

Hygienici zkontrolovali „Pálení čarodějnic“ ve Žlutých lázních. Sedm stánků prošlo bez závad

12.5.2026 - Petra Batók | Hygienická stanice hlavního města Prahy

Hygiena vs. čarodějnice letos 1:0. Mohlo by se zdát, že kontrola sedmi stánků uprostřed rejdiště čarodějnic navečer 30. dubna bude vyžadovat vymítače ďábla, ale realita byla mnohem radostnější. Žádné prošlé suroviny ani hříchy proti hygieně. Přečtěte si, jak probíhal státní dozor na jedné z největších pražských akcí, kde se tentokrát „kouzlilo“ jen v mezích zákona.

Akce ve Žlutých lázních probíhala od 14 do 22 hodin a její součástí bylo i zapálení velké vatry a možnost opékání špekáčků. Hygienici během kontroly prověřili celkem sedm mobilních stánků, které byly pro akci speciálně přistaveny. Návštěvníkům nabízely například grilované pokrmy, langoše, vafle, cukrovou vatu nebo teplé a studené nápoje.

Kontrola se zaměřila na dodržování hygienických pravidel při manipulaci s potravinami, osobní a provozní hygienu personálu, zásobování pitnou vodou, správné skladování surovin i hotových pokrmů nebo ochranu potravin před kontaminací. Hygienici kontrolovali také data použitelnosti potravin, doklady o jejich původu a sledovatelnosti či dodržování postupů založených na systému HACCP.

„Veřejnost často vnímá hygienu hlavně ve chvíli, kdy se objeví problém. Naší rolí je ale především problémům předcházet. Právě kontroly na velkých akcích pomáhají zajistit, aby si lidé odnesli dobrý zážitek, a ne zdravotní komplikace. Je důležité, že většina provozovatelů dnes chápe hygienická pravidla jako standard profesionální služby,“ říká **Vladimír Možíšek, ředitel Hygienické stanice hl. m. Prahy.**

Kontrola tentokrát dopadla velmi dobře. Hygienici nezjistili žádné závady ani porušení hygienických požadavků. Společnost Taiko, a.s., která akci pořádala, stejně jako externí provozovatelé jednotlivých stánků, splnili všechny kontrolované parametry.

Hygienická stanice hlavního města Prahy se během sezony pravidelně zaměřuje na kontroly festivalů, food marketů, venkovních slavností i dalších hromadných akcí. Právě při nich bývá kvůli vyšším teplotám a nárazovému provozu zvýšené riziko problémů při manipulaci s potravinami.

<https://www.hygp Praha.cz/hygienici-zkontrolovali-paleni-carodejnic-ve-zlutych-laznich-sedm-stanku-pr-oslo-bez-zavad>