

Za první pololetí roku 2023 provedli pražští hygienici ve stravovacích zařízeních 1382 kontrol

19.7.2023 - | Hygienická stanice hlavního města Prahy

Při kontrole provozoven poskytujících stravovací služby Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen "HSHMP") v průběhu letošního prvního pololetí skutečně ne zahálela: příslušných kontrol jednotlivých provozoven provedla celkem 1382, což je o 603 víc než za stejné období roku 2022. Za zjištěné závažnější prohřešky v letošním prvním pololetí udělila 231 finančních sankcí v celkové výši 1 224 300,- Kč. V prvním pololetí roku 2022 šlo o 166 udělených finančních sankcí v souhrnné částce 721 300,- Kč.

Jen v průběhu letošního června přitom hygienici v Praze realizovali 238 kontrol a udělili 43 finančních sankcí v souhrnu za 217 200,- Kč. Důsledný státní zdravotní dozor v provozovnách stravovacích služeb se v Praze ukazuje jako nesmírně důležitý pro co největší eliminaci zdravotních rizik a bezpečnost strávníků.

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

Doplňující informace za červen 2023:

V červnu 2023 patřily mezi nejčastější pochybení proti pravidlům správné hygienické praxe:

V červnu hygienici v některých pražských restauračních zařízeních zaznamenali opět celou řadu pochybení. Ta se správnou hygienickou praxí, ze které konzumentům nehrozí potenciální zdravotní rizika, rozhodně nic společného neměla: nechávat v kuchyni špinavý akumulací zákryt vzduchotechniky s viditelnými znaky mastnoty, a to přímo nad sporákem, nebo špinavý strop a stěnu ukazují skutečný nezájem o kvalitní provozování gastronomie. Špinavé chladicí zařízení, nevhodně skladovaný hotový pokrm neznámého původu či několik dalších nezakrytých a rovněž nevhodně skladovaných pokrmů jen dokreslují, jak opravdu důležité kontroly hygienické služby reálně jsou.

Graf č. 1:

Graf č. 2:

Vybrané fotografie z konkrétních kontrol HSHMP za červen 2023:

Foto č. 1 – špinavý akumulací zákryt vzduchotechniky nad sporákem v kuchyni s viditelnými kapkami mastnoty

Foto č. 2 – špinavý strop a stěna v kuchyni

Foto č. 3 – špinavé chladicí zařízení pro skladování produktů

Foto č. 4 – hotový pokrm neznámého původu a nevhodně skladovaný

Foto č. 5 – nevhodné skladování hotových produktů bez zakrytí, označení a společně se syrovými vejci

V Praze 19. 7. 2023

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

<https://www.hygp Praha.cz/za-prvni-pololeti-roku-2023-provedli-prazsti-hygienici-ve-stravovacich-zarizenich-1382-kontrol>