

Letos v únoru hygienici v Praze zkontrolovali 214 provozoven stravovacích služeb

28.3.2024 - | Hygienická stanice hlavního města Prahy

O 25 víc než ve v únoru roku 2023

Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen “HSHMP”) v období měsíce února 2024 v metropoli zkontrolovala celkem 214 provozoven stravovacích služeb (viz graf č. 1). To je o 25 víc než za stejný časový úsek předchozího roku. Na kontrolách se podíleli odborní zaměstnanci odboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání (HV a PBU). Za zjištěné nedostatky HSHMP uložila 33 finančních sankcí v celkové výši 486 000,- Kč.

Další faktografické údaje z únorových kontrol:

Lidé mající podezření, že jim zdravotní obtíže způsobila konzumace nějakého jídla v provozovně stravovacích služeb mohou své podněty pražské hygienické stanici hlásit prostřednictvím speciálního formuláře umístěného na internetových stránkách HSHMP.

Graf č. 1

Mezi nejčastější závady zjišťované pražskými hygieniky v únoru v provozovnách poskytujících stravovací služby patřily následující (viz graf č. 2):

Graf č. 2:

Stručná statistická tabulka s počty kontrol, výšemi sankcí – jednotlivá období roku 2024:

Vybrané fotografie z konkrétních kontrol HSHMP za únor 2024 - zdroj fotografií: HSHMP

Foto č. 1 – špinavé stěny a strop v kuchyni – mastná špína

Foto č. 2 – špína a plíseň na těsnících gumách u chladících či mrazících zařízení v kuchyni

Foto č. 3 – plíseň na těsnící gumě může kontaminovat produkt, který není řádně skladován (bez uzavření gastronádoby)

Foto č. 4 – špína a plíseň na těsnících gumách u chladících či mrazících zařízení v kuchyni

Foto č. 5 – zjevná plíseň na skladovaném hotovém produktu

Foto č. 6 – Skladování produktů s prošlým datem použitelnosti – kontrola provedena na konci měsíce února

V Praze 28.3.2024

odbor hygieny výživy a předmětů běžného užívání HSHMP

<https://www.hygp Praha.cz/letos-v-unoru-hygienici-v-praze-zkontrolovali-214-provozoven-stravovacich-sluzeb>