Pražské školy v prvním čtvrtletí 2024 z pohledu pražských hygieniků

16.4.2024 - | Hygienická stanice hlavního města Prahy

Zpráva z kontrolní činnosti odboru hygieny dětí a mladistvých HSHMP

HSHMP provedla v období prvního čtvrtletí 2024 v rámci výkonu státního zdravotního dozoru 342 kontrol se zaměřením na plnění hygienických požadavků ve školách a školských zařízeních. Z celkového počtu kontrol bylo zjištěno pochybení u 33 kontrol, což činí 9,6 %.

Nejvyšší počet závad byl zaznamenán v zařízeních školního stravování, kde v rámci 27 kontrol byla kontrolou zjištěna zejména nedostatečná osobní a provozní hygiena, zanedbaná údržba prostor a předmětů přicházejících do styku s potravinami a pokrmy, nedodržování skladovacích podmínek daných výrobcem, křížení čistého a nečistého provozu, nedodržení podmínek skladování potravin a nedodržení data použitelnosti nebo minimální trvanlivosti potravin, což ve svém důsledku představuje riziko ohrožení zdraví konzumentů.

Ve třech případech se jednalo o nedodržení hygienických požadavků na provozní podmínky mateřských škol, po jednom případě bylo zjištěno pochybení v dětské skupině, základní a střední škole. Závady se týkaly nedodržení požadavků na pečující osoby v dětské skupině, požadavků na osvětlení a požadavků na vybavení hygienických zařízení.

S provozovateli, kde bylo zjištěno pochybení, bylo, případně bude zahájeno přestupkové řízení. Ze strany HSHMP byli provozovatele předmětných zařízení poučeni o správné hygienické praxi a o nutnosti zajistit co nejdříve konkrétní nápravná opatření.

Foto č. 1: V případě teplých pokrmů musí být teplota udržována do doby výdeje nad 60 °C. V daném případě byla naměřena vyhovující teplota pokrmu 74 °C.

Foto č. 2: V případě studených pokrmů musí být teplota udržována do doby výdeje maximálně do 8 °C. V daném případě byla naměřena vyhovující teplota pokrmu 6,8 °C.

Foto č. 3: Povrchy stěn v prostorách, kde se manipuluje s potravinami a pokrmy, musí být udržovány v bezvadném stavu a musí být snadno čistitelné a dezinfikovatelné. V daném případě byl poškozený povrch „opraven“ igelitem, což neodpovídá danému požadavku a hrozí zde riziko tvoření plísně.

Foto č. 4: Přístroje a zařízení přicházející do styku s potravinami a pokrmy musí být v dobrém technickém stavu, aby byla možná jejich správná údržba. V daném případě byl poškozený povrch „opraven“ igelitem, což neodpovídá danému požadavku, hrozí zde riziko tvoření plísně a riziko kontaminace potravin a pokrmů.

https://www.hygpraha.cz/prazske-skoly-v-prvnim-ctvrtleti-2024-z-pohledu-prazskych-hygieniku