

Kontroly stravovacích zařízení na území hlavního města Prahy v červnu 2025

15.7.2025 - Redakce | Hygienická stanice hlavního města Prahy

Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen "HSHMP"), zaměstnanci odboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání (HV a PBU), provedli v období od 1. 6. - 30. 6. 2025 celkem 142 kontrol v provozovnách stravovacích služeb (viz graf č. 1). Za zjištěné nedostatky došlo k uložení 9 finančních sankcí v celkové výši 31 000,- Kč.

Na základě podnětu se uskutečnily 4 kontroly, podněty se týkaly nedodržování značení dle zákona č. 65/2017, přesolení pokrmů v menze pro stravování vysokoškoláků a provoz stravovacího zařízení v nezakladovaných prostorách. Ve dvou případech byl podnět shledán jako oprávněný. Na zdravotní obtíže po požití pokrmu bylo provedeno 38 kontrol. V 16 případech se podnět na zdravotní obtíže ukázal jako oprávněný.

V provozovnách stravovacích služeb v měsíci červnu byly zjištěny nedostatky zejména v ochraně potravin a pokrmů před kontaminací, v obecných požadavcích na potravinářské prostory, v provozní hygieně, ve skladování potravin, v označování rozpracovaných pokrmů a produktů a v dodržování postupů na zásadách HACCP (viz graf č. 2).

Fotografie provozoven:

Foto č. 1 - 2 - nedostatečná provozní hygiena ve skladu a v kuchyni

(špinavé podlahy a regály)

Foto č. 3 - nedostatečná provozní hygiena

- silně znečištěné osvětlení nad pracovním stolem v kuchyni

Foto č. 4 - nedostatečná provozní hygiena zařizovacích předmětů

- silně znečištěné chladicí zařízení pro skladování potravin

Foto č. 5 - nedostatečná provozní hygiena zařizovacích předmětů

- silně namražené mrazicí zařízení

<https://www.hygpaha.cz/kontroly-stravovacich-zarizeni-na-uzemi-hlavniho-mesta-prahy-v-cervnu-2025>