé maso – bourárna

Provozovatel má u KVS schválený Provozní a sanitační řád (předložený dne 27. 02. 2015) rozhodnutím č. j. SVS/2015/020750-C.

Provoz je součástí rodinného domu provozovatele. Rozkládá se v 1 nadzemním podlaží a tvoří ho vstup, špinavá a čistá šatna, hlavní místnost, ve které probíhá bourání, vakuové balení a označování masa, je zde úklidová skříň a sklad obalů, dále chladárna masa ve visu a místnost včetně chladírny baleného masa, kde probíhá prodej masa konečným spotřebitelům. Vše odpovídá předloženému plánu provozovny. V provozovně pracovali v době bourání celkem 3 zaměstnanci. Porážka zvířat z vlastní produkce probíhá na jatkách Kolář Čertyně č. p. 31, 38232 Dolní Třebonín, CZ 23273. Přepravu hovězích čtvrtí a drobů z jatek do bourárny zajišťuje provozovatel jatek, který je pro tuto činnost schválen. Přeprava je uskutečňována druhý den po porážce. V bourárně provozovatele maso zraje přibližně 14 dní při teplotě +2 °C a následně je maso bouráno. Bouráno je zde pouze hovězí maso z vlastní produkce. V roce 2024 bylo vybouráno celkem 20 ks skotu, za rok 2025 prozatím 15 ks. Bourání probíhá většinou 1x měsíčně, zpravidla mimo letní měsíce (v roce 2024 7x za rok). Bourání masa probíhá vždy v úterý, prodej masa čtvrtek a pátek.

Konečným produktem je výsekové (bourané) vakuově balené maso a droby dle požadavků zákazníka. Kosti jsou nařezány a ukládány do přepravek, kde jsou zakryté fólií. Kapacita chladírny jsou 4 ks jatečně upravených těl skotu najednou. Prodej probíhá nejčastěji konečným spotřebitelům, dle vyjádření kontrolované osoby probíhal poslední rok a půl prodej výhradně konečným spotřebitelům ve vlastní prodejně.

Provozovna pracuje v režimu EKOBIO pro činnosti ekologický zemědělec a výrobce potravin. Předložen byl certifikát č. CZ-BIO-001.203-0004722.2024.001, doba platnosti certifikátu do 24.03.2026. Dále byla předložena inspekční zpráva společnosti KEZ o.p.s. ze dne 30.09.2025, inspekční nález – byla zjištěna shoda. Na štítku používaném k označování masa z ekologické produkce je mimo jiné vyobrazeno logo Evropské Unie, kód kontrolní organizace (CZ-BIO-001), místo původu vyprodukované potraviny, logo Biozebra a název subjektu, který potravinu vyprodukoval (celá etiketa viz fotodokumentace). Výše uvedené jatky, na kterých probíhá porážka pracují také v režimu EKOBIO a mají platný certifikát.

V případě výpadku dodávky elektřiny je k dispozici agregát a záložní baterie, které vyrábí energii ze solárních panelů.

Provoz je opatřen převážně litou podlahou, v některých částech je podlaha kryta dlažbou. Podlaha je vždy spádovaná ke kanálku a má zaoblené přechody podlahy a stěn k účinnějšímu čištění a sanitaci hůře dostupných míst. V některých částech provozu je podlaha dlážděná. Přepravky jsou podkládány plastovými vozíky s kolečky. Veškeré vybavení, jako jsou stoly, dřezy, umývadlo na ruce, vakuovačka, pásová pila, jsou vyrobeny z nerezového materiálu.

