

Výsledky kontrol provedených v roce 2024 v zařízeních školního stravování a ostatních stravovacích zařízeních pro děti na území hl. m. Prahy

11.2.2025 - Eliška Kozová | Hygienická stanice hlavního města Prahy

HSHMP provedla v roce 2024 v rámci výkonu státního zdravotního dozoru odboru hygieny dětí a mladistvých (dále jen „HDM“) 590 kontrol se zaměřením na plnění hygienických požadavků v zařízeních školního stravování a ostatních stravovacích zařízeních pro děti.

Závady byly zjištěny při **80 kontrolách, tj. ve 14 % ze všech provedených kontrol** (70x zařízení školního stravování a 10x zařízení tzv. ostatní stravovací služby pro děti, jedná se zejména o dětské skupiny), kde byla kontrolou zjištěna nedostatečná provozní hygiena, zanedbaná údržba prostor, kde se manipuluje s potravinami, zanedbaná údržba předmětů přicházejících do styku s potravinami a pokrmů, nedodržování skladovacích podmínek daných výrobcem, křížení čistého a nečistého provozu, nedodržování data použitelnosti nebo data minimální trvanlivosti, nezajištění sledovatelnosti – původu potravin, nedodržování postupů na zásadách HACCP, nedodržování bezpečných teplot při uchovávání připravovaných pokrmů, což ve svém důsledku představuje významné riziko ohrožení zdraví konzumentů, v daném případě dětí a mladistvých.

V rámci provedených kontrol bylo provedeno **307 měření teploty** při uchovávání potravin a pokrmů před jejich výdejem, přičemž bylo zjištěno **23krát** nedodržení teplotního řetězce.

Dále bylo z důvodu ověření bezpečnosti podávaných pokrmů odebráno **54 vzorků** potravin a pokrmů na mikrobiologické vyšetření, všechny výsledky byly **vyhovující**. V rámci kontroly dodržování zásad provozní hygieny byly **29krát** odebrány stěry z prostředí, **9 vzorků** z plochy nářadí používaného k přípravě pokrmů bylo nevyhovujících, v těchto případech byla provozovatelům nařízena sanitace.

S provozovateli předmětných školských zařízení, kde byly zjištěny závady, bylo, případně bude zahájeno přestupkové řízení. Ze strany HSHMP byli provozovatele poučeni o správné hygienické praxi a o nutnosti zajistit co nejdříve konkrétní nápravná opatření.

V roce 2024 byly odborem HDM v zařízeních stravovacích služeb **uloženy pokuty v celkové výši 180 500,- Kč.**

V roce 2024 bylo odborem HDM šetřeno podezření na výskyt onemocnění spojeného s konzumací pokrmů v zařízeních školního stravování, tzv. alimentárního onemocnění celkem 4x. Ze závěrů epidemiologických šetření vyplynulo, že nebyla prokázána přímá souvislost onemocnění z pokrmů podávaných v předmětných provozovnách školního stravování. Ve dvou případech se jednalo o onemocnění virové etiologie a ve dvou případech o bakteriální onemocnění (salmonelóza).

V roce 2024 jsme obdrželi také 13 podnětů na nedodržování hygienických požadavků ve školních jídelnách. Po provedeném šetření bylo 6 podnětů hodnocených jako oprávněné (jednalo se zejména o nedostatky v provozní hygieně), 6 podnětů bylo neoprávněných a 1 podnět byl hodnocen jako částečně oprávněný.

V rámci edukační činnosti odboru HDM bylo v roce 2024 proškoleno 410 pracovníků školních jídelen a pracovníků ostatních zařízení, kde je poskytováno stravování dětem. Cílem našich kontrol je předcházet rizikům možného ohrožení zdraví konzumentů, resp. chránit specifickou, citlivou populační skupinu dětí a mladistvých.

Zdroj fotografií pochází z kontrolní činnosti odboru HDM HSHMP.

<https://www.hygp Praha.cz/vysledky-kontrol-provedenych-v-roce-2024-v-zarizenich-skolního-stravování-a-ostatních-stravovacích-zarizeních-pro-děti-na-území hl. m. Prahy>