

V červenci pražští hygienici zkontrolovali 167 provozoven stravovacích služeb

29.8.2023 - | Hygienická stanice hlavního města Prahy

Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen "HSHMP") letos v červenci provedla celkem 167 kontrol provozoven poskytujících stravovacích služeb.

Jedná se o provozovny typu restaurace, stánky, bufety, cukrárny, zaměstnanecké jídelny nebo stravovací provozy v zařízeních sociálních služeb. Za zjištěné nedostatky HSHMP uložila 26 finančních sankcí v celkové výši 140 000,- Kč. Oproti stejnému období loňského roku pražští hygienici zkontrolovali o 43 provozoven více, současně navíc uložili dvě finanční sankce. 25 kontrol v červenci hygienici provedli na základě podnětů od veřejnosti. Ty se převážně týkaly nedostatečné provozní hygieny a stavebně technického stavu provozoven stravovacích služeb.

Zdravotní problémy po požití pokrmu v provozovně mohou lidé hlásit prostřednictvím formuláře na internetových stránkách pražské hygieny

Státní zdravotní dozor prováděný hygienickou službou v provozovnách poskytujících stravovací služby je velmi důležitou prevencí v předcházení případným zdravotním problémům konzumentů. Jedině dodržování zásad správné hygienické praxe může minimalizovat potenciální rizika kontaminace nabízených pokrmů nežádoucími mikroorganismy. Letos v červenci pražští hygienici šetřili 17 podezření na zdravotní obtíže zákazníků provozoven po požití pokrmu, o 7 víc než v červenci roku 2022. Šetřením se nakonec jako oprávněných letos v červenci ukázalo 11 těchto případů.

Lidé mající podezření, že jim zdravotní obtíže způsobila konzumace nějakého jídla v provozovně stravovacích služeb mohou od letošního roku své podněty pražské hygienické stanici hlásit prostřednictvím speciálního formuláře umístěného na internetových stránkách HSHMP.

A co může ke zdravotním problémům konzumentů například vést?

Letos v červenci pražští hygienici v jedné z provozoven objevili ve znečištěném mrazícím zařízení potraviny, které společně skladovány být nemají. V jiném podniku potraviny dokonce skladovali na hygienickém zařízení a na zemi. V přípravně zeleniny dalšího zařízení hygienici ve znečištěném dřezu objevili nedopalek od cigarety, kouření personálu i návštěvníků je přitom u nás v provozovnách stravovacích služeb striktně zakázané. Personál některých subjektů má obecně s dodržováním čistoty velké problémy: jak jinak si vysvětlit špinavé stěny a podlahu v kuchyni pod pracovními stoly nebo špinavý akumulární zákryt vzduchotechniky nad sporákem v kuchyni s viditelnými kapkami mastnoty a prachovými částicemi. **V předchozích větách popisované zakázané praktiky jsou z pohledu hygienické služby absolutně nepřijatelné.** Fotodokumentace zařazena níže v této zprávě.

V červenci 2023 patřily mezi nejčastější pochybení proti pravidlům správné hygienické praxe:

Hygienická stanice hlavního města Prahy, odbor hygieny výživy a předmětů běžného užívání

<https://www.hygpraha.cz/v-cervenci-prazsti-hygienici-zkontrolovali-167-provozoven-stravovacich-sluzeb>