Sanitační plán byl předložen, stejně tak bezpečnostní listy k používaným čistícím a dezinfekčním přípravkům. Předložen byl plán kontrolních rozborů pro zjištění účinků dezinfekce, kde je uvedena frekvence 1x ročně. Dle

vyjádření kontrolované osoby však nejsou v provozovně vlastní stěry po sanitaci odebrány. S kontrolovanou osobou byla konzultována povinnost odběru stěrů po sanitaci. Čistící a dezinfekční prostředky jsou uloženy v uzamykatelné úklidové skříni na bourárně. Používán je Puron DA, Dezox a Agol, tyto biocidní přípravky jsou vhodné k použití v potravinářství. Nože jsou po ukončení činnosti vyčištěny a uloženy do UV sterilizátoru nožů. Sanitace je zaznamenávána v provozním deníku. Pracovní pokyny a pracovní postupy jsou uvedeny v provozním a sanitačním řádu. U umývadel na ruce bylo vždy v hygienickém zásobníku umístěno mýdlo na ruce a papírové utěrky na hygienické osušení rukou.

Deratizace je dle schváleného provozního sanitačního řádu zajišťována svépomocí. V provozu jsou umístěny 3 pastičky na hlodavce (denní kontrola), elektronický lapač hmyzu a v oknech jsou umístěny sítě proti hmyzu. Čištění a údržbu elektronického lapače hmyzu si zajišťuje provozovatel sám. Venkovní prostory obývají dva psi, kteří jsou dle sdělení kontrolované osoby využíváni k redukci populace hlodavců, zejména myši a potkanů, v případě jejich výskytu ve venkovním prostředí.

Při příjmu zboží jsou kontrolovány doklady – faktura od zboží (uvedena identifikační ušní č. poraženého skotu, množství, teplota zboží a smyslové posouzení (záznam je proveden pouze, když je zjištěna neshoda), smyslové posouzení. Předložen byl doklad č. 2520131 ze dne 08.10.2025 (porážka 06.10.2025) od dodavatele Bohuslav Kolář Dolní Třebonín CZ 23273. Hovězí čtvrtě a droby jsou z jatek přepravovány chlazeným automobilem dodavatele ve visu, obalené potravinářskou fólií a označené štítkem. Sledovatelnost je zajištěna.

Plán údržby veden není, dle vyjádření provozovatele provoz nevyžaduje v dohledné době žádné velké investice. Kalibraci používaných měřidel zajišťuje společnost Kalist AKL s.r.o. Předložen byl kalibrační list č. KLT – 22K – 6505 ze dne 19.09.2025 k vpichovému teploměru TFA 22-81. Čidla v chladírnách jsou kalibrována pomocí kalibrovaného teploměru. O této kalibraci byl pořízen záznam ze dne 13.09.2025. Záznamy teplot jsou prováděny do počítačového programu, denně je teplota vizuálně napřímo kontrolována z displejů teplotních čidel

Systém kontrol fyzikálních nebezpečí je zajištěn vizuálně kontrolou celistvosti nožů a pily po bourání. Sklo se v provozu nevyskytuje, nože jsou pravidelně broušeny a plastové desky jsou jako prevence tříštění plastů taktéž udržovány hladké, v případě potřeby jsou zbrušeny. S mazivy v provozu zacházeno není. Dráhy jsou ošetřovány potravinářskou vazelinou. Alergeny se v provozu nevyskytují. Systém kontroly označování je zajištěn ve všech fázích zpracování a distribuce.

V provozovně vznikají zejména VPŽP 3. kategorie, výjimečně 2. Provozovatel má ve venkovním prostranství umístěny 3 plastové popelnice na VPŽP, které jsou popsány lihovým fixem jako „VŽP KAT.“ atp. Provozovatel byl poučen o barevném a slovním označování kategorií VPŽP. Popelnice pro kategorii 1 a 2 byly uzamykatelné, ne však uzamčené. V době auditu byly popelnice prázdné. Předložen byl doklad č. 336484 o posledním svozu VPŽP ze dne 30.09.2025 od společnosti Vetas České Budějovice s.r.o. – na likvidaci 50 kg odpadu kategorie 3. Obchodní dokument předložen nebyl, provozovatel byl poučen o vyplňování a předávání vyplněného obchodního dokumentu. Předloženo bylo schéma pohybu osob, surovin a VPŽP (časově odděleno).

