

# Kouření, plasty, hlášení zdravotních obtíží: Pražští hygienici v září zkontrolovali přes stovku restaurací

21.10.2025 - Petra Batók | Hygienická stanice hlavního města Prahy

**Nejde o kontrolu hygieny, jak si ji většina lidí představuje. Od 1. ledna letošního roku se hygienici zaměřují jen na některé aspekty fungování gastronomických zařízení. I tak během září 2025 provedli hygienici oddělení hygieny výživy a předmětů běžného užívání celkem 109 kontrol.**

Dobrou zprávou je, že většina provozoven, konkrétně 89 z 109, tedy přibližně 82 %, prošla kontrolou bez zjištěných problémů.

To potvrzuje, že pražská gastronomická scéna si udržuje vysoký standard hygieny a bezpečnosti potravin.

Hygienika jste mohli potkat při kontrolách v provozovnách stravovacích služeb zejména v těchto případech:

Nedostatky drobného charakteru byly řešeny individuálně domluvou nebo s menším sankčním postihem. V případě, že šlo o závažnější či opakovaná porušení, byl udělen sankční postih, a to buď na místě nebo v příkazním řízení. V rámci zářiových kontrol jsme uložili 19 finančních postihů v celkové výši 121 000 Kč.

Součástí zářijové činnosti bylo 41 kontrol provedených kvůli zdravotním obtížím po požití jídla. V 17 případech se podněty ukázaly jako oprávněné.

Hygienici zároveň reagovali i na 3 podněty k porušování tzv. protikuřáckého zákona v restauracích a barech.

V galerii jsou fotografie některých zjištěných závad: špína na vzduchotechnickém zařízení, nedostatečná provozní hygiena u skříněk i v mrazáku, plíseň na pečivu.

Kontroly pomáhají zajistit, aby se lidé v pražských restauracích mohli stravovat bez obav o své zdraví.

Naším cílem je, aby provozovny nabízely svým hostům bezpečné jídlo i prostředí.

<https://www.hygp Praha.cz/prazsti-hygienici-v-zari-zkontrolovali-pres-stovku-restauraci-cilem-je-bezpecne-stolovani-pro-vsechny>