

Co “zajímavého” hygienici objevili v některých pražských restauracích v listopadu?

28.12.2023 - | Hygienická stanice hlavního města Prahy

Silně znečištěné zásuvky pracovního stolu nebo špinavou přípravu potravin

Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen “HSHMP”) letos v listopadu provedla celkem 209 kontrol provozoven poskytujících stravovací služby. Jedná se o provozovny typu restaurace, stánky, bufety, cukrárny, zaměstnanecké jídelny nebo stravovací provozy v zařízeních sociálních služeb. To je o 71 víc než ve stejném období předchozího roku. I když většina provozoven při kontrolách obstála, našly se i v listopadu takové, které dobrou vizitku svému oboru nedělají. Za zjištěné nedostatky musela HSHMP udělit finanční sankce za celkových 163 000,- Kč. Ve srovnání s listopadem 2022 je letošní částka o 18 500,- Kč vyšší.

Graf č. 1:

A co v listopadu patřilo mezi nejzávažnější pochybení?

Mnozí provozovatelé si neuvědomují, jak důležité je dodržování zásad správné hygienické praxe pro prevenci potenciálních zdravotních problémů konzumentů. Jinak by totiž nebylo možné, aby v některých podnicích personál přecházel takové nálezy, jakými jsou například plesnivé těsnění chladicího zařízení v kuchyni, porušená podlaha se zašlou špínou, znečištěná stěna za sporákem v kuchyni nebo nevhodné skladování potravin. **Mezi vůbec nejotřesnější listopadové poznatky pražských hygieniků však patří znečištěné chladicí zásuvky pracovního stolu pro skladování potravin v kuchyni a špína v přípravě potravin.** Zmiňované nálezy níže v této zprávě ilustrují názorné fotografie, ale pohled na mnohé z nich je pro skutečně otrlé povahy. Za tyto a mnohé další přestupky jsou pak hygienici nuceni udělovat finanční sankce. Primárně jde však hygienické službě o to, aby personál chápal důvody dodržování daných zásad, které jsou dány především evropským právem. Proto je součástí každé kontroly také poučení a připomenutí důležitých zásad eliminujících možné zdravotní komplikace pro návštěvníky provozoven.

V listopadu patřily mezi nejčastější pochybení proti pravidlům správné hygienické praxe:

Graf č. 2:

Stručná statistická tabulka s počty kontrol, výšemi sankcí – jednotlivá období roku 2023:

Hygienici šetří podezření na zdravotní obtíže způsobené konzumací pokrmu v zařízeních veřejného stravování

Tento rok v listopadu pražští hygienici šetřili 12 podezření na zdravotní obtíže zákazníků provozoven po požití pokrmu, o 1 víc než v listopadu roku 2022. Šetřením se nakonec jako oprávněných ukázalo 7 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.

Nedostatků si všímá široká veřejnost

Pro práci hygienické služby je důležitá úzká spolupráce s veřejností: lidé si mnohdy sami i laickým pohledem všimnou nedostatků v konkrétní provozovně. Mnozí z nich pak informují o situaci pražskou hygienickou stanici. Na základě podnětu v listopadu hygienici v Praze zkontrolovali 22 provozoven, o 2 víc než ve stejném období předchozího roku. Lidem nejvíce vadila nedostatečná provozní hygiena a stavebně technický stav provozoven stravovacích služeb.

HSHMP, odbor hygieny výživy a předmětů běžného užívání

<https://www.hygp Praha.cz/co-zajimaveho-hygienici-objevili-v-nekterych-prazskych-restauracich-v-listopadu>