

Říjnové poznatky z některých pražských restaurací: plíseň na stěně ve skladu potravin, přípravně zeleniny a mrazicím zařízení

22.11.2023 - | Hygienická stanice hlavního města Prahy

Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen "HSHMP") v říjnu letošního roku, v rámci výkonu státního zdravotního dozoru, zkontrolovala 268 provozoven poskytujících stravovací služby.

To je o 82 víc než ve stejném období roku přechozího. Pražští hygienici i v říjnu v některých provozovnách identifikovali pochybení proti zásadám správné hygienické praxe, za která byli nuceni vyměřit 40 finančních sankcí v celkové výši 230 000,- Kč. Ve srovnání s říjnem roku 2022 se počet i celková výše udělených sankcí v říjnu 2023 zvýšila: počet sankcí stoupl o 16 a celková výše o 63 900,- Kč. Primárním cílem pražských hygieniků však rozhodně není udělování finančních sankcí: součástí hygienického dozoru bývají osvětová vysvětlování personálu provozoven k čemu, a proč, je důležité legislativně vyžadovaná opatření dodržovat, a to s ohledem na maximální bezpečnost ochrany zdraví zákazníků.

Na mnohé nešvary hygieniky upozorňují přímo lidé: na základě podnětu pražští hygienici letos v říjnu provedli 14 kontrol, oproti říjnu loňského roku počet takových kontrol klesl o 3. Lidem v restauracích nejvíce vadila nedostatečná provozní hygiena a stavebně technický stav provozoven.

Stále se ukazuje, jak je státní zdravotní dozor v provozovnách stravovacích služeb důležitý, hlavně ve svém preventivním významu. K čemu může vést nedodržování zásad správné hygienické praxe letos v Praze ukázaly hned dva případy řešené pražskými hygieniky, při kterých se po konzumaci jídla v provozovně stravovacích služeb u vícero fyzických osob objevily zdravotní problémy, kdy tyto fyzické osoby musely vyhledat i lékařské ošetření.

Zdravotních problémů po požití pokrmu v provozovně letos v říjnu hlášeno 16

Letos v říjnu pražští hygienici šetřili 16 podezření na zdravotní obtíže zákazníků provozoven po požití pokrmu. Šetřením se nakonec jako oprávněných ukázalo 5 těchto případů.

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.

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

HSHMP, odbor hygieny výživy a předmětů běžného užívání

<https://www.hygpaha.cz/rijnove-poznatky-z-nekterych-prazskych-restauraci-plisen-na-stene-ve-skladu-potravin-pripravne-zeleniny-a-mrazicim-zarizeni>