

Kontroly v zařízeních školního stravování a ostatních stravovacích zařízeních pro děti v roce 2023

31.1.2024 - Anna Füleová | Hygienická stanice hlavního města Prahy

Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen "HSHMP") provedla v loňském roce 376 kontrol se zaměřením na plnění hygienických požadavků v zařízeních školního stravování a ostatních stravovacích zařízeních pro děti. Kontroly se konaly v rámci výkonu státního zdravotního dozoru odboru hygieny dětí a mladistvých (dále jen „HDM“) HSHMP.

Závady HSHMP zjistila při **30 kontrolách**: konkrétně ve 20 zařízeních školního stravování a 10 zařízeních tzv. ostatní stravovací služby pro děti, jedná se zejména o dětské skupiny.

Konkrétní závady:

V rámci realizovaných kontrol HSHMP provedla **223 měření teploty** při uchovávání potravin a pokrmů před jejich výdejem: nedodržení teplotního řetězce zjištěno **16krát**.

Dále, z důvodu ověření bezpečnosti podávaných pokrmů, HSHMP odebrala **21 vzorků** potravin a pokrmů na mikrobiologické vyšetření: všechny výsledky vyšly jako **vyhovující**.

V rámci kontroly dodržování zásad provozní hygieny HSHMP **30krát** odebrala stěry z prostředí: v jednom případě vyšel výsledek z plochy nářadí používaného k přípravě pokrmů jako nevyhovující – HSHMP v daném případě proto nařídila sanitaci.

FOTOGRAFIE

Foto č. 1: stěry z pracovních ploch

Foto č. 2a): příklad nesprávné hygienické praxe ohledně uložení prkének určených ke krájení potravin a pokrmů mezi rezavými povrchy topného tělesa

Foto č. 2 b): příklad správné hygienické praxe: uložení prkének odděleně, odpovídající provozní hygiena

Foto č. 3: důležité je také správné skladování potravin a udržování čistoty všech prostor, kde se manipuluje s potravinami

Foto č. 4 a): přístroje a zařízení přicházející do styku s potravinami a pokrmy musí být v dobrém technickém stavu, aby byla možná jejich správná údržba. Přístroj v době kontroly

Foto č. 4 b): přístroj po provedeném repasování

Foto č. 5: plíseň do kuchyně rozhodně nepatří, hrozí šíření spor plísní a kontaminace potravin a pokrmů. Plísně představují zdravotní riziko jak pro zaměstnance, tak pro konzumenty

Foto č. 6: v daném případě chybí označení masa, datum zamražení, datum spotřeby, není zajištěna sledovatelnost potravin a zároveň jde o nesoulad, co se týče použití materiálů přicházejících do přímého kontaktu s potravinou (plastová nádoba a igelitový sáček)

Foto č. 7 a) a b): Správná teplota musí být udržována u teplých i studených pokrmů. V daném případě teplota salátu ani teplota rýže neodpovídá teplotě stanovené v příručce HACCP (stanoveno 8 °C a 60°C).

a/ salát

b/ uvařená rýže

S provozovateli předmětných školských zařízení, kde se vyskytly závady, HSHMP zahájila, případně zahájí přestupkové řízení. HSHMP současně provozovatele poučila o správné hygienické praxi a o nutnosti zajistit co nejdříve konkrétní nápravná opatření.

V roce 2023 HSHMP v zařízeních stravovacích služeb pro děti a mládež uložila pokuty v celkové výši 125 500,- Kč.

Cílem kontrol HSHMP je předcházet rizikům možného ohrožení zdraví konzumentů, resp. chránit specifickou, citlivou populační skupinu dětí a mládeže.

V roce 2023 HSHMP nešetřila žádné podezření na výskyt onemocnění spojeného s konzumací pokrmů v zařízeních školního stravování, tzv. alimentární onemocnění.

V rámci edukační činnosti odboru HDM bylo v roce 2023 proškoleny cca 340 pracovníků školních jídelen a pracovníků ostatních zařízení, kde je poskytováno stravování dětem.

<https://www.hygp Praha.cz/kontroly-v-zarizenich-skolního-stravování-a-ostatních-stravovacích-zarizeních-pro-děti-v-roce-2023>