

Dozor hygieniků v pražských stravovacích zařízeních je nadále zapotřebí, ukazují výsledky dubnových a květnových kontrol

17.7.2023 - | Hygienická stanice hlavního města Prahy

V průběhu letošního dubna a května provedla Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen "HSHMP") celkem 572 kontrol v pražských podnicích poskytujících stravovací služby.

Za zjištěné závažnější nedostatky HSHMP udělila 65 finančních sankcí v souhrnné částce 274 800 korun.

Zásadním měřítkem pro hodnocení každé kontrolované provozovny je pro pražské hygieniky bezpečnost a ochrana zdraví zákazníků při konzumaci hotových pokrmů. Kontrolním nálezům v dubnu i květnu dominovala naprosto nepřipustná špína, a to na nejružnějších místech: podlaze, stropě, kuchyňském nádobí, mrazicím zařízení. V těsném závěsu za špínou následují rovněž zásadně hygienicky neakceptovatelné plísně, například na výrobníku ledu či mrazicím zařízení. Kontrola nesmí tolerovat ani nevhodné skladování hotových pokrmů: takovouto praxi hygienici v jednom z podniků zaznamenali dokonce na zemi. V jiném případě zase personál provozovny uchovával hotové pokrmy – cukrářské výrobky, zeleninu společně s vejci – v papírových pokládkách, které mohou obsahovat původce průjemových onemocnění.

Stručná statistická tabulka s počty kontrol, výšemi sankcí – jednotlivá období roku 2023:

45 kontrol hygienici provedli na základě veřejností zaslaných podnětů. Lidem ponejvíce v podnicích vadily nedostatky stran provozní hygieny a stavebně technického stavu provozoven.

Devětadvacetkrát se hygienici v dubnu a květnu na kontrolu vydali kvůli podezření na zdravotní obtíže po použití pokrmu, přičemž čtrnáctkrát se podezření ukázalo jako důvodné.

Grafy č. 1:

V dubnu a květnu patřily mezi nejčastější pochybení proti pravidlům správné hygienické praxe:

Grafy č. 2:

Vybrané fotografie z konkrétních kontrol HSHMP za květen 2023:

Foto č. 1 – špinavý strop v kuchyni

Foto č. 2 – špinavá podlaha a regál pod pracovním stolem v kuchyni

Foto č. 3 – plíseň a špína na dveřích mrazicího zařízení

Foto č. 4 – špinavá fritéza s napáleným olejem

Foto č. 5 – nevhodné skladování hotových pokrmů na zemi

Vybrané fotografie z konkrétních kontrol HSHMP za duben 2023:

Foto č. 1 – zaplísňený výrobek ledu v restauraci

Foto č. 2 – rozbitý strop v kuchyni

Foto č. 3 – rozbitý strop v přípravě pokrmů

Foto č. 4 – nevhodné skladování hotových pokrmů, cukrářských výrobků, zeleniny a syrových vajec v papírových prokládkách, které mohou obsahovat původce průjemových onemocnění

Foto č. 5 - 6 – nevhodné skladování hotových pokrmů na zemi

V Praze 26. 6. 2023

Hygienická stanice hlavního města Prahy, odbor hygieny výživy a předmětů běžného užívání

<https://www.hygp Praha.cz/dozor-hygieniku-v-prazskych-stravovacich-zarizenich-je-nadale-zapotrebi-ukazuji-vysledky-dubnovych-a-kvetnovych-kontrol>