Kontrolu vody zajišťuje společnost Čevak a.s. Předložen byl protokol o zkoušce č. 4072/2024 ze dne 07.03.2025 z kráceného rozboru vody. Odběrové místo se nacházelo v bourárně, výsledky vyšetření byly vyhovující ve všech parametrech a odpovídaly požadavkům vyhlášky č. 252/2004. Větrací systémy jsou funkční, kondenzát v provozovně pozorován nebyl. V chladírně je umístěn odlučovač vody. Odtok kondenzátu je zajištěn. Řezník provádějící bourání je vyučen v oboru, školení pracovníků v hygieně potravin probíhá 1x ročně. Pracovní oděvy si pracovníci perou sami.

Systém založený na analýze rizika (systém HACCP) je zpracován. Multidisciplinární tým tvoří majitel firmy, vedoucí provozu, řezník a dcera majitele, která zajišťuje balení masa. Popis (identifikace) výrobku je uveden: hovězí maso vakuově balené (s kostí či bez kosti), hovězí maso nebalené (s kostí či bez kosti), droby hovězí vakuově balené, kosti. Dále je zde uveden způsob použití, požadavky na skladování, výrobní diagramy jsou vytvořeny a potvrzeny během provozu, poslední záznam byl ze dne 23.03.2016. V systému HACCP je provedena analýza rizik, vytvořen seznam významných nebezpečí společně s ovládacími opatřeními. V systému HACCP je určen 1 kritický kontrolní bod, a to teplota masa při zrání v chladírně. Kritický kontrolní bod má stanoveny kritické meze. Monitorovací postup v kritickém kontrolním bodu není zaveden. Konzultací s provozovatelem byla dohodnuta změna kritického kontrolního bodu na kontrolní bod. Jako kontrolní body byly provozovatelem určeny: příjem suroviny, bourání, skladování a prodej. Nápravná opatření jsou stanovena (dochlazení masa).

Zjištěné neshody:

Není prováděna kontrola dezinfekce, tzn. nejsou prováděny stěry po sanitaci.

Není zaveden plán údržby.

Nádoby na VPŽP jsou nedostatečně označeny a není vystavován obchodní dokument.

Nejsou zavedeny monitorovací postupy v kritickém kontrolním bodu.

Hodnocení provozu:

Silné stránky

- rodinný podnik s tradicí
- zpracovávání vlastních zvířat
- udržovaný standart, relativně nový provoz
- EKOBIO podnik

Slabé stránky

- Slabé stránky byly zjištěny pouze v oblasti dokumentace a označení nádob VPŽP

Závěr:

Je potřeba ocenit provozovatele, kterému se daří produkovat zdravotně nezávadné hovězí maso s certifikátem EKOBIO, stejně tak udržovat výrobní prostory v dobrém technickém a hygienicky čistém stavu. Nastavené systémy provozu jsou funkční.

Provoz v rozsahu schválených činností vyhovuje výše uvedené evropské legislativě i s uvedenými dílčími neshodami uvedenými v kontrolním listu. Dle celkového bodového ohodnocení je auditovaný provoz s názvem **Ing. Vlastimil Kamír**, veterinární registrační číslo CZ 9434 na adrese **Borová č.p. 44, 381 01 Chvalšiny**, hodnocena známkou 1 jako provoz **výtečný**.

Na základě hodnocení rizika podniku (pro určení frekvence auditů) a výsledného hodnocení podniku je předpokládán termín příštího auditu do 21. 10. 2030.

Během auditu byly měřeny teploty vpichovým teploměrem TESTO T104, a fotodokumentace byla pořízena služebním mobilním telefonem Motorola edge 50 neo.

Přílohy:

Kontrolní list

Fotodokumentace

Seznámení osoby, oprávněné jednat za auditovaný subjekt, se zprávou:

Ve smyslu nařízení EP a Rady (EU) 2017/625 čl. 13. odst, 2 byla oprávněná osoba kontrolovaného subjektu seznámena se zprávou auditu.

