

Kontroly stravovacích zařízení na území hlavního města Prahy v dubnu 2024

16.5.2024 - | Hygienická stanice hlavního města Prahy

Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen "HSHMP"), zaměstnanci odboru hygieny výživy a předmětů běžného užívání (HV a PBU), provedli v období od 1. 4. - 30. 4. 2024 celkem 223 kontrol v provozovnách stravovacích služeb (viz graf č. 1). Za zjištěné nedostatky došlo k uložení 35 finančních sankcí v celkové výši 331 000,- Kč. Ve 3 případech byl vyřešen nedostatek bagatelního charakteru domluvou.

Na základě podnětu se uskutečnilo 17 kontrol, podněty se týkaly převážně nedostatečné provozní hygieny, výskytu hmyzu a nevyhovujících smyslových vlastností pokrmů. Na zdravotní obtíže po požití pokrmu bylo provedeno 23 kontrol. V 10 případech se podnět na zdravotní obtíže ukázal jako oprávněný.

V provozovnách stravovacích služeb v měsíci dubnu byly zjištěny zejména nedostatky v ochraně potravin a pokrmů před kontaminací, v provozní hygieně, ve stavebně technických požadavcích na potravinářské prostory, ve skladování potravin, v označování rozpracovaných pokrmů a v dodržování postupů na zásadách HACCP (viz graf č. 2).

Graf č. 1

Graf č. 2

Fotografie provozoven:

Foto č. 1 – špinavé akumulční zákryty nad tepelnými zdroji – možnost spadu mastných prachových částic do připravovaných pokrmů

Foto č. 2 – špinavé rozvody vzduchotechniky s prachovými částicemi v kuchyni

Foto č. 3 – osvětlení v kuchyni s viditelnými kapkami mastnoty

Foto č. 4 – nedostatečná provozní hygiena provozního nádobí

Foto č. 5 – nevhodné skladování suchých potravin na zemi a ve špinavých plastových nádobách

Seznam kontrolovaných provozoven – duben 2024:

V Praze 16. 5. 2024

odbor hygieny výživy a předmětů běžného užívání HSHMP

<https://www.hygp Praha.cz/kontroly-stravovacich-zarizeni-na-uzemi-hlavniho-mesta-prahy-v-dubnu-2024>