

Ani v září se kontroly hygieniků v pražských restauracích neobešly bez negativních nálezů

20.10.2023 - | Hygienická stanice hlavního města Prahy

Špína v místech, kde probíhá příprava stravy pro hosty, je nepřijatelná

Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen "HSHMP") se soustavně a oproti tzv. covidovým letům ve zvýšené míře věnuje státnímu zdravotnímu dozoru v provozovnách poskytujících stravovací služby. Jeho urgentní potřebu ukazují i některé výsledky kontrol za měsíc září 2023. Těch pražští hygienici provedli celkem 211, což je o 53 víc než za stejné období roku předchozího. Letos v září oproti loňsku poklesl o pouhé tři počet udělených finančních sankcí za závažnější zjištěná pochybení: letos v září šlo o 24 sankcí v částce 93 500,- Kč. Třicet kontrol v září hygienici provedli na základě podnětů od veřejnosti. Ty se převážně týkaly nedostatečné provozní hygieny a stavebně technického stavu provozoven stravovacích služeb. Jedenadvacetkrát se hygienici v září na kontrolu vydali kvůli podezření na zdravotní obtíže po požití pokrmu, přičemž šestnáctkrát se podezření ukázalo jako důvodné.

Hodnocení 3. čtvrtletí

Měsícem září **se uzavřelo již 3. čtvrtletí kalendářního roku**. I při bilanci tohoto období je zvýšený hygienický dozor v pražských provozovnách stravovacích služeb znát: za celé letošní 3. čtvrtletí hygienici v Praze realizovali 603 kontrol, oproti předchozímu roku tento počet stoupl o 180. Zesílená kontrolní činnost analogicky, bohužel, odhaluje i větší množství přestupků, postihovaných finančními sankcemi: oproti roku 2022 se počet udělených sankcí zvednul o 23 na 105. Celková výše těchto sankcí letos oproti loňsku stoupla o 134 200,- na 544 500,- Kč.

A co říká pohled na srovnání všech tří čtvrtletí loňska a letoška?

Zvýšená pozornost pražských hygieniků na dodržování právními předpisy požadovaných hygienických standardů se potvrzuje i v tomto porovnání: kontrol letos oproti loňsku za dané období hygienici provedli o 843 víc, 1986. Zároveň prozatím v tomto roce zjistili o 62 víc závažnějších přestupků proti stanoveným zásadám správné hygienické praxe, 302. Logicky tak stoupla celková výše udělených finančních sankcí, letos ve zkoumaném časovém úseku oproti loňsku o 807 000,- na celkových 1 942 300,- Kč.

Z porovnání citovaných období dále vyplývá, že letos obdrželi pražští hygienici od veřejnosti o 3 podněty více ke kontrole konkrétních provozoven než loni.

Počet podaných hlášení o podezření na zdravotní obtíže po konzumaci stravy v konkrétní provozovně stoupl o 37 %

HSHMP průběžně přijímá hlášení od lidí, kteří trpí zdravotními obtížemi a mají podezření, že jim tyto obtíže byly způsobeny konzumací stravy v některé konkrétní pražské provozovně stravovacích služeb. Za letošní tři čtvrtletí pražští hygienici těchto podnětů obdrželi o 37 % více, celkem 145. Po důkladném prověření se jako oprávněných letos zatím ukázalo 80 těchto podnětů, tedy více než polovina, 55 %. Loni jako oprávněných vyšlo 56 podnětů ze 106 obdržených.

Lidé, mající podezření, že jim zdravotní obtíže způsobila konzumace nějakého jídla v

provozovně stravovacích služeb, mohou od letošního roku své podněty pražské hygienické stanici hlásit prostřednictvím speciálního formuláře umístěného na internetových stránkách HSHMP.

Cíl kontrol: dodržování hygienických standardů a zdravotní nezávadnost

“Státní zdravotní dozor v provozovnách stravovacích služeb konáme s cílem eliminovat porušování platných hygienických předpisů, a tím snižovat možné zdravotní následky pro konzumenty. Také veškeré námi udílené finanční sankce mají cíl přimět provozovatele k tomu, aby v provozovně hygienická opatření fungovala. V průběhu kontrol však v první řadě působíme osvětově a personálu provozoven vysvětlujeme podstatu a význam hygienických nařízení,” poznamenala v této souvislosti ředitelka HSHMP MUDr. Zdeňka Shumová.

A co může ke zdravotním problémům konzumentů například vést?

Letos v září pražští hygienici v jedné z provozoven objevili v kuchyni zašlou špínu a odpady pod pracovním stolem. Vůbec v této provozovně na udržování čistoty a pořádku zapomněli: nejvíce pochybení hygienici zaznamenali v kuchyni, tedy v jednom z nekritičtějších míst z pohledu zachování bezpečnosti zpracovávaných potravin a připravované stravy pro zákazníky. Právě v kuchyni by přitom snaha o udržování čistoty a pořádku měla být maximální. S tím si však personál v dané provozovně opravdu hlavu nelámá: hygienici ve zdejší kuchyni dále identifikovali zašlou špínu a zbytky potravin v úseku skladování provozního nádobí, další provozní nepořádek se špínou, silně znečištěný robot na těsto a špinavé zaplísňené výrobníky ledu. Dlouhodobě zanedbávaná údržba a čištění nesvědčí o dobrém vztahu provozovatele k zákazníkům. Kontaminace pokrmů zbytky zaslého těsta, případně i již mikrobiálně znečištěnými zbytky, si na talíři určitě nepřeje žádný zákazník. **V předchozích větách popisované zakázané praktiky jsou z pohledu hygienické služby absolutně nepřipustné.** Fotodokumentace zařazena níže v této zprávě.

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

Stručná statistická tabulka s počty kontrol a sankcemi – jednotlivá období roku 2023:

Hygienická stanice hlavního města Prahy

odbor hygieny výživy a předmětů běžného užívání

<https://www.hygp Praha.cz/ani-v-zari-se-kontroly-hygieniku-v-prazskych-restauracich-neobesly-bez-negativnich-nalezu>