Datum seznámení:

Datum vyhotovení:

MVDr. Monika Nikodemová

podpis vedoucího auditora
podepsáno elektronicky

Výtisk 1 pro zástupce auditovaného subjektu

Výtisk 2 pro KVS

Výtisk 3 pro úředního veterináře, který vykonává v auditovaném subjektu soustavný vet. dozor

Kontrolní list pro audit systémů a dokumentace provozovatele k HACCP a SHP

XXX	Kontrolovaný prvek	B	Poznámka
I.	PNP, správná výrobní a hygienická praxe	XXX	
XXX	Infrastruktura	XXX	
1	Infrastruktura (budovy, vybavení)	0	Vybavení v nerez, předložen plánek.
XXX	Čištění a dezinfekce	XXX	
2	Čistící plán, správné čisticí procesy	0	Předložen sanitační plán.
3	Technické údaje o čisticích a dezinfekčních prostředcích	0	K dispozici bezpečnostní listy.
4	Kontrola dezinfekce	1	Provozovatelem nejsou odebírány stěry po sanitaci, nebyly tak zajištěny ověřovací postupy - neshoda s nařízením č. 852/2004 článek 5 písm. f)
XXX	Ochrana proti škůdcům	XXX	
5	Fyzické zabezpečení objektu	0	
6	Zaveden program ochrany proti škůdcům	0	Zajištěno svépomocí.
XXX	Suroviny (výběr dodavatelů, specifikace)	XXX	
7	Systém kontroly dokladů při příjmu, sledovatelnost	0	Sledovatelnost zajištěna.
8	Systém kontroly zboží na příjmu, stažení z trhu	0	Kontrola teplot při příjmu.
XXX	Technická údržba a kalibrace	XXX	
9	Plán údržby	1	Provozovatel nemá zpracován plán údržby - neshoda s nařízením č. 852/2004 Příloha II Kapitola I odst. 1.
10	Systém kalibrace monitorovacích přístrojů	0	Kalibrace vpichového teploměru, dále vlastní kalibrace ostatních teploměrů.
XXX	Fyzikální a chemická kontaminace z výrobního prostředí	XXX	
11	Systém kontrol fyzikálních nebezpečí	0	Vizuální kontrola celistvosti nožů.
12	Postupy v případě rozbití skla, tvrdého plastu, nožů	0	
13	Systém nakládání s mazivy a chemickými látkami	0	
XXX	Alergeny	XXX	
14	Do systému řízení bezpečnosti potravin jsou zahrnuty i alergen	0	Alergeny se zde nevyskytují.
15	Systém opatření k prevenci nebo minimalizaci rizika kontaminace alergenů a křížové kontaminace	0	
XXX	Označování	XXX	
16	Je stanoven systém kontroly označování ve všech fázích zpracování a distribuce	0	Ano.

XXX	Kontrolovaný prvek	B	Poznámka
XXX	Nakládání s odpady	XXX	
17	Postupy pro jednotlivé druhy odpadu (vedlejší produkty živočišného původu, zkažené potraviny, chemický odpad a nepotřebný či použitý obalový materiál)	1	Provozovatel nevystavuje k VPŽP obchodní doklady. Provozovatel během skladování nezajistil dostatečné označení nádob pro skladování VPŽP, kdy na popelnicích pro uchovávání VPŽP nebyly uvedeny výrazy uvedené v nařízení č. 142/2011 příloha VII oddl 4 kapitola II odst. 2 písm. b) bod i), ii) a iii).
XXX	Kontrola vody a vzduchu	XXX	
18	Vlastní mikrobiologická a chemická analýza vody přicházející do přímého kontaktu s potravinami (nejedná-li se o pitnou vodu z veřejné vodovodní sítě)	0	Předložen vyhovující krácený rozbor pitné vody.
19	Větrací systémy odolné a spolehlivé	0	Ano.
20	Opatření k zabránění kondenzace	0	Provoz bez kondenzátu.
XXX	Pracovníci (hygiena, zdravotní stav)	XXX	
21	Systém školení pracovníků v hygieně potravin	0	Školení 1x ročně.
22	Systém výměny a používání prádla	0	Zaměstnanci si perou oděvy sami.
XXX	Regulace teploty pracovního a skladovacího prostředí	XXX	
23	Systém záznamu teplot a vlhkosti	0	Záznam teplot probíhá automaticky do počítače, denně vizuální kontrola přímým odečtem teploměrů.
XXX	Metodika práce	XXX	
24	Pracovní pokyny nebo standardní pracovní postupy jasné, přesné a jednoduché, umístěné viditelně nebo snadno přístupné	0	
XXX	Kultura bezpečnosti potravin	XXX	
25	Zavedeno vytváření a udržování kultury bezpečnosti potravin	0	
XXX	Mezisoučet bodů za skupinu dosažených 47 možných 50		Známka: 1

XXX	Kontrolovaný prvek	B	Poznámka
II.	Systém založený na analýze rizika - HACCP	XXX	
XXX	Předběžné činnosti	XXX	
1	Vytvoření multidisciplinárního týmu HACCP	0	
2	Popis produktu či produktů na konci procesu	0	Hovězí balené/nebalené maso a droby.
3	Určení předpokládaného použití	0	
4	Vytvoření výrobního schématu (popis výrobního postupu)	0	Předloženy proudové diagramy.
5	Potvrzení výrobního schématu na místě	0	
XXX	Analýza rizik (zásada 1)	XXX	
6	Vytvoření seznamu významných nebezpečí	0	
7	Kontrolní opatření	0	
XXX	Určení kritických kontrolních bodů (CCP) (zásada 2)	XXX	
8	Účelně navržena a zavedena vhodná kontrolní opatření	0	
9	Stanovit a zavést systém monitorování v každém CCP	0	
XXX	Kritické limity v kritických kontrolních bodech (zásada 3)	XXX	
10	Každé kontrolní opatření související s kritickým bodem musí být doprovázeno stanovením kritických limitů.	0	Stanoveno.
11	Platnost kritických limitů ověřena a určeny jasné, konkrétní hodnoty	0	
XXX	Monitorovací postupy v kritických kontrolních bodech (zásada 4)	XXX	
12	Program pozorování nebo měření prováděných v každém CCP, aby bylo zajištěno dodržování stanovených kritických limitů.	1	Provozovatel nevyužívá stanoveného monitorovacího postupu v kritickém kontrolním bodu - neshoda s nařízením č. 852/2004 kap. II čl. 5 odst. 2 písm d).
13	Pozorování nebo měření musí umožňovat zjistit ztrátu kontroly v kritickém bodě	0	
14	Popis metod a intervalů pozorování nebo měření a způsob vytváření záznamů, které se používají při monitorování v CCP	0	
XXX	Nápravná opatření (zásada 5)	XXX	
15	Nápravná opatření naplánována předem, aby mohla být okamžitě přijata, jakmile se při monitorování zjistí odchylka od kritického limitu.	0	
16	Náležitosti nápravných opatření	0	
XXX	Postupy ověřování (a potvrzování) (zásada 6)	XXX	
17	Stanoveny metody a postupy, které se mají používat k určení toho, zda postupy založené na zásadách HACCP fungují správně.	0	
18	Ověřování se provádí dostatečně často	0	
19	Postupy ověřování zavedeny	0	
20	Náležitosti ověřování v plném rozsahu	0	

XXX	Kontrolovaný prvek	B	Poznámka
XXX	Doklady a vedení záznamů (zásada 7)	XXX	
21	Záznamy vedeny účinně a přesně. Postupy zdokumentovány v plánu HACCP a průběžně doplňovány o záznamy získaných výsledků.	0	Vedeny jsou pouze záznamy o nevyhovujícím výsledku.
XXX	Mezisoučet bodů za skupinu dosažených 41 možných 42		Známka: 1

Výsledné hodnocení: 1