

Letní kontroly stánků s občerstvením v Praze

16.8.2024 - | Hygienická stanice hlavního města Prahy

Hygienická hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP“) se v letních měsících zaměřila v rámci své preventivně - kontrolní činnosti na kvalitu a úroveň poskytovaných stravovacích služeb ze strany provozovatelů stánků především v oblasti koupališť, ale také turistických a odpočinkových míst, cyklostezek a na výletních lodích.

Při kontrolách se hygienici zaměřovali na plnění povinností provozovatele stravovací služby daných příslušnými právními předpisy - zejména na:

Vzhledem k tomu, že tyto kontroly provádí HSHMP pravidelně a systematicky nejsou v těchto provozovnách obvykle zjišťovány závažné nedostatky. Přesto několik hřištníků za hygienické prohřešky obdrželo sankci.

Celkem bylo zkontrolováno 66 stánků a zařízení a bylo uděleno 7 sankcí v celkové výši 26 000,- Kč.

Sankce byly uděleny nejčastěji za závady spočívající v křížení čistých a „nečistých“ potravin, použití prošlých potravin, nedodržení provozní hygieny a stavebně technické nedostatky.

Oddělení hygieny výživy, Sídlo organizace Praha 1

Počet provedených kontrol: 5 (12 stánků)

Počet provozoven s nedostatky: 2

Celková výše sankcí: 11 000 Kč

Zjištěné závady: křížení činností, křížení při skladování a prošlé potraviny, stavebně technické nedostatky

Oddělení hygieny výživy I., Územní pracoviště Praha 7

Počet provedených kontrol: 9

Počet provozoven s nedostatky: 4

Celková výše sankcí: 13 000 Kč

Zjištěné závady: nesourodé skladování potravin, křížení ve skladování potravin a tím hrozící možnost kontaminace potravin, chybějící technologické vybavení (dřezy, umyvadla, výlevka), prošlé datum použitelnosti, poškozené technologické vybavení (tj. např. lednice)

Všechny kontrolované provozovny měly zajištěn odpovídající zdroj pitné vody. Ověřovány byly mimo jiné podmínky pro úchovu a výdej potravin a pokrmů - zajištění dostatečného počtu chladících a mrazících zařízení pro úchovu potravin a pokrmů vyžadujících uchovávání v chladu nebo za mrazírenských teplot. Byly provedeny namátkové kontroly dat použitelnosti nebo minimální trvanlivosti potravin a pokrmů. Dále bylo kontrolováno správné značení potravin a polotovarů vlastní výroby a mnohé další povinnosti.

Oddělení hygieny výživy II., Územní pracoviště Praha 6

Počet provedených kontrol: 2 (5 stánků)

Počet provozoven s nedostatky: 0

Celková výše sankcí: 0 Kč

Zjištěné závady: žádné

Oddělení hygieny výživy II., Územní pracoviště Praha 7

Počet provedených kontrol: 8

Počet provozoven s nedostatky: 1

Celková výše sankcí: 2 000 Kč (bloková pokuta)

Zjištěné závady: nedostatky v provozní hygieně zařizovacích předmětů. Kontrolované provozovny byly v dobrém stavu a dodržovali všechny příslušné předpisy. Pouze v jednom stánku byla dána bloková pokuta, a to z důvodu nedostatků v provozní hygieně zařizovacích předmětů.

Oddělení hygieny výživy III., Územní pracoviště Praha 9

Počet provedených kontrol: 5

Počet provozoven s nedostatky: 0

Celková výše sankcí: 0 Kč

Zjištěné závady: žádné

Veškeré kontrolované stánky jsou dlouhodobě bez vážných závad. Disponují napojením na vodovodní i kanalizační řad a mají smluvně zajištěn odvoz fritovacího oleje. Pokrmy jsou připravovány z řádně uskladněných polotovarů.

Oddělení hygieny výživy IV., Územní pracoviště Praha 4

Počet provedených kontrol: 27

Počet provozoven s nedostatky: 0

Celková výše sankcí: 0 Kč

Zjištěné závady: žádné

Kontroly byly prováděny v rámci areálu Žlutých lázní, Plaveckého stadionu Podolí a Koupaliště Biotop Lhotka. V žádném z kontrolovaných parametrů nedošlo k pochybení. Naši kontrolori se zaměřili mimo jiné na dodržování podmínek osobní hygieny zaměstnanců, zásobování pitnou vodou, obecné požadavky na potravinářské prostory, popř. zvláštní požadavky na prostory pro manipulaci s potravinami, skladování potravin, data použitelnosti, smyslové vlastnosti pokrmů, nabývací doklady na potraviny, ochrana potravin a pokrmů před kontaminací, křížení činností atd.

<https://www.hygp Praha.cz/letni-kontroly-stanku-s-obcerstvenim-v-